

# MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Memórias do Comércio de São Paulo / SESC

## A empanada pernambucana ou... azar do Palmeiras

História de [José Robson Barbosa Cavalcanti](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 19/12/2012

---

P/1 - Senhor Robson, primeiramente nós agradecemos muito a sua participação no nosso projeto e para começar gostaria que o senhor falasse o seu nome completo, o local e a data do seu nascimento.

R - Eu agradeço primeiramente eu ter só, uma oportunidade muito legal estar aqui com vocês dando o meu depoimento, a minha história de vida, entendeu? E o meu nome...

P/1 - Completo...

R - José Robson Barbosa Cavalcanti, Sou pernambucano, nasci em uma cidade pequena no interior de Pernambuco chamada Poção. E...

P/1 - E a data do seu nascimento.

R - Nasci em 17 de maio de 1966.

P/1 - E os nomes dos seus pais?

R - José Maria Barbosa Cavalcanti e Maria do Carmo Barbosa Cavalcanti.

P/1 - E o senhor tem irmãos?

R - Tenho dez irmãos, sou de uma família com dez irmãos.

P/1 - E desses irmãos o senhor é o mais velho, é o mais novo, o do meio?

R - Sou o encostado ao caçula, né? Dos dez. Perdi meu pai com.. Meu pai tinha quarenta e quatro anos, advogado público. A minha mãe trabalhava na Receita Federal. E eu perdi meu pai com quarenta e quatro anos, ficaram dez filhos, minha mãe guerreira cuidou dos dez. E aos quatorze anos eu vim para Recife, estudar em Recife, vim jogar futebol. Joguei no Esporte Clube de Recife, joguei no Santa Cruz e, para São Paulo veio junto três pessoas: veio O Marlon, que era ponteiro direita profissional do Santa Cruz, Gabriel, do Treze da Paraíba e eu que era juvenil do Santa Cruz. Chegando em São Paulo não deu certo a transação, os empresários começaram a brigar, discutir. Aí minha irmã disse: "Poxa, não quer ficar aqui uma semana em São Paulo?" Falei: "Eu não! Cidade louca! Só tem prédio, não tem praia, vou embora, tal..." Ela falou: "Não, fica uma semaninha aqui". Nesse intervalo eu liguei para um amigo meu, fomos amigos de infância, que era o Léo. E ele trabalhava no Martin Fierro, que hoje é o Bar Empanadas. Eles trabalhavam em bar, em um botequinho aqui, tal. Poxa, sem fazer nada, só jogava futebol e estudava. "Não, fica aqui um tempo, se você não gostar você vai embora. Você está aonde?" Eu: "Eu estou aqui na Vergueiro, próximo do metrô Vergueiro"; "Sabe vir em Pinheiros?"; "Eu não sei nem descer do prédio, imagine Pinheiros". Ele falou assim: "Eu vou te buscar"; "Beleza!" Cheguei aqui o pessoal tudo cabeludo, né? Que era Raul Seixas, essa época do Raul Seixas. O pessoal, os cineastas, os diretores, o pessoal é tudo, na época, era tudo cabeludão, né? Eu falei: "Nossa, que esquisito o pessoal aqui". Eu não estava muito acostumado com isso. Aí Léo falou: "Não, vamos falar que a sua mãe tem uma lanchonete e tu era o cara. Na cozinha você era o rei mesmo". E falei: "Mas rapaz, eu não sei fazer nada!"; "Não, vai lá!" Cheguei à cozinha, comecei a trabalhar, meu patrão chileno e o argentino que era o Hugo e que tinha acabado de sair. Ficou

só o chileno. Então ele falava tudo enrolado, eu não entendia nada: "Solta a lechuga!" Que era o alface. Eu: "Meu Deus do céu, o que que é lechuga?"; "O tenedor!" Talher, eu não sabia nada! Falei: "Nossa, eu estou ficando louco." Aí eu comecei a trabalhar, comecei a gostar, aí eu liguei para a minha mãe: "Mãe, é o seguinte, vou ficar aqui um tempo aqui em São Paulo, estou trabalhando, vou deixar um pouco o futebol de lado." Estava com dezessete anos. Ela falou: "Você é louco? Ficar trabalhando em um bar!" Ela já imaginava que um bar era aquele negócio perigoso, sabe, que você não podia ficar. Aí pegou o avião e veio me buscar. Aí, ela viu que não era aquilo, que eu estava em um lugar legal, um bar que tinha frequência muito boa de diretores, produtores, cineastas, entendeu? Um pessoal bem intelectual. Aí deixou, eu comecei a gostar, aí não quis mais jogar futebol. Conheci um empresário do Palmeiras trabalhando, ele disse: "Ó, tem um jogo amanhã na USP, no campo da USP, Flamengo e Palmeiras, sub dezessete". E eu estava em forma, só que aí que eu fui jogar lá, ganhamos de cinco a um do Flamengo, no outro dia veio um carro do Palmeiras, eles vieram me buscar para alugar, para tudo, eu falei: "Não. Futebol encerrei, vou virar agora botequeiro".

P/1 - Legal.

R - E estou até hoje.

P/1 - Voltando um pouquinho lá para a infância então, você disse que o seu pai faleceu, não? Quantos anos você tinha nessa época?

R - Eu tinha dois anos de idade. Meu pai era advogado público, tinha alfaiates, fazia aqueles ternos, né? Lá no interior. Aí, se sentiu mal, pegou o Jipe subiu. E nós sempre tivemos fazenda, então eu lá com oito anos de idade... O meu pai faleceu e a minha mãe segurou a onda, mas eu com oito anos de idade eu vendia manga na rua já, carrocinha de manga, de jaca. Então sempre fui negociante, sabe? Ia para o colégio, as figurinhas nós trocávamos, então sempre negociava. Tudo vira negócio: "Vamos negociar?"; "Vamos"; "Fazemos qualquer negócio". Então foi sempre assim.

P/1 - Mas antes de começar a trabalhar como comerciante ali como é que eram as brincadeiras? O que que você brincava?

R - Lá?

P/1 - É.

R - Ah, pequeno era futebol, eu sempre fui apaixonado por futebol! Gosto de futebol, sou amante de futebol. Então estudava, brincava e jogava futebol, entendeu? E quando eu vim para Recife que foi mais, assim, para estudar, aí um pessoal me viu jogando em Paulista, né? Terra do Rivaldo. Aí me levou para o Sport e eu comecei no setor de base do Sport, depois do Santa Cruz, aí vim para São Paulo. Foi na época que eu vim na transação para os Santos. E os empresários do Santos discutiam e aí não deu certo. O Marlon foi para Porto, Portugal, para o Porto, ele já era profissional. O Gabriel voltou para a Paraíba, para o Treze Campina Grande, e eu minha irmã disse: "Não, fica uma semana aqui que...." Foi a melhor coisa da minha vida, amo São Paulo, adoro! Foi muito bom.

P/1 - E nessa infância lá em Poção quem que eram os seus colegas de brincadeiras ali, quem que eram os seus amigos?

R - Os meus amigos, hoje inclusive eu tive agora em fevereiro lá, não tem mais quase, né? Uns casaram, os outros viajaram, uns não moram mais lá, entendeu? A minha cidade é uma cidadezinha pequeninha, tem quinze mil habitantes e hoje eu tenho dezenove funcionários só de lá, da minha cidade, entendeu? Então a cidadezinha tem poucos, muito poucos. Mais meus irmãos, tem quatro irmãos meus lá, cidadezinhas tudo pertinho uma da outra, então quatro mora aqui, três moram ali, dois moram ali. Mora tudo pertinho. Então meio dia você vê todo mundo.

P/1 - E como é que é essa cidade? Ela fica perto da onde?

R - A cidade ela fica a trezentos e cinquenta quilômetros de Recife, fica a cem quilômetros de Caruaru. Ela é o agreste pernambucano, fica... Ela tem mil e oitenta metros de altitude, acima do mar, é uma cidade durante o dia muito quente e á noite muito fria. Então, Poção derivou-se de um poço, um padre alenão foi morar lá e aquelas montanhas, por ser quase sertão... Mas é muito, muito verde, muitas montanhas. O segundo maior cruzeiro do mundo está lá, onde tem as estátuas, sabe? Com um trecho da bíblia. Então é uma cidade muito turística. Então, de muito... Por ser pequena é muito movimento.

P/1 - E como é que era a sua casa lá?

R - A minha casa era uma casa grande, grande como costuma ser nas cidades de interior. A casa tinha dez irmãos, dez filhos, a casa muito grande, aonde os meus irmãos maiores iam trabalhar na fazenda, cuidar das coisas. Os menores cuidavam da casa, tipo eu e meu irmão menor. Uma semana eu fazia almoço para as meus irmãos, tudinho. E a minha mãe trabalhando. E na outra semana eu limpava a casa. Então nós sempre nos revezávamos. Os irmãos mais novos sempre respeitavam os mais velhos. Muito, muito, muito. Então minha mãe saía, ela costumava chegar aqui, aí estava o almoço pronto: "O Robson fez o almoço"; "O Robson fez a janta", entendeu? E foi assim, foi uma infância, assim, sem luxo, mas nunca me faltou nada. Nunca passei necessidade na minha vida, mas não tinha mordomia, não tinha lixo nenhum.

P/1 - E na escola, como é que era? Com que idade você começou a estudar?

R - Ah, a escola eu sempre comecei a estudar cedo, a minha mãe é muito rígida sobre isso. Na escola e religião. A missa era sete horas da noite, ela olhava todo mundo, se os dez estavam na missa. Olhava, aí se eu me encostava atrás de um pilar, dizia: "Não vi você, você estava aonde?" Falava: "Não mãe, eu estava atrás do pilar"; "Mas não é atrás de pilar, tem que ficar na frente do padre, para você olhar para o padre" (risos). Teve uma vez que foi muito engraçado, o padre começava a por cinzas, né? Todo mundo ajoelhado, só que aí eu achava que o padre tinha passado, me levantei e derrubei o monte de cinzas do padre no chão. O padre: "Comunista, comunista, comunista!" Eu saí correndo, isso eu não

esqueço nunca! (risos) O padre fazia VUM, VUM e as cinzas vinham, né? Eu me levantei e derrubei as cinzas no chão, lotada a igreja. Nossa, aí foi uma coisa que eu não esqueço mais nunca.

P/2 - E falando que você ficava na cozinha e ajudava, uma semana era você, uma semana era o seu irmão menor, quando você ia para lá, o que que você fazia, o que que você preparava? O que que você gostava de fazer?

R - Na minha casa?

P/1 - Isso.

R - É, como não tinha muita opção a gente preparava o que tinha. O básico! Tinha um feijão, tinha um arroz, carne sempre tinha que a gente tinha fazenda, né? Tinha muita criação. O básico. Nunca teve... Eu sei que até hoje eu não tomo sopa, eu tomei muita sopa na minha vida! (risos) Como é muita gente, muita coisa (risos), entendeu? Então o básico, não era muito... Mas desde pequeno que era assim Depois o pessoal, uma família grande, mas muito unida. A minha família é muito unida, muito, é uma coisa fora do comum, mesmo!

P/1 - Ok, você mencionou que começou a trabalhar bem cedo, não?

R - Oito anos de idade.

P/1 - Porque que você começou a trabalhar e o que que você vendia?

R - Eu vendia muita manga, jaca, porque a nossa fazenda ela tinha um plantio de manga muito grande, então na época de safra de manga era muita manga. E era a única forma que a gente tinha de arrumar dinheiro para ir ao cinema. Chegava no cinema e ficava esperando, faltava cinco minutinhos para acabar o cinema o cara dizia: "Não, pode entrar todo mundo". Aí nós entrávamos (risos) Porque nós não tínhamos dinheiro para entrar, né? E no circo tinha que gritar para o palhaço: "Hoje tem espetáculo?"; "Tem sim senhor!"; "Tem sete horas da noite?"; "Sim senhor!" Para poder entrar no circo de graça, aí nós entrávamos no circo. Até um dia eu não esqueço mais, minha mãe deu uma pisa, uma pisa chama, uma surra, porque eu rasguei a camisa. Passei por baixo lá do arame no circo, enganchou, rasgou de fora à fora. Eu escondi aquela camisa, falei: "Ela não vai ver essa camisa. Não é possível. Dez filhos!"; "Robson, a camisa vermelha, não estou achando aqui, viu". Rapaz, a hora que eu falei aí o bicho pegou (risos). Então são essas coisas que eu acho muito legal, que me fez.. Fez a gente crescer muito. Eu tenho saudade. Eu fiquei com raiva naquele momento, mas eu vi que ali é o reflexo de hoje. Eu acho muito bom.

P/1 - E essas mangas que você ia colher ali no quintal aonde que o senhor ia vender?

R - Na rua, em uma carroça. Tem uma história das mangas que se eu contar você não vai acreditar. Na carrocinha vendia manga espada, que tinha manga espada, tinha manga rosa que é bem rosa, né? E a maranhão que é uma manga bem grande: "Olha a manga rosa, espada, maranhão!" Na rua, sempre foi. E, um belo dia, Carnaval, aí veio um pessoal do frevo, pulando, carnaval de rua, né? Interiorzinho era assim antigamente. E o cara olhou para mim assim, aí pegou, pegou uma ladeira, uma ladeira assim, pegou o carrinho de manga e virou as minhas manguinhas ladeira a baixo. E eu chorava, chorava (risos). Eu não esqueço nunca! Isso foi muito engraçado. Naquele momento me deu um ódio, mas depois eu começo a lembrar, começo a conversar com pessoas feito o Sasha e outras pessoas, eles morrem de rir comigo. É ótimo, era tão bom aquele tempo, né?

P/1 - E como foi que você começou nessa atividade? Foi uma decisão sua? Alguém te ensinou? Alguém ia com você no começo?

R - Não, não, não. Não, porque assim, eu via aquela fatura no sítio, né? A família é grande, então, aí você via, via o pessoal ir para as festinhas, ir para o cinema, entrava... E a minha família era grande, minha mãe não tinha dinheiro para dar para todo mundo, entendeu? Aí qual era a única forma que tinha? Eu tinha, o sítio tinha frutas, tinha goiaba, então eu vendia em uma carrocinha cheia de muito. Com o tempo fiquei maiorzinho, com onze anos, doze anos, trabalhei em uma feira, vendia tomate, vendia alface, vendia coentro, sabe? Comecei a fazer feira todos os sábados. Vendia passarinho na feira, bala na porta de cinema, então, tudo. Aí foi uma coisa, o comércio está mim, né? Impressionante, está em mim. Tudo o que eu faço, graças a Deus, tudo o que eu faço... Tem cliente que fala para mim: "Nossa Robson, o que você põe aqui vende". A mulher fechou contrato comigo, falei: "Não vai vender, viu"; "Robson, se você por vende, viu". "E não está vendendo!?" Ela fala. Então a questão é sorte, a vida é assim, é sorte, é ser muito correto no que você faz, é se dedicar bem no que você faz e fazer certo. Minha mãe sempre falou, porque ela foi mãe e pai no mesmo tempo, né? Ela falava assim: "Filho, onde você andar não deixe rastros". E isso eu passo para os meus filhos hoje do mesmo jeito: "Não deixe rastros". O que é seu é seu, o que é meu é meu. Eu vim para uma cidade grande, imagina você vir do interior de Pernambuco, todo matuto, chega na Vila Madalena... Tudo bem, a Vila Madalena antigamente o bairro não era o que é hoje, um bairro super gastronômico, balada. Ainda quando você fala hoje de gastronomia e vida noturna, você fala de Vila Madalena, né? E eu aquele matuto servindo Raul Seixas, servindo Antônio Marcos, Zé Luís Pena, servindo muita gente famosa ali, entendeu? Então eu achava, ficava todo meio envergonhado, depois fui me soltando, depois diziam: "Ah, os terra seca, vamos lá no bar dos terra seca", Eles chamavam a gente. Então era muito bom para a gente. Acho que a minha infância, ela foi o reflexo de hoje, com certeza.

P/1 - E como é que foi conciliar esse trabalho na feira, vendendo manga, com a escola?

R - Com a escola? A escola de manhã, estudava sempre de manhã. Chegava meio-dia, minha mãe sempre estava na parte da manhã, meio-dia. À tarde eu tinha o sítio, né? A feira só era nos sábados que era o dia da feira. O dia da feira a cidade para, né? Para. Então deu para conciliar, dá para conciliar tranquilo.

P/1 - E dessa feira você tem alguma...

R - Hoje é muito mais complicado conciliar, conciliar os compromissos, tudo. Tem que estar muito, muito ligado para poder você dar conta de tudo. Hoje não dá nem tempo.

P/1 - E dessa feira o senhor tem alguma lembrança de outras, outras bancas, de outros comerciantes? O que que o senhor se lembra bastante?

R - Tenho, tenho. Inclusive, essa feira eu achei muito legal, que eu gritava: "Ó o tomate! Ó o tomate que acabou de chegar, fresquinho! Ô minha senhora olhe aqui! Ó o tomate!" E fica aquele comercial todo, né? E esse senhor, eu vim para São Paulo e fiquei quatro anos, né? Quatro anos que eu vim para São Paulo e eu sempre fiquei com vontade de rever esse senhor e não tive mais, não tive mais como vê-lo. Mas eu queria, eu gostaria de ver ele, porque eu acho que foi meu primeiro emprego na realidade, com esse senhor.

P/1 - Então o senhor estava falando desse seu primeiro emprego. Gostaria de perguntar como é que o senhor conheceu esse, esse dono da banca de tomate. Como é que foi o contato para começar a trabalhar com ele?

R - Não, um belo dia lá, um sábado, aí eu fui com a minha mãe fazer feira e comecei a escolher as coisas, e eu: "Ah, isso daqui não está legal, isso não está legal" Aí ele falou assim: "Nossa! Que menino esperto. Você não quer trabalhar comigo?" Eu falei: "Lógico que eu quero!" Aí foi onde eu comecei a trabalhar com ele, carregar tomate, as caixas de tomate, arrumava a banca de manhã, deixava tudo arrumadinho. E eu trabalhei um tempo com ele lá! Fazia só aos sábados, fazia só de sábado lá. O seu Chico. E eu fiquei assim, foi um primeiro emprego, porque ali foi o meu primeiro dinheiro que eu ganhava mesmo. O cara me pagava, entendeu? E foi muito legal, foi uma experiência boa, quando eu comecei a lidar com o público, entendeu? Chamar o público: "Ah, vem para cá! Que legal! Aqui é a melhor barraca, vende tudo bom, fresquinho, tal..." Então eu tive esse contato com o público, entendeu? Para mim foi muito importante.

P/1 - E esse aprendizado para reconhecer se um tomate estava bom, outro não estava? Veio de onde esse aprendizado?

R - Acho que das mangas, né? Porque a manga muito mole ela não vai estar legal, ela meio durinha, bem cheirosinha... Você pega uma manga bem cheirosinha ela está dez. Você pega uma goiaba que está bem, não está com nenhum pontinho pretinho, não está... Então eu acho por aí. Se pegar a manga muito mole você vai cortar ela, ela não está legal. Acho que tomate é do mesmo jeito, se você pegar um tomate muito mole, você abre ele, ele não vai estar bacana.

P/1 - E quando você começou a trabalhar então, você lembra quanto o senhor recebia nessa época?

R - Digamos, se fosse hoje eu receberia, assim, uns quinze reais. Era legal.

P/1 - Por feira?

R - Por feira. Aí eu à noite eu já ia para o cinema, já tinha o dinheiro do cinema. Aí já entrava e não ficava ali esperando cinco minutos, já era um dos primeiros ali a entrar, né? Para assistir Teixeira (risos).

P/1 - E os seus irmãos também já trabalhavam nessa época?

R - Meus irmãos, os mais velhos, sim. Cuidavam do sítio, né? Da fazenda, das coisas, do leite, fazia queijo para vender fora. Uns dos mais velhos estavam em São Paulo já e não se adaptaram em São Paulo. Todos os que viveram para São Paulo, adaptação não tiveram. Voltaram para o nordeste, estão super bem hoje, graças a Deus! Já eu, o nordeste eu acho que eu gosto de ir lá passear. (risos)

P/1 - E nenhum deles se tornou comerciante assim?

R - Todos. A minha família é toda de comerciantes! Toda de comerciantes, meus irmãos tudinho.

P/1 - E aí, esse trabalho na feira durou quanto tempo?

R - Na feira? Aos quatorze... Eu acho que dois anos, porque aos quatorze eu vim para Recife. Eu fiz um teste no Central do Caruaru, aí do Central meu irmão Rômulo que foi meu gerente cinco anos aqui no bar, ele foi morar em Recife, aí me chamou para Recife. Aí eu estava jogando em Paulista, aí foi de lá que o, uma pessoa, um olheiro lá me viu e me levou para o Sport. Aí foi onde começou.

P/1 - E lá em Recife quanto tempo você ficou?

R - Em Recife, fiquei dos quatorze aos dezessete, três anos.

P/1 - E como é...

R - Foi quando eu vim para São Paulo.

P/1 - E como é que foi sair de Poção para ir morar em Recife? Assim, que diferenças o senhor percebeu?

R - É, eu percebi porque em Poção eu tinha meus irmãos tudo, a maioria tudo lá, né? Lá tinha meus, minhas coisas, os meus amigos. E lá eu fiquei, meu irmão trabalhava no Banco Nacional, na época do Ayrton Senna, no Banco Nacional, era motorista ele. Minha cunhada trabalhava na fábrica Santista e eu fazia como sempre almoço para eles, janta, então estudava no Polivalente, no colégio. Então eles chegavam tinha a janta prontinha, entendeu? Sempre o almoço prontinho. Ia treinar, então quando ele vinha de carro, vinha sempre de carro, ele me deixava no Arruda, quando eu já estava no Santa Cruz. Me deixava no Arruda e vinha de tardezinha e me trazia, então foi sempre isso. A adaptação para mim foi mais, assim, as pessoas. Eu não tinha muito amigo, né? Então... Mas eu era um cara muito dedicado, eu sempre fui, assim, mesmo no esporte, muito exemplar lá. Se fosse fazer físico, fazia em Boa Viagem, como sempre eu pegava o ônibus do Arruda, no Arrudão e ia para Boa Viagem na praia, eu procurava dar o melhor de mim, entendeu? E eu procurava sempre, assim, ser dedicado. Eu acho que se você sai de casa para trabalhar, dê o melhor de você, porque se não fica em casa, porque se não você não vai produzir, não vai render. Eu acho que não é legal.

P/1 - E nesse período de jogador, chegou a disputar algum campeonato, ganhar algum título?

R - Campeonato pernambucano, a gente fazia preliminar antigamente, hoje não tem mais isso. É, digamos Santa Cruz e Sport, entendeu? Aquela preliminar, quando vai chegando os torcedores, tem um jogo antes, que o juvenil jogava, entendeu? E título bastante, mas mais é amador, né? Amador. Eu comecei a profissionalizar que a chance era essa, quando eu vim para São Paulo que era a chance de me profissionalizar, que os dois caras que vinham para aqui, que era o Marlon e o Gabriel, já eram profissionais. Na transação era um do Santos e eles pegariam três. Então eu iria me profissionalizar aqui. Aí foi onde nada deu certo...

P/1 - E como é que foi esse...

R - O que não deu certo que deu certo! Eu acho que deu muito mais certo do que ter jogado futebol.

P/1 - Como é que foi, estando lá no Santa Cruz, esse contato com esse agente do Santos para vir para São Paulo?

R - Nossa!

P/1 - Onde é que o senhor conheceu ele?

R - Lá mesmo. Lá, em um jogo.

P/1 - Ele se apresentou como um olheiro?

R - É, ele falou que era empresário, né? Olheiro e que gostava de monte de mim e me acompanhava há vários jogos já e estava levando o Marlon, estava levando o Gabriel e se eu não queria vir junto e tal. Até meu pai, minha mãe ficou assim, preocupada, meu irmão também, né? Aí eu falei: "A chance essa! Vamos arriscar". Então foi isso.

P/1 - Quantos anos o senhor tinha?

R - Eu tinha dezessete anos.

P/1 - E então que ano que foi essa mudança para São Paulo?

R - Foi em 1985, 85. Fevereiro de 85.

P/1 - E do que que o senhor se lembra nessa viagem, dos preparativos para a viagem? Qual que era a sua preocupação?

R - A ansiedade, né? Ficava ansioso, uma cidade como São Paulo, imagina! Está em Recife: "Vou para São Paulo, a segunda maior cidade do mundo e como será lá? Como vai ser a recepção, onde que eu vou ficar? Será que chegar lá não é uma cilada, lá não tem lugar para você dormir..." Sabe? Essas coisas. Mas eu vim com uns contatos. E por coincidência, antes de eu viajar, no sábado eu fui para a minha cidade no interior, eu fiquei com a minha mãe lá no interior, com os meus irmãos. Aí eu peguei o telefone do Léo, que é o meu sócio, depois eu falo do Léo, com o pai dele. O pai dele estava passando na feira, falei: "Seu Pedro, o telefone do Léo lá". Ele me passou, aí eu vim com o telefone do Léo, da minha irmã, vim com um monte de telefone, falei: "Se me largar lá na rodoviária alguém vai me buscar, não é possível!". (risos) Mas você vem assim, vem ansioso, vem desconfiado, preocupado, né? Não é igual hoje, hoje está tudo mudado, antigamente você ia de uma cidade para outra já era uma novidade, você viajava, pegava um ônibus, andava uma hora de ônibus para outra cidade já era a maior... Poxa! Para você era uma viagem como se fosse para a Europa já. Antigamente era.

P/1 - E essa viagem para São Paulo foi feita de que forma?

R - De ônibus, foi de ônibus.

P/1 - Quantos dias de ônibus?

R - "Vixi!" Três dias. Ainda são três dias. Mas foi legal.

P/1 - E aqui em São Paulo, onde é que o senhor ficou primeiro?

R – Nós chegamos e fomos direto para a Vila. No dia seguinte...

P/1 - Para a Vila Belmiro?

R – É. Fizemos entrada, dia seguinte nós tomamos café, fizemos trote. Que lá tem três campos, né? Você conhece lá o CT? Então, fizemos trote, tudo. Aí no outro dia, só vi um cochicho para um lado, o Marlon: "Robson, miou aqui o negócio." O outro também miou. Peguei o telefone, liguei para a minha irmã, ela: "Eu vou te buscar aí". Foi isso.

P/1 - Mas então em Santos o senhor chegou, já ficou no alojamento do Santos mesmo?

R - Foi, ficamos lá no alojamento. Era um alojamento simples, quarto com beliche, normal. Dia seguinte nos trocamos normal, fomos dar trotes. Só que no outro dia já, a gente via que tinha algo estranho, porque tinha mais gente que tinha chegado já e já estava mais adiantado que a gente.

P/1 - E esse empresário que se apresentou como olheiro do Santos, ele te pediu algum dinheiro?

R - Não.

P/1 - Ele bancou todos os custos da viagem?

R - Foi, bancou tudo, bancou tudo. Bancou tudo porque ele, eu não era profissional, mas o Marlon já era, o Gabriel já era, entendeu? Então para mim foi uma, foi muito legal, assim, quando todo mundo soube que eu ia, os meus colegas que trabalhavam no Santa Cruz ficaram todos contentes: "Poxa Robson, que legal, agora vai, lembra da gente quando..." (risos) Aquele negócio, né? Mas foi muito bom, quer dizer, eu achei, assim, foi um acontecimento que até hoje eu tenho que agradecer esse empresário, porque se não eu não estaria em São Paulo até hoje aqui, estaria lá no nordeste. Foi o errado que deu certo, é mais ou menos assim. Eu imagino hoje que esse foi o errado que deu certo. Porque se esse cara não me trás para aqui eu... Não é verdade? Eu não estaria aqui hoje.

P/1 - O senhor mencionou um trote, como é que era esse trote?

R - O trote...

P/1 - É, na chegada do Santos ali, você falou que passou por um trote.

R - O trote é um cooper leve. O cara fala: "Ó, chegou atrasado no treino, vai trotar no campo." Trote. Seria um cooper levinho.

P/1 - E o resultado disso? O senhor participou de treinamentos e como é que foi?

R - Não, nós treinamos de manhã, trote, almoçamos, aí à tarde a bomba já estourou (risos). Porque foi muito, foi muito ruim, porque a gente estava em uma expectativa, sabe? Bem legal. E a gente estava gostando já, e todo mundo se olha desconfiado um do outro, né? Porque os meninos como já eram profissionais eles dormiram em outro lugar. A base dorme separado. Não se mistura profissional com base, nenhum clube mistura. Pode ver: alojamento de profissional, ele tem um tratamento; a base já tem outro, né? Mas no outro dia eles fizeram a avaliação. O Marlon, o Gabriel fez e eu fui trotar e estou desconfiado, eu falei: "Ixi! Aqui está meio complicado, né, Robson..." (risos)

P/1 - Aí o senhor percebeu que não iria dar certo?

R - Aí eu percebi.

P/1 - Como foi a sua reação? Você procurou aquele empresário?

R - Fiquei super chateado. Não, fiquei chateado. O empresário veio e conversou com a gente, ele disse que a negociação dele de ir um jogador para lá, não lembro o nome do jogador que ia para lá, um volante era, não deu certo e iria ter que voltar todo mundo. Só que Marlon tinha proposta já para o Porto em Portugal, né? O Marlon foi e o Gabriel voltou para a Paraíba, para o Treze. Aí cada um tomou o seu rumo.

P/1 - Uma pergunta que eu estava esquecendo, que posição o senhor jogava?

R - Volante. Tanto volante como meia-direita. Acho que mais meia-direita, meia-esquerda hoje, né? Hoje é atacante agora, atacante da frente. (risos) Mas era ou volante ou meia-direita. Eu vim aqui como volante. Tem umas fotos minhas, devia ter trazido lá.

P/1 - O empresário disse que não iria dar certo e aí? O que que você pensou em fazer?

R – Ah, eu fiquei decepcionado. Imagina você ficar sem dormir três noites dentro de um ônibus já pensando que iria chegar aqui. E aí a minha irmã falou: "Ah, vem para cá ficar a semana". Aí eu falei: "Não." Aquele negócio, tal. Aí quando eu vim, fui trabalhar no Bar Empanadas, que era o Martín Fierro, aí o empresário do Palmeiras conhecia o Léo, o Léo falou assim: "Esse cara aí é empresário do Palmeiras". Eu falei: "Léo, você não fala mais em empresário." Aí ele falou: "Não, tem um jogo na USP aqui, no campo da USP lá". Eu tinha acabado de chegar, estava em forma, né? Ia jogar o Flamengo e Palmeiras, nós ganhamos de cinco a um. Aí veio a perua do Palmeiras e encostou em frente ao bar, tinham vindo me buscar

para alojar, para tudo, eu falei: "Ó, virei botequeiro, eu não jogo mais futebol". Eu fiquei tão decepcionado que eu fiquei dez anos sem ler matéria nenhuma de esporte. Nenhuma, nenhuma. Depois eu comecei. Hoje sou apaixonado por futebol, não tem jeito.

P/2 - Eu queria saber qual que foi a sua primeira impressão de São Paulo.

R – Assusta! Uma cidade grande, né? Os prédios, prédios, muito prédio, né? Apesar que em Recife tem prédios, mas é poucos, hoje tem muitos, mas antigamente não tinha. Eu fiquei assustado, tudo grande e tudo longe eu achava. Eu imaginava que Santos era do ladinho, tipo assim, você está em Recife foi para Olinda, tudo pertinho. Achava longe, mas a impressão, assim, não tinha mais fim, sabe? Andava na cidade e não saía da cidade, andava horas e mais horas e não saía a da cidade, entendeu? E chegou em Santos, aquilo passou pela orla, já vi o mar já, falei: "Opa! Parece um pouco com Recife já". Uma impressão assim. E ao mesmo tempo uma impressão boa. Sabe assim, você entra em um ambiente leve, eu vi: "Aqui é o lugar! Aqui é o lugar, aqui vai dar certo." Eu cheguei com uma impressão, boa. Eu não tive a impressão assim de mal, falei: "Nossa, bonito!" Tudo eu achava bonito. Ai quando eu comecei, quando eu voltei para morar com a minha irmã, eu fiquei uma semana com ela, que ela veio me buscar, ela me levou logo para o forró (risos), forró um andar e restaurante lá da Santa Azevedo. Léo: "Ó, tem uma casa nordestina, vamos para lá". Forró, me levou na Avenida Paulista. Já "fechei" tudo e aí comecei a gostar. Minha mãe ligou, eu digo a ela: "Não volto mais não, aqui está bom demais".

P/1 - Então quando a sua irmã te chamou para morar em São Paulo o seu amigo Léo que te buscou?

R - Foi. Porque eu falei: "Eu não vou ficar aqui, só tem prédio, não tem praia". Ela falou: "Fica dez dias com a gente!". Ai fiquei, acabei ficando, né? Ai eu pensei, "Vou ligar para um amigo meu de infância, vou ligar para o Léo" e o Léo trabalhava no bar já: "Ah, vou te buscar aí". Foi aonde eu comecei, aí deu aquela animada, né?

P/1 - E nessa primeira vinda para São Paulo que bairro que você ficou?

R - Ah, eu fiquei na Vergueiro, próximo ao metrô Vergueiro. Minha irmã morava em uma kitnet lá, aí eu fui lá e fiquei com ela. Ai o Rafael que está aqui, que é o meu sócio, ele foi lá visitar todo mundo: "Não, vamos lá para casa!". Porque o nordestino tem muito disso, ele é muito acolhedor, sabe assim? Se você tem um amigo do nordeste ele quer levar você para casa, quer trazer, ele dá o melhor dele para você. Então, foi isso mesmo, o pessoal veio, o Léo me chamou: "Você sabe vir para Pinheiros?" Eu falei: "Rapaz, eu não sei nem sair do prédio! Vem me buscar aqui pelo amor de Deus! Estou preso aqui." (risos) Ai ele veio e eu comecei a sentir o gosto de São Paulo...

P/1 - Que ano que foi que você começou a trabalhar no bar?

R - No bar eu comecei em 85, quando eu vim. Porque eu fiquei uma semana com a minha irmã e logo o Léo veio me buscar, eu vim morar com Léo, morei na Rua Simpatia, que era uma pensãozinha. Ai morava o Léo, o outro Léo do postinho do restaurante, que trabalhava junto, o Leonice, o Leonides, tudo Léo. (risos) O dono do restaurante do postinho da Vila que era o Léo, trabalhava no bar, o Léo meu sócio e eu: "Vamos morar juntos". Ai moramos juntos na Simpatia. Então eu morei dez anos na Vila Madalena. Hoje eu moro na Saúde, mas aqui é muito bom, muito bom. E eu mudei por ter que, assim... Não posso ficar muito próximo do meu trabalho, se não o pessoal me chama vinte e quatro vezes no telefone, então eu não queria mais. Foi isso que eu fiz, a minha mudança foi essa, mas se eu pudesse eu morava aqui.

P/1 - E como é que foi essa apresentação lá no bar? O Léo te levou lá e o que é que ele falou?

R – Foi. Nesse dia o Léo falou: "Vamos para uma festa?"; "Vamos? Vamos em um forró". Forró nordestino. Ai Léo disse: "Ah, eu vou te mostrar meu patrão". Cheguei lá o Reinaldo, que era o chileno cabeludo, barba. Daí ele falou assim: "Esse aqui é um amigo meu, a mãe dele tinha uma lanchonete em Recife, tal e vai trabalhar com a gente aqui Rei". Ele chamava ele de Rei, Reinaldo, chamava de Rei. Ele olhou para mim assim: "Eu gostei desse caboclo, viu". Ele falava tudo enrolado: "Gostei desse caboclo, deixa esse caboclo aqui com a gente". O primeiro dia... Isso foi em um sábado. Domingo o bar não funciona. Funcionava das onze da manhã às nove da noite. A Vila Madalena não tinha vida noturna, era isso. Oito e meia já era água no pé, pegava a mangueira "Shiiiiiii": "Gente, estamos indo embora, estamos fechando". Ai na segunda-feira comecei a trabalhar. Nossa! O pessoal aqui do Colégio Palmares vinha, mas era muita gente! Porque era muito movimento durante o dia. Ai eu sei que eu quebrei uns dez pratos no primeiro dia, me colocaram uma bacia de tomate de tamanho para eu cortar. Eu tinha prática, mas não desse tamanho a bacia de tomate, né? Cortava menos lá no norte (risos). O pessoal do nordeste não tem hábito de comer salada, né? Cortei os dedos, quebrei prato para caramba. Só via o chileno: "\_\_\_\_\_". Ele ficou meio bravo comigo, né: "Mas eu gostei dele, vou deixar ele aqui com a gente" (risos). E foi. Ai fui, peguei amizade, o pessoal, pessoal muito bacana, né? Porque a maioria ali era o que? Cineastas, diretores, produtores. Em frente ao bar, Tatu Filmes; Fidalga, Filme Brasil. Então onde se encontrar? Só tinha três bares: o Empanadas, Sujinho e o Bartolo Bar. O Bar Empada era em frente à produtora, então o ponto de encontro era ali. Pessoal ligava do Rio: "Ó, enfrente o Empanadas Bar". Malu Mader, Lima Duarte, "ixiii"... Ai amizade... Filmagem no bar? Várias, várias. Curta-metragem, muitos, muitos. Telecurso da Globo 2º Grau era filmado tudo lá. Ninguém queria abrir o bar de domingo, aí o pessoal dizia: "Não, eu vou, vou abrir para vocês". Eu abria para eles, o pessoal: "Não Robson vá que eu vou dar uma caixinha para você, você é bacana para caramba, tal". Ai filmava lá o Telecurso da Globo, todos os domingos. Era filmado lá.

P/1 - E quando o senhor chegou lá no bar tem como o senhor descrever para a gente como que era a casa?

R - Tem sim. A casa era duas portinhas, uma geladeira que era tipo da geladeira que é aquela de guardar frios antigamente, lembra? Frios. Ai cerveja era aquelas pequenininhas, Pilsen né? Antártica. Aquelas buchudinhas pequenininhas. Então o balcão de madeira assim e uma cancela. A gente chama cancela, cancela no nordeste são aquelas porteiras, né? Era cancela mesmo. Ou no banheiro você levantava a cancela e o cliente

entrava. Um banheiro só. Feminino e masculino era o mesmo banheiro antigamente. E a mesinha de ferro na calçada. Dentro do salão tinha só quatro mesas, não cabia mais; salãozinho, quatro mesinhas de ferro, umas cadeirinhas e um degrau nas duas portas. Hoje está tudo mudado. E eu lembro muito que, assim, que eram as mesinhas na calçada, eu era cozinheiro e ao mesmo tempo copeiro. Aqueles aventais de português, né? Era copeiro, era cabeludo (risos), cabelo meu vinha aqui. Tem até foto minha antiga lá. E lavava a louça, eu mesmo servia, eu mesmo era o garçom, eu mesmo lavava, eu mesmo servia, eu mesmo cobrava. Que trabalhava em três, quatro pessoas trabalhavam. O que dava menos trabalho lá era o Raul Seixas, que já deixava a garrafinha de conhaque perto dele ali, ele mesmo ia pondo. Esse vai dar trabalho? Não vai! Ele mesmo pegava a dose dele, ele mesmo tomava (risos). Então é isso, o bar era pequenininho e o público muito bom. Eu acho que eu sinto muita falta do público de antigamente hoje. Hoje a coisa está muito grande, evoluiu muito, mas o público hoje, o pessoal está muito, todo mundo está louco hoje. Não é como antigamente. Era normal você estar na mesa sentado na mesinha de ferro e aí estar do lado uma atriz da Globo, estava um diretor ali, entendeu? Estava um cineasta famoso. RPM, no auge, encostava lá o Escort Conversível no balcão, tomava uma garrafa de vinho chileno, comendo empanada, entendeu? Aquele monte de molecadinha que vinha do Colégio Palmares: "O RPM, RPM!" Almir Sater ali, entendeu? Então era muito normal ter esse público com a gente ali e era fácil trabalhar. Hoje em dia a gente está todo dia com um cliente, a gente não conhece mais o cliente direito.

P/1 - A gente vai trocar a fita rapidinho.

R - Opa! Beleza.

(FIM DA FITA)

P/1 – E aquela coisa da intelectualidade paulistana? Como é que era esse contato com esse tipo de público?

R - Era muito bom, porque esse pessoal é muito simples, né? Você ter em um bar assim, Marisa Orth, por exemplo. Malu Mader no começo da carreira, ela chegava lá na simplicidade dela, eu dizia: "Olha as pintinhas no seu rosto, as sardinhazinhas..." Ela dizia: "Gosta de mim? Então me dê uma empanada de queijo! Me dê logo, vá!" (risos). Entendeu? Era muito gratificante, né, porque era um pessoal light, era super light. Era super normal você estar andando nas ruas da Vila Madalena e encontrar com um Peri da vida, que já morreu e que não era um artista famoso, mas nas feiras da Vila Madalena estava no palco com a sua banda de Rock in Roll lá, entendeu? Você ver em uma mesa o cara com um violão tocando, hoje não pode mais ter isso, né? Normal a feirinha da Vila Madalena, Raul Seixas, a banda sobe no palco e o cara: "Com vocês Raul Seixas!", ele diz: "Põe mais uma para mim aí, eu já vou"; "Raul, o palco, a banda lá..."; "Não, eu já vou já, põe mais uma para mim aí". (risos) Não vê isso mais. O artista hoje ele fica muito, acho que ele se esconde muito, antigamente não, era muito simples. Hoje é muito bacana você vê o Zé Geraldo, ele chega no Empanadas ele toma uma cervejinha com a gente, toma uma cachacinha com a gente, bate-papo, fala de poesia, entendeu? Antigamente era isso, entendeu? Hoje você não vê quase e quando vê uma pessoa mais ou menos que está no auge, ele se esconde, ele acha que você vai agarrar ele, vai, sei lá, vai incomodar. Então eu nunca vi um artista no Empanadas sendo incomodado ou então em outro. Não existe isso aí de incomodar, não existe. Hoje... Você via muito, o Belchior, o Zé Geraldo no balcão tomando uma cerveja e falando de poesia. Do nada sai uma música ali, Fradique Coutinho, Fradique com o Teodoro, Harmonia. O Zé Geraldo fez agora. É isso. Então, era um público light, bom de trabalhar, confiável. Você podia deixar o bar aberto e dizer assim: "Vou para casa tomar banho e já volto". Estava tudo certinho, eles mesmos se serviam, entendeu? Então...

P/1 - Você mencionou que gravações foram feitas ali, né?

R - Sim.

P/1 – Que gravações? Para filmes, novelas...

R - Fizeram filmes, curta-metragem bastante e a novela Vila Madalena filmaram um pouco lá. Aquela novela das sete, Vila Madalena. Telecurso da Globo, a maioria foi tudo filmado lá, aos domingos de manhã filmava e comerciais, Jorge Ben Jor quando lançou a Antártica, aquele rótulo novo azul da Antártica, foi muito engraçado, foi filmado lá naquela parte de baixo, parte menorzinha, né? Eu falei: "Meu Deus, não vai caber todo mundo aqui dentro não!" Porque o bar pequenininho, né? Aí o Jorge Ben Jor ele é muito, assim, ele muito divertido. Ele falou assim: "Não Robson, não se preocupa a gente dá um jeitinho aqui para tudo". O bar é tão pequeno que as modelos iam se trocar e não tinha, não tinha como se trocar, tudo. "Aqui mesmo se troca". Então trocava, estava tudo certo e começava a batucada. Então foram vários comerciais feitos lá, vários. Lançamento de livros já fizeram lá e músicos, tipo a Elba Ramalho, fez show aqui no Remelexo, Canto da Ema, né? De lá ela veio para o Empanadas, veio comer empanadas. Aquela do "Viola, minha viola", aquela que faz o "Viola, minha viola".

P/1 - Inezita Barroso?

R – Barroso. Muitas vezes lá, entendeu? Como o Pedro Vieira que é o diretor do programa "Viola, minha viola". Pedro Vieira, o Pedrão, ele é muito amigo nosso, das antigas, vai sempre lá, entendeu? O Hermano Penna, diretor de cinema, muito bom, até semana passada estava lá ele. Então vai muita gente. Caco Barcellos. Caco Barcellos eu fazia as torradinhas de manhã, ele ia tomar café lá com a esposa dele, eu fazia as torradinhas e trazia para ele, com geleia, ele dizia: "Poxa, aqui é bom!" Eu tenho saudadezinha de encontrar com ele, que ele é muito legal. Alberto Gaspar, aquele repórter da Globo. Então vem muita gente famosa, são pessoas que estão ali com a gente e é muito legal, o cliente percebe que ele é um artista da Globo, de outra emissora que for, entendeu? Mas ele está ali à vontade, não tem ninguém em cima dele pedindo as coisas. Mas já tem outras, alguns que já imaginam, como tenho vários, não vou citar nomes, mas eu tenho vários que ficam de costas para a parede achando que você vai agarrar ele. Pelo amor de Deus! Não existe isso aí.

P/1 - E como é que era o bar, como é que era a Vila Madalena nessa época no início? O que que tinha por ali?

R - A Vila Madalena tinha muita, assim, república de estudante, né? Então você dizia assim, você tinha vergonha de dizer assim: "Eu moro na Vila Madalena". Porque era um bairro simples. Você dizia assim: "Eu moro em Pinheiros". Você nunca dizia que era Vila Madalena, porque os estudantes moravam na Vila Madalena porque era mais barato, os aluguéis mais baratos e aquelas repúblicas, o pessoal saía daqui para a USP à pé para estudar, porque não tinha dinheiro e era tudo, tudo pertinho da USP. Então o pessoal vinha tudo para cá, mas quando perguntava: "Você mora onde?". Tinha vergonha de dizer assim: "Eu moro na Vila Madalena". Não, dizia: "Eu moro em Pinheiros". Eu não, eu tinha o maior orgulho: "Eu moro na Vila Madalena! Na rua..." Lá tem uma... Morava eu o Léo, o Santos e o outro Léo do postinho, uma pensãozinha. Nossa, era maravilhosa! Fazia amizade com o pessoal do mercado, as meninas, elas vinham todo sábado e domingo para lá fazer churrasco e fazia festa. Então, hoje virou isso aí, né? Mas a Vila Madalena sempre foi show de bola, show! Eu vinha do bar para cá, você vê, eu trabalho à noite, eu trabalho um dia, dois não à noite, porque estamos de sócios, mas vim do bar para cá e umas quinze pessoas: "Robson, você está no Empadas ainda?"; "Robson, você está no Empanadas?"; "Eu estou". Porque eu ponho o carro no estacionamento, entro no bar e não saio mais, você quer me encontrar você tem que ir no bar. Os meus sócios não, moram na Vila Madalena. Então estão sempre na padaria, vão no bilhar, então sempre circulando, né? Mas é isso.

P/1 - Quando o senhor chegou lá no Martin Fierro ainda, o dono do bar era um chileno, né?

R - Um chileno.

P/1 - Qual era o nome dele? Como ele era?

R - Reinaldo (Adiles?) (Zandana?) (Rioseco?). Ele era um chileno, ele era uma cara assim, muito legal. Eu sou suspeito para falar porque ele é padrinho do meu filho, mas é um amor de pessoa, que já faleceu já faz, vai fazer três anos. Ele, um amor de pessoa, fã número um do Raul Seixas. Todos os shows do Raul Seixas ele ia. Eu acho que por isso que o Raul ia muito no bar. E o último show que Raul Seixas fez com Marcelo Nova no Olímpia, nós fomos juntos ainda. E ele era um cara assim, um cara muito bacana. Foi um cara a quem eu agradeço tudo, tudo o que eu tenho hoje, o que eu sou hoje, primeiro a Deus, né? Depois ele e meus esforços, porque ele me deu oportunidade. E que eu trabalhei com ele cinco anos, com o Reinaldo, e no ano de 92 que estava o Collor, teve aquele impeachment e ele falou assim: "Eu vou vender o bar para vocês". A esposa dele do interior de São Paulo, de Lins, aí eu falei assim: "Mas a gente não tem dinheiro para comprar o bar"; Aí ele falou: "Não, eu vou arrendar o bar para vocês"; Eu falei: "Não tem dinheiro. A gente paga com essas garrafas aqui ó. (risos) Como o senhor vai arrendar para a gente?" Ele falou assim: "Não, vocês vão me pagando aí". Aí, veio o impeachment e coloca no jornal, imagina uma matéria dessa: "Caso houver impeachment, libera a cerveja de graça!" Gente, aí parou no bar a antiga Manchete, a Cultura... Qual que é a outra emissora? É a Manchete, a Cultura, a Bandeirante. As três emissoras. Está na revista. Pararam lá e gente e gente. Esvaziaram o bar inteiro. Imagina isso! Nós não tínhamos dinheiro para comprar nem as garrafas, esvaziaram o bar, falei: "E agora?" Foi muito engraçado, foi onde começou o negócio engrenar. Aí ele foi para o interior, arrendou o bar para a gente, ficou muitos anos arrendado, depois nós compramos a parte, compramos o bar, aí foi ampliando, veio a farmácia, veio aquela parte maior.

P/1 - E você chegou a conhecer o ex-sócio dele?

R - O Hugo? Sim, o Hugo, o ex-sócio dele?

P/1 - Isso.

R - Muito gente fina. O Hugo, o argentino lá é muito bacana, uma pessoa dez. Entende demais de gastronomia, entendeu? E ele com certeza ficou muito feliz e ajudou muito a gente nessa época aí, né? Inclusive no lançamento dos sabores empanados, para o Boteco Bohemia, que era a melhor comida de boteco de São Paulo, nós participamos três anos consecutivos e nós montamos, lançamos uma empanada de Rockford juntos, nós. E foi um sucesso. Então o Hugo é muito bacana, uma pessoa muito de bem, a gente gosta muito dele.

P/1 - Falando sobre o carro-chefe do bar, aí, a empanada, o senhor Hugo ele tinha uma receita secreta que passou para vocês e ficou? Como é que é? Teve que criar uma outra receita depois?

R - Não, não, porque quando ele separou-se do Reinaldo, um foi... Tem a fábrica, porque o bar era pequenininho, não comportava mais fazer empanada, não dava conta. Aí ele fez, deixou o bar para o Reinaldo e ele pegou a fábrica, só que ele não imaginava que o bar iria ser um estouro, né? Então a sensação foi o bar, foi a frequência do bar que trouxe tudo isso. Quando eles abriram o bar não tinha movimento nenhum, eles estavam achando até em decretar falência, porque não tinha movimento nenhum. Quando essa produtora, Tatu Filmes, veio para a frente do bar, começou a vir um pessoal, um pessoal intelectual, diretores, produtores, muitos artistas, aí a frequência do bar foi vindo e o cara que comia empanada falava: "Nossa, que bom! Ô, a empanada de carne..." Que a tradicional é a de carne. Era carne, frango e palmito. "Nossa, que bom, vamos lá!" Aí começou o bate-bate, daqui a pouco estourou. E quando estourou foi na época que o Hugo estava, ele estava ficando com a fábrica e deixou o bar para o Reinaldo. Eu acho que ele não imaginaria que iria ser essa explosão que teve, foi um sucesso. Porque não tinha, a primeira empanada do Brasil é a nossa. Hoje têm várias, têm vários lugares que vendem empanadas, que fabricam empanadas, mas a primeira é a nossa. Por isso que nós temos preocupação na qualidade dela, manter a qualidade da empanada, sempre a farinha importada, que é a Anaconda, né? A azeitona chilena, a uva-passa chilena, a carne de primeira. Então a nossa preocupação na qualidade é uma coisa impressionante. E hoje nós, nós fabricamos hoje trinta mil empanadas por mês. É muita coisa, é dez pessoas trabalhando fabricando só empanada todos os dias, todos os dias. E nós fornecemos para o Hotel Unique, o Hotel Renaissance, entendeu? Que dizer, é muito tempo, assim, um salgado diferente, porque não é uma coxinha, não é um quibe, não é assim... É um salgado diferenciado, por isso que ele muito caro. A empanada é cara, porque é a qualidade dela. Se você mudar uma coisa ali, a farinha se mudar ali já não é a mesma. Se você mudar a cozinheira, já não é a mesma. A Ivonete está há vinte e cinco anos com a gente, quer dizer, a nossa preocupação do funcionário, de manter aquele funcionário. Eu tenho um garçom há

vinte anos comigo... De manter aquela pessoa. Chega no bar já diverte já, começa a brincar: "Aí palmeirense, seu time ontem foi mal ein" Então a importância desse: "É, o Flamengo ontem ganhou, né? Ó o flamenguista está feliz ali" Entendeu? Então, a importância de você manter o funcionário, é como se fosse o seu produto, com certeza. Porque é ele quem traz você, é ele quem traz você para pertinho, para perto da gente, né? Da empresa. Então a gente se preocupa muito. Quando eu perco um funcionário... Eu vou perder, tem um que vai viajar para Fortaleza, quinze anos que ele trabalha comigo, fiz de tudo que você imaginar na sua vida para ele não ir, porque é um barman show. Ele faz você rir, você pode estar triste, ele faz você dar risada com ele, não tem jeito. Então são essas pessoas que a gente não pode perder, porque é difícil encontrar.

P/1 - Antes de falar da época que o senhor Reinaldo arrendou o bar para vocês, antes disso, como foi a sua ascensão dentro do bar? O senhor chegou picando tomate, trabalhando de cozinheiro, copeiro. Como é que foi, por quais funções o senhor passou ali dentro?

R - Cheguei lá, eu praticamente fazia faxina, porque todo dia limpava aquele azulejo dez vezes por dia, todo dia, impressionante. Passava pano dez vezes por dia, tudo dez vezes. Aí, comecei a fazer a limpeza, era na faxina, cozinheiro, balconista, garçom, fui gerente dele, do Reinaldo, e hoje sou um dos sócios, né? Quer dizer, a minha vida inteira foi ali! Se eu viajar e você mudar um quadro dali... A decoração todinha do bar foi eu que decorei. Todinha! Toda. Aquela loucura de futebol com cinema, sabe? Aquela mistura, foi tudo eu. Se eu viajar e você tirar um quadro dali eu sei, falo assim "Ou, cadê aquele quadro dali? A Marvada carne que estava ali e que não está"; "Ah Robson, caiu e quebrou o vidro"; "Ah, vamos por o vidro sim, vamos botar o quadro lá". Entendeu? Tem pessoas, tem foto de gente ali de vinte anos, o cara quando era barbudo: "Nossa, olha eu aqui, como eu era aqui, olha hoje como eu estou". Então isso que é legal, você começa a resgatar. Poxa, eu estou lá em Brasília, o cara fala assim: "Ó, vi minha foto no Empanadas". O cara: "Ah, você está de brincadeira, se sua foto estiver lá eu vou pagar toda a conta". Aí ele vem e mostra: "Olha a minha foto aqui". Aí o cara fala: "Não, muito bom!". Então, isso é legal, isso aí. Então, foi isso, eu comecei, eu sei tudo do bar ali. Eu entro lá faço isso aqui ó! Eu bati o olho... Até eu chegar, eu chegar para vir para cá eu falei: "Parabéns, a casa está limpinha, cheirosinha..." Porque o bar quando você abafa ele, você limpa ele, você abafa, se ele não ficar bem limpinho, ele dá um ar que ele não está limpo. Lá você abafaria, eu falei: "Ei Luciano, parabéns, ein! Show de bola!" Quer dizer, tem coisa melhor? Eu critico sim quando está errado, mas quando tem que elogiar eu elogio. Então eu procuro mais elogiar do que criticar.

P/1 - E dentre todas as funções que você assumiu lá no bar, teve alguma que você gostou mais, ou gosta mais?

R - A que eu gosto mais é lidar com o público, digamos. Se você me por lá no sistema, no computador... Hoje é o meu dia, uma vez por semana o menino está de folga do sistema, aí fico ali atrás. É o pior lugar para mim ali atrás. O Rafael, o nosso sócio está aqui, ele é o financeiro, porque ele já é formado em finanças. Graças a Deus o bar é hoje o que é hoje devido... Se não fosse o Rafael o bar não seria o que é hoje, tenho certeza. Porque antes eu era o financeiro, eu era o comprador, eu era o garçom, eu era tudo! Eu fazia tudo, entendeu? Então, fui crescendo e fomos distribuindo as tarefas e apareceram pessoas do nível do Genessi aí, o Rafael, chama Genessi, que vou "puxar o saco dele" que é meu cunhado, né? (risos) Mas a pessoa iluminada, iluminada mesmo. Então, o que eu mais gosto de fazer lá é lidar com o público, é ficar com o público. É eu estar lá e você me chamar e eu ir em sua mesa e bater papo, a gente toma uma cerveja. Ela vem: "Robson, vem cá! Tudo bom?" Eu, eu quero estar com vocês, eu quero receber o meu público, eu chegar, arrumar a mesa para você: "Cabem seis pessoas", "Não! Cabe oito sim, eu ponho uma cadeirinha aqui, outra aqui para caber os oito". Aí eu gosto. Mas se você me por em um lugar fechado eu fico louco. Eu não sei ter... É público, não tem jeito! Eu vou para a praia para o apartamento, fico no apartamento duas horinhas só. Estou lá na praia na barraca tomando uma cervejinha porque eu quero ver gente, é assim.

P/1 - Vamos detalhar então um pouquinho agora essa história do arrendamento. Então, o senhor estava trabalhando lá, em que ano que o senhor Reinaldo quis se retirar do bar?

R - Em 92. Eu cheguei lá em 85, aí em 92 foi quando ele propôs arrendar o bar, justamente no plano Collor.

P/1 - Ele chegou a explicar o motivo?

R - Não, essa época a esposa dele era arquiteta, a Valdesse, e a família dela morava no interior de São Paulo, em Lins, que é Iguaiçara, bem pertinho de Lins, treze quilômetros, aí você fala Lins porque é um pouquinho maior a cidade, mais conhecida. Ela quis morar no interior e pegou, ela falou para ele: "Ó, vamos para o interior, tal, arrenda o bar para os meninos aí, né". A gente passava, transmitia muita confiança para ele, gostava muito da gente, né? Inclusive nesse intervalo aí eu tive uma mudança porque eu conheci no bar uma cliente que ela era dona da KDT, aquecedores de água, tem o Cardal lá e tem o KDT, na Barra Funda. E ela vinha sempre almoçar no bar, falou: "Robson, não quer trabalhar comigo, não quer ser supervisor na minha empresa? Cinquenta e quatro lojas em São Paulo inteiro". Eu falei: "Poxa Eveline, eu estou bem aqui, tal..." Ela: "Não, eu sei, mas eu preciso de um cara igual você e tal" E eu servia sempre ela, arrumava o prato dela, a saladinha dela na mesa. Aí eu falei para o Reinaldo: "Reinaldo, eu tenho vontade, cara, de ter uma profissão diferente para ver como que era". E eu já era gerente do bar, né? Há cinco anos que eu já trabalhava com ele. Falou: "Não Robson, vai..." Foi no meio do Plano Collor, ele falou: "Vai. Se você não gostar as portas estão abertas". Fui fazer, aí fiquei um mês em Avaré, interior de São Paulo, que a fábrica era lá, os engenheiros, tudo, me explicando disjuntores, fiação, aí ia ficar um mês. Aí quinze dias, eu tinha acabado de casar, falei: "Quinze dias, uma saudade da mulher, eu vou embora! Sei de tudo já". Virei para a Eveline, falei: "Eveline, não precisa trinta dias, sei de tudo já". Eu ficava no hotel estudando, tal, aí ela disse: "Está bom!". Aí, no mercado lá dela de ducha de compressores, não tinha para ninguém! Os "caras" diziam: "Até que enfim arrumaram um pernambucano conversador, viu! Conversador, o cara vende produto mesmo". Aí nisso aí, quando pintou a hora de arrendar o bar, que ele falou assim: "O movimento caiu bastante, as produtoras de cinema estão fechando..." Porque o Collor quando saiu, fechou um monte de produtora de cinema, porque não estava mais injetando dinheiro no mercado, né? Então, aí foi, ele falou assim: "Não, eu só arrendo o bar se o Robson estiver junto". Aí ele foi lá, lá onde eu morava em uma kitnet, onde eu estava com a minha esposa, foi lá me chamou e foi onde começou. Aí eu falei: "Não tenho dinheiro" Falei assim. E para eu explicar para a mulher que eu iria sair fora? Ela ficou muito feliz, ela falou: "Nossa, você vai ser patrão agora. Então pode ir, se não der certo você pode voltar". Foi os meus dois empregos só. Esse emprego meu foi um mês, foi dois meses. Eu fiquei quinze dias em Avaré com os engenheiros, aprendendo tudo sobre os equipamentos deles, que são os compressores, as duchas. E o bar é a minha

paixão! O que o pessoal me chama para abrir franquia em Ribeirão Preto, tudo que é lugar em São Paulo e eu não quero em lugar nenhum, para mim está ótimo. Eu sempre pensei em crescer no mesmo lugar, porque no mesmo lugar você acompanha tudo, você vem para a empresa está tudo sob você ali. Se você começar a abrir muita coisa você se perde. E mexer com o ser humano é muito complicado, muito complicado. Porque mexer com o ser humano é assim, é muito problema. Nós temos trinta e cinco funcionários, cada um tem um problema, eu tenho problema, você tem, todo mundo tem problema, né? Agora eu sempre costumo falar: "Cada um com o problema em casa, entrou no bar nós somos... Entrou em campo vamos jogar bola, entendeu? Então isso aí eu consegui, graças a Deus, fazer isso. Foi importante a minha saída do bar nesse intervalo para ele poder arrendar também, porque quando ele me perdeu... Porque eu era o "cara" de confiança, né? Todos eram de confiança, mas eu era o gerente. Ele viajava para o Chile largava tudo na minha mão, voltava estava tudo redondinho, eu prestava conta tudo direitinho com ele, entendeu? Não deixava faltar nada no bar. Quando eu saí nesse intervalo de dois meses ele... Bebia bastante ele também, né? Então ele sentiu um pouco, a esposa dele falou, a Valdesse, que ele sentiu. Foi onde ele pegou aquela vontade de ir para o interior. Aí veio a hora de arrendar. Aí eu penso, se eu não tivesse me desligado do bar, não tinha pintado a oportunidade de arrendar e arrendando você saía o dono futuramente. Com certeza você iria comprar, porque existia o contrato que era em cima disso, entendeu? Ficou quinze anos arrendado, que a parte de baixo do bar, quinze anos. Agora, aquela parte maior... Não sei se vocês conhecem lá em cima, a fábrica, conhecem? Vou te mostrar lá em cima a fábrica, muito legal lá em cima. Então aquela parte maior não estava mais compensando um arrendamento de uma parte pequena, o custo era muito alto, então tinha duas opções: ou você compra ou você entrega. E se eu entrego aquela parte menorzinha não dá para você montar nada ali, porque o outro bar é muito grande. O bar de cima cabe trezentos lugares, entendeu? Então foi bom para ele também, muito bom, bom para a gente e foi bom pra todo mundo. Foi um negócio assim, de sorte, de momento. Porque o negócio é assim: tudo na vida tem que ter sorte, né? E vim na hora certa e estar preparado para aquilo. Financeiramente eu não estava preparado na época (risos), mas a gente deu uma sorte, que que é a sorte? Oportunidade: "Você me paga aos poucos", entendeu? E aí os cineastas ficaram todos contentes: "Ó, os terra seca pegaram o Empanadas"; "Os terra seca são os donos do Empanadas". Então os "caras" traziam gente a beça, muito, muito, muito. Então é muito bom aí... Eu tenho lá o Kikito. Kikito foi o troféu "O melhor som de Gramado", Mario Masetti chegou no bar feliz: "Ó, o melhor som de Gramado, está aqui ó..." Está lá no bar, o Kikito deixou na mesa: "Mas é seu, isso é uma premiação sua, é um troféu seu". Ele falou: "Não, eu vou deixar aqui, porque aqui vem muita gente, todo mundo vai ver isso aqui e vai perguntar de quem que é, quem ganhou". Aí deixou, está no bar faz vinte e cinco anos. Tem uma máquina filmadora lá Super 8 que é do Lito, um câmera muito bacana, ele foi para o interior de São Paulo e deixou lá, está lá. A turma pergunta: "E essa câmera aqui?"; "E esse projetor?" A gente fala é do Lito, Mario Masetti que deixou... É muito bacana isso aí São essas coisas que... Muito legais!

P/1 - E quais serviços que vocês oferecem hoje? Como é que, o que que tem lá no bar que é diferencial, se tem almoço. Como é que é?

R - O forte nosso, como sempre foi, as empanadas, né? São onze sabores. Teve umas que eu viajei até para Fortaleza, comi uma, uma tapioca de carne-seca, mas fiquei apaixonado. Eu trouxe um cozinheiro do Ceará, veio para cá com a família, ficou um mês, aí eu lancei a empanada de carne-seca, no boteco Bohemia. Fiz o lançamento lá no Moinho e foi um sucesso. E vamos renovando, vamos criando porque a tradicional é a de carne, mas nós temos opções como espinafre, Rockford, Parmesão, tem uma de carne seca que foi, está sendo um sucesso ela: carne seca, cebola e cebolinha. Fui para a cozinha com o cara e foi muito legal e o forte é as empanadas. Tem uma bolachinha de provolone na chapa que ninguém tem. No Brasil só a gente tem. Os clientes falam: "Poxa, minha mulher foi fazer em casa e ela não conseguiu, até briguei com ela..." Eu falo: "Não, não é assim não, tenha paciência. Dá trabalho fazer isso aí". Às vezes eu explico, até mostro como é que faz. A bolachinha ela bem fininha, o Provolone na chapa bem quente e a chapa derrete e Le fica igual chiclete. Derrete mesmo! Então ali no que derrete, perde todo o óleo do Provolone, aí você vem com uma espátula bem devagarzinho, vira ela. No que você vira, "bota" em um pratinho, fica a coisa mais... Nossa! Uma delícia! O pessoal fala: "Vem aqui, ó! Uma bolachinha Provolone". A bolachinha, né? Não é empanada, é a bolachinha de Provolone. Tem a salada da casa, tem os pratos de lanches variados, mas o forte mesmo da casa é a empanada, como tem casa que é a costela, tem outra que é a picanha, tem outra que... O nosso forte são as empanadas e sim, tem um cardápio de sanduíches, de porções. Tem um frango a passarinho nosso que não tem igual! O nosso frango a passarinho não vem encharcado de óleo, é selecionado todinho, não tem pele, à alho e óleo, sabe? Então é uma coisa, o pessoal come frango no bar e fala: "Nossa, nunca comi igual aqui". Então! Porque nós usamos tudo de primeira. A gordura vegetal que vai na fritadeira é aquela mesma do McDonald's, então ela não encharca, não deixa a comida com cheiro de óleo, sabe? Então, são ingredientes que você vai pegando e vai acertando, entendeu? E é isso. Fomos dois anos consecutivos, 2006 e 2007, o bar que vendeu mais cerveja no Brasil, recebi a premiação no Credicard Hall. Estão lá, as placas na parede. Eu te mostro lá quando você for lá. E convite para um monte de eventos, aí todo mundo faz. Evento, sabe? Teve um no Pacaembu do aniversário da Rádio Mix, até o Sasha me convidou, vinte e dois bares: "Vou nada, fica tudo louco". Fui, fui uma vez em show, fiz uma vez um evento desse grande em Ilha Bela. Fiquei feito um louco, com um rádio trabalhando feito um louco, não dormi três dias. Falei: "Nunca mais eu faço na minha vida!" entendeu? Tá louco! Porque eu sou uma pessoa que eu procuro fazer bem certinho. Se eu vou lhe servir, sirvo bem pra você sair de lá contente, entendeu? Então com muita gente não tem como você fazer isso. Imagina você com cinco bares em um evento, não tem... No Moinho, no boteco Bohemia, três, quatro anos que eu falei que eu não queria fazer mais. Não dormia, fui ver o show da Vanessa da Mata, aí quatro da manhã os Nextel ligados, ligava para mim: "Robson, vem cá porque tem isso para resolver, isso para resolver..."; "Gente, não quero mais". Fizemos três anos. Foi muito legal, foi muito bom mesmo! Teve mídia, saí muito em Esporte TV e revista Veja, é uma mídia muito boa em cima, né? O custo seria zero, muito bom para a Casa, muito bom, não resta dúvida. Mas o desgaste é grande, é grande e se você não estiver ali com a sua equipe bem unida... Eu falo equipe, os sócios, se estiver tudo participando. Não adianta jogar a bomba só em você e você ter que resolver só. Não. É nós três e os três vão para dentro e vão resolver. Aí é legal. Mas dá muito trabalho. Eu não faço mais evento. Então, o forte nosso é esse, as empanadas, os sanduíches, a cerveja bem gelada. Nós temos hoje doze tipos, doze marcas de cerveja na Casa, né? Preocupação: eu chego no bar e a primeira coisa que eu faço, eu olho toda a Casa se está limpa, perfeita, vou para a cozinha olho tudo, vou nos freezers de um por um, abro e pego um cerveja, pego uma cerveja de um por um, para sentir como ela está, a temperatura delas.

P/1 - E voltando a falar dessa época em que vocês assumiram o bar, ele deixou arrendado o bar para vocês e quando é que foi que vocês adquiriram o bar de forma definitiva?

R - Definitivo? Faz uns seis anos. Ele estava morando em São Carlos já, aí nós fomos até São Carlos e fizemos a proposta que seria não seria

mais viável continuar no arrendamento, porque o que acontece? Hoje quando a turma vai no bar lá fala: "Nossa, aqui só era aqui! Nessa parte pequeninha que funcionava o Bar Empanadas. Nossa, como cresceu!" Então, você fala de Bar Empanadas, você só lembra ali. Você pode falar com uma pessoa lá em não sei aonde: "Ah, eu lembro do Bar Empanadas, não é um barzinho pequeninho?". Agora o cara chega: "Nossa, tem lá em cima agora!" Entendeu? Mas o custo dele em si ali... A Vila Madalena ficou muito, não é viável mais, é muito complicado, porque o aluguel é muito alto, os impostos muito altos, então o espaço que você tinha não dava o retorno de aluguel. Se juntasse o arrendamento com tudo, não tinha retorno. Então fizemos a proposta. Comprar é viável por quê? Aí ficaria unificada, uma coisa só. Foi o que nós fizemos. Porque a parte do crescimento era nossa já, a evolução todinha ali, já era fruto do trabalho nosso, né?

P/1 - E foi nessa época que se deu a mudança do nome do bar?

R - Não, a mudança do nome do bar quando o Hugo e Reinaldo se separaram chamava Martin Fierro, um nome argentino, né? E o Hugo, com o passar do tempo ele falou assim: "Ó, o pessoal confunde muito o Martin Fierro, tem aqui em baixo também, acho que na Harmonia e eu gostaria muito de retirar o nome". Falei: "Não, não tem nenhum problema, você pode ver as fotos ali..." Aí que eu falei: "O que que eu vou fazer agora?" Fiquei pensando, né? Eu tinha um biólogo amigo meu, o Asdrúbal, na mesa e ele tomava um litro de uísque por dia. E eu pensando, fiquei preocupado, eu pus uma tarja, pintei de preto, tirei o nome Martin Fierro e o bar ficou sem nome, ficou só "Aí tem empanadas e alfajor". Aquele doce argentino, né? Eu falei: "Poxa, se é uma bar tem que ter um nome. Asdrúbal, você é um cara inteligente, um biólogo". Ele falou: "O que tem a ver um biólogo com um bar, Robson?"; "Mas vamos pensar aqui nós dois o que vamos fazer..." Aí ele disse: "Rapaz, ó, tu vende cerveja, tu vende cachaça e tu vende empanadas, então o nome Empanada's Bar" Aí eu: "Aê cara! Acertamos o nome do bar! É Empanada's Bar". O que eu fiz? No outro dia foi lá, aí pegou um papel, um guardanapo e escreveu, fazendo um Layout daquele jeito dele lá tudo torto. (risos) Eu fui, levei para um cara e falei: "Ó, vamos fazer uma plaquinha aqui no bar, Empanadas". Com o logotipo que é uma câmera, tem um câmera assim e o nome Empanadas. Uma câmera de cinema. E botei o mesmo logotipo na camisa do bar. Aí beleza, colocamos o nome Empanada's Bar. Aí, as matérias que vinham de revista Veja, Folha de São Paulo, Estado de São Paulo sempre: "Ah, mas não era Martin Fierro?"; "Era, mas agora é Empanada's bar. Martin Fierro está na rua de baixo. Não é mais aqui"; "Mas não é o mesmo dono?"; "É os meninos que trabalhavam aqui, trabalharam muitos anos aqui, os pernambucanos, tal"; "Mas quem? O Robson, o Léo, o Santos?"; "É, eles mesmos..." Aí pronto! Ficou como Empanada's bar e tudo quanto é matéria já saía como Empanadas. Não Empanada's Bar, Empanadas. Porque eu estava vendo: quanto mais fácil o nome, mais fácil de você lembrar. Lembrar Empanadas por quê? Porque lá o forte são as empanadas, né? Porque tem gente que põe uns nomes nos bares muito difíceis. Eu já sou ruim de lembrar das coisas. E o nome Empanadas era fácil, ia comer empanadas então Empanadas, empanada e aí ficou. É patenteado esse nome aí nosso.

P/1 - Você descreveu o bar quando você começou a trabalhar lá. Agora eu quero que o senhor descreva o bar quando o senhor assumiu o bar. Como era? As mudanças que ocorreram ali de reforma, de ampliação...

R - Então, quando nós assumimos o bar, oito horas da noite, oito e meia estava fechando. A Vila Madalena era um silêncio só, não tinha esse monte de prédio, tinha três bares, né? Tinha esses três botecos só e a mudança foi essa. Na década de, deixa eu ver, 92, mais ou menos, nessa esquina aqui \_\_\_\_\_ começou a trazer o Reggae pra cá. O cara abriu uma lojinha pequeninha, só CD de reggae. Começou a juntar. Aí do lado um barzinho... Mas juntou um monte, a Vila Madalena mudou ali. Aí foi uma loucura, essa rua aqui não parava de gente. Gente demais! Só que o meu bar, a tradição de oito horas fechar, mas depois de oito horas é que começava o movimento. E nós tínhamos acabado de pegar e precisava pagar o bar, pagar o arrendamento, pagar funcionário, aluguel, aquele monte de coisa, né? Aí eu falei assim: "Ó, vamos fazer uma mudança aqui?"; "Vamos". O nosso balcão era assim, de madeira... Aí Léo dizia: "Mas vamos mudar como, se a gente não tem dinheiro para reformar?" Falei: "Não, vamos arrumar uns dólares emprestados aí..." Foi da época que o dólar era um por um (risos), minha irmã emprestou uns dólares e o outro, o Santos, arrumou um dinheiro emprestado e nós mudamos. Derubamos o balcão, colocamos o balcão como é hoje na parte de baixo assim, tijolinho à vista, o balcão de madeira, com tudo de madeira com fôrnicia, que hoje é mármore, né? E o banheiro feminino e masculino, a cerveja que era chopinho nós passamos para garrafa. E quantas vezes Natal e Ano-Novo eu não trabalhei direto? Direto. Eu cheguei a trabalhar dois... Cheguei a trabalhar doze, dezoito horas por dia eu cheguei a trabalhar. Virar o natal trabalhando porque tinha as contas, tinha que trabalhar. Hoje a gente dá o privilégio, graças a Deus, de Natal todos os funcionários passarem com a família. O Ano Novo funcionário com a família e fechar mesmo geral, porque para dar aquele descanso. Isso é muito bom. Então a mudança: o balcão, de cerveja pequena para garrafa, que foi muito importante e... O \_\_\_\_\_ acho que ele tem boa parte nessa evolução, essa loucura da Vila Madalena. Tem boa parte dessa Casa de reggae.

P/1 - Pode trocar.

(FIM DA FITA)

P/1 - Quem que acompanhou essa abertura dessa Casa que vendia os CDs de reggae?

R - É, foi legal porque assim, a Vila começou a... A mudança da Vila Madalena todinha, eu creio que se você perguntar hoje para a maioria dos donos de bares, eles vão dizer com certeza: a Casa de reggae. O cara montou, abriu uma portinha, sonzinho de reggae, do lado abriu já um barzinho, entendeu? E esse barzinho vinha, um pessoalzinho vinha e aí teve, rolava muitas coisas ali naquele pedaço (risos) que foi aglomerando gente, trazendo gente. Tanto que fizeram uma matéria no Globo Repórter, há um tempo atrás, há muito tempo atrás, há uns dez anos atrás, logo quando a Casa de reggae estava estourando mesmo. Foi uma coisa de louco aí. Então eu acho que todos os bares da Vila Madalena, eu tenho certeza que devem um pouco àquele Marcelo lá, era um argentino, Marcelo, o \_\_\_\_\_, muito importante que trouxe essa, ele contribuiu bastante para essa evolução, para essa mudança, mudança eu acho que radical mesmo do público da Vila Madalena. Às vezes tem morador que fala assim: "Nossa, aqui na Vila Madalena só tem bar, só tem restaurante, não dá para morar aqui". Mas ele tem que pensar uma coisa: a casa deles, se não tivesse tudo isso, se valeria cem mil reais, hoje ela vale um milhão. Um milhão, entendeu? O terreno, principalmente em frente o bar lá, foi vendido por dois milhões! Quinhentos metros quadrados. Quem diria que um terreno com quinhentos metros quadrados valeria dois

milhões? Quer dizer, devido tudo a essa a mudança. Então foi bom para todo mundo, emprego, crescimento em todos os sentidos, né?

P/1 - E o senhor se lembra mais ou menos em que época que foi a abertura dessa casa do reggae?

R - Foi em dois mil e... Em 92, logo quando o Reinaldo foi embora já estava começando já. Depois do Collor, no Plano Collor foi que...

P/1 - E na visão do comerciante da Vila Madalena hoje, como é o bairro e quem são os clientes hoje da Vila Madalena, os frequentadores?

R - Os clientes da Vila Madalena hoje, eu acho que muito turismo. Vem para o hotel, viaja e quer sair à noite: "Onde que é a Empanadas?". Está viajando um voo, pega uma revistinha e ela vem falando da Vila Madalena, dos bares mexicanos, nome dos restaurantes mexicanos, dos bares, das baladas, entendeu? E eu acho que assim, o público da Vila Madalena... O morador da Vila Madalena ele curte pouco o bairro. Eu acho que é um público mais de fora. Se você chegar ali no bar e entrevistar, a maioria dos bares lotados, os clientes... "Você mora aonde?" Eles vão falar: "Eu moro em tal lugar". Você vê que 80% é de fora, né? Mas é um público bom, é um público bonito, é um público que gasta bem, entendeu? Pena que ficou muito caro em todos os sentidos, né? Todos os custos muito caros: estacionamento, a bebida, tudo ficou caro. Mas que a Vila Madalena tem um público bonito, você vai nos bares todo mundo é bonito, todo mundo arrumado, entendeu? Então aqui tem uma diferença da Cidade Jardim. A Vila Madalena se você põe uma sandália com uma bermuda você vai para o Empanadas, toma uma cerveja e ninguém olha para você, fica te olhando. Você vai no Cidade Jardim, Itaim Bibi o pessoal já fica te olhando todinho, acha que você veio lá de não sei de onde entendeu? Aqui não, você põe uma camiseta, ôxe! Põe um chinelinho e vai tomar a sua cerveja, fala de futebol, de cinema... Então eu acho que isso, isso que é o bom da Vila Madalena, entendeu? Você entra em um lugar o pessoal não está te olhando como você está vestido. Tem um pessoalzinho, poxa, um pessoal bonito aqui, não vai olhar como está. Eu fui eu já, eu era antes muito frequentador de bares e botecos. Eu gosto de boteco, não gosto de casa muito fina não que não tem muito a ver comigo, mas, assim, fui em alguns bares no Itaim Bibi já que o pessoal ficou falando do meu tênis, da minha calça... Eu percebia, que eu mexo com público, mas que não estava nem aí. Eu tomava a minha cerveja do mesmo jeito. Mas eu via e aí passa a você se incomodar, você acha que não está bem, entendeu? Aqui não, se você põe uma bermuda aqui, põe um tênis, você vem em qualquer bar aqui, você bebe legal, é legal para todo mundo, é bacana, é bonito, entendeu? Essa é a diferença. Então eu acho isso aí: a Vila Madalena trouxe um pouco disso, que antigamente era assim, normal você estar andando nos botecos e estar os artistas lá, em uma mesinha batendo um papo, conversando e gente chegando, levantando: "Aí, quanto tempo..." É muito legal. Então a Vila tem muito disso. Eu acho que a mudança é isso: o público hoje é um público que eles saem para gastar mesmo à noite. Quando sai, sai para gastar. O público de antigamente era um público que seria mais intelectual, mas é um público assim, que era mais à vontade.

P/1 - Era um público mais velho?

R - Mais velho, mais velho mesmo. Hoje entra o cliente todo mundo está olhando se é menor ou não é. Porque é impressionante. Graças a Deus agora deu uma boa melhorada, mas uns cinco meses, uns seis meses atrás era uma coisa de louco final de semana. Pior dia de trabalhar era final de semana.

P/1 - E o senhor já mencionou nessa entrevista a importância de ter um bom atendimento, né? Que é muito importante. Então eu queria saber como é o treinamento dos seus funcionários hoje. Como é que o senhor orienta eles no atendimento, na cozinha?

R - No atendimento a gente orienta o funcionário assim, eu sou desse tipo assim, se o garçom vem e te atende e você foi super legal com o garçom e tal, agora se você foi grosso com o garçom, aí nós falamos para o garçom para ele ser grosso à altura do cliente, porque o cliente que é grosso ele não é cliente, porque acha que o cara está lá com um avental, com uma camisa. Pô! O cara trabalha doze horas por dia, dez doze horas, ele está ali porque ele gosta, gosta de trabalhar, mas não está ali para trabalhar e ser mal tratado. E quando é eu já mando a conta pelos seguros, eu digo: "Ó, entrega em tal mesa essa conta". Aí o cara: "Pois não"; "Pode mandar embora, também não gosto disso não". Então, eu oriento assim, tratar bem o cliente, agradar o máximo o cliente, a mesa sempre limpinha, perguntar se gosta, se está satisfeito. O cliente chegou, leva um agrado para ele, uma bolachinha de Provolone na mesa, tal. Um casal? Leva duas bolachinhas, eles vão beliscar ali, fique à vontade. Nunca ficar insistindo e o cliente sufocar. Porque tem gente, lugar que você vai e o cara está enchendo o copo o tempo inteiro. Você serve o cara e deixa ele à vontade, quando ele acabar ele faz assim, você vai lá, entendeu? Cozinha, tudo revisado. Os cozinheiros chegaram na cozinha? Tem que olhar tudo, fazer tudo da melhor qualidade. O cliente reclamou: "Poxa, essa porção está dura a carne..." Troca para o cliente, entendeu? O que eu não suporto, eu falo para eles todinhos, é o cliente que... O cliente é cliente quando ele é cliente. Quando ele é assim bacana, entendeu? Porque não é porque ele está gastando que ele pode dar murro na mesa, pode dar murro no balcão, bater o copo, isso aí para mim não existe! Não existe. Então o cliente ele tem que ser bem recebido, tem que ser bem servido, mas tudo de acordo como manda o figurino. Eu sou assim, desse tipo. A minha casa funciona desse jeito, por isso que dá certo. Eu tenho garçom há vinte anos, então o garçom fala: "O seu garçom me tratou mal". Eu tenho certeza que foi mentira, sabe por quê? Eu convivo mais com os garçons que com a minha mulher em casa, eu estou mais tempo em minha empresa com o meu funcionário, sei tanto dele, da história todinha, ele está com um problema ele fala, do que mesmo... Imagina ele fala assim: "Ó, o seu garçom fez mal!"; "Ah, foi mesmo? Eu vou conversar com ele". Eu sei que não foi. Aí ele fala: "Não Robson, foi assim: Ele foi lá assim, assim e assado"; "Fica tranquilo, dá as costas". Entendeu? Pronto. Então é assim. O meu preparo é esse, não tem muito e todos os meus funcionários fazem curso no Sindicato de Hotel e Restaurante, os Barmans, os garçons, certo? Reunião eu faço a cada três meses com todos eles sobre ficar muito ligado em menores, muito ligado e a mesa se está limpinha ou se não está. Um garçom se comunicar com outro, entendeu? Aqui somos todo mundo uma família, um depende do outro. Então lá no bar tem muito isso. Pra você ter uma ideia eu tenho três irmãos, três garçons, quinze anos comigo: Messias, Roberval e o Dunga. O Dunga é o nosso maratonista. Eu pus ele na Globo, fazer corrida dos famosos. Correu com o Raí, com o Cafu. O Dunga hoje tem uma equipe dele, quem banca é a Nike. Eu bancava o Dunga, ó, nutricionista, treinamento, tudo, Você vai no bar hoje, as matérias com o Dunga lá: Isto É, Veja, a Globo. Quer dizer, ele hoje é outro cara. Eu fico muito feliz, imagina! Eu tenho meus garçons, todos eles têm carro, os cozinheiros têm carro, a maioria tudo tem casa própria, sabe? Mora no Taboão, mora em Campo Limpo, mas é dele. O Dunguinha maratonista mora na Fradique Coutinho. Já pensou? Que bom! Eu fico em uma felicidade que não tem... Em cima do bar que é a parte de alojamento em cima, quem mora muito longe, final-de-semana já dorme lá! Tem cama limpinha que a mulher arruma

a cama, tem televisão, tem vídeo, é DVD para eles. Porque até você ir lá para a Zona Leste e voltar para cá, você perdeu quatro, cinco horas de descanso, então já dorme aí, descansa. Então eu me preocupo muito com funcionário, eu acho que se ele está bem, o uniforme limpinho, tem que estar com o cabelo cortadinho, a unha tem que estar feitinha. Eu olho o visual completamente, então essa reunião é mais em cima disso. Alguém tem uma dúvida fala: "Ó Robson, assim, assim, aconteceu isso". Entendeu? Então eu me preocupo muito e eu gosto muito deles, eu tenho os meus funcionários como se fossem meus irmãos. Eu gosto deles muito, vou na casa deles, tomo cerveja com eles, vou no churrasco na casa deles, entendeu? Faço churrasco no meu sítio e chamo todo mundo para lá. Então tem tudo isso. Eu acho que aí que faz o negócio. A sua apresentação de sua casa é o cardápio e o funcionário. Então eu acho que é isso.

P/1 - E o funcionário novo ele passa por um período de experiência? Como é que é?

R - Passa. Eu peguei, inclusive tem um aí que trabalhou sete anos com o Sasha, o José. Menino bom. E adaptação de casas diferentes, são regras diferentes, digamos. Funcionário meu ele não bebe no trabalho, ele não bebeu para vir trabalhar porque eu acompanho tudo, né? E temos regras, tem horário de jantar, tem horário de lanchar, tudo tem um horário. Em casa não tem? Então vamos ter também no trabalho, entendeu? Nós nos revezamos, então tem regras, muda muito. Porque tem casa que, fechou a casa, eu fazia isso, fiz muito isso aí, fechava a casa: "Ah, vamos tomar uma cervejinha?", "Vamos". Ficava até... Fechava, vamos supor, duas e ficava até as cinco bebendo. Aí no outro dia o pessoal da limpeza: "Poxa Robson, está uma bagunça aqui tal..." Aí eu falei: "Realmente está errado". Aí reuni os sócios e comecei. Foi difícil dar esse corte, entendeu? Mas no final foi legal, porque você vai descansar mais cedo e... Foi bom. São coisas que a gente... Tudo a gente está aprendendo. Todo dia a gente está aprendendo, todo dia. Você sai, ó, sai da empresa um pouquinho aí fica tudo reunido batendo papo. Quando você chega faz assim ó, e eles... (risos) Impressionante, né?

P/1 - O senhor mencionou que o senhor traz muita gente de lá da sua cidade natal, Poção, para trabalhar. Quando é que começou, por quê? Como é que está sendo o resultado disso?

R - O resultado... Começou primeiro que a gente veio de lá, eu, o Léo, nós somos de lá os sócios. E o Rafael. Somos de lá. E importância, assim, porque imaginei... Eu nunca peguei um funcionário por currículo. Eu tenho lá pessoa que deixa currículo que fala inglês e espanhol, eu falo não, porque eu prefiro com indicação. Você me indicou ela para trabalhar comigo, aí eu sei que você é um cara bacana, você vai me indicar uma pessoa bacana. Ela pode não se adaptar ao trabalho da casa, mas eu tenho certeza que ela... Que 80% vai dar certo. Então aí o Roberval, meu irmão, tudo pessoal do interior de Pernambuco, tudo família pobre, carente, eu falo: "Trás para cá esse irmão". Messias era bem magrinho, dava um vento se agarrava nos postes da Vila Madalena para não levar ele. E Messias hoje é forte, duas vez o melhor garçom de São Paulo, eleito pelo boteco Bohemia. No show do Martinho da Vila, ele sem camisa no Moinho, no palco, pulando no palco com a cara de felicidade. Falei: "Tem coisa melhor no mundo?" Messias chegou aqui com dezessete anos, quer dizer... Aí, indicação: Messias. Aí veio Roberval, aí veio Francisco Vanderlei que é o maratonista, o Dunga. Aí veio o Marquinhos, trouxe o irmão dele que é o Jurandir que é o barman show de bola, o Marquinhos. Aí veio o Ricardo que é daqui de São Paulo, menino muito bom. Mas tudo indicado, indicação. E eu prefiro mil vezes pegar uma pessoa que nunca trabalhou em nada nessa área de bar, mandar fazer o curso, pago o curso para ele direitinho, ele vem para mim, do que eu pegar um cara já muito rodado. Porque muito rodado ele está cheio de vícios. Você pega um jogador de futebol rodado, ele está cheio de problemas diferentes, vícios diferentes, clubes diferentes, vícios diferente. Você pega porque a base é importante, a base. Porque é igual na base: você pega um menino cru. Cru é assim, não sabe fazer nada, só roda copo, uma espuminha aqui, lavou o copo, limpinho, guarda o copo, caipirinha, tirou aqui ó, limão o miolo tira, caipirinha. Esse sim vai ficar craque, porque você vai fazendo do seu jeito. Ele vai evoluindo, crescendo de acordo com o que você quer. É o meu caso hoje.

P/1 - São quantos funcionários hoje nessa equipe?

R - Nós trabalhamos com trinta e três funcionários. À noite são vinte e dois. E outro pessoal é de manhã, na fábrica de empanadas.

P/1 - Agora eu quero perguntar um pouquinho sobre os ingredientes e o material do que você tira no seu bar. De onde é que o senhor costuma comprar? É no atacadista? De onde é que é e como é que entregue lá no seu bar?

R - Então, a parte de compras hoje quem faz é a minha irmã, ela trabalha terça e quarta, Maria do Carmo. Só a parte de compras, destilados, menos cerveja, o Rafael que está lá todos os dias. Aí tem uma pessoa que pede só cerveja. Mas destilados, a parte da fábrica de carnes, farinha, tudo minha irmã. Eu sei que a farinha é argentina, que é Anaconda, né? Cascavel Anaconda a farinha. Não pode ser a farinha nacional. E a carne é miolo de alcatra, de primeira, a uva-passa é chilena, a azeitona é chilena, entendeu? A gordura vegetal usamos tudo de primeira, que vai na empanada. Porque se por qualquer produto que for similar não vai, não dá certo. Ela incha a empanada e escurece, ela não dá. O produto final não chega como você quer.

P/1 - E tanto a bebida quanto os ingredientes para os salgados, eles são comprados aonde?

R - Então, tem Casa Flora, tem o Moinho Santo Antônio... Moinho... Ih! É porque é minha irmã, precisa ver. Há tempos atrás era tudo comigo, viu! Tudo comigo antes e passei a parte de compras para a minha irmã que é casada com o Rafael, meu sócio, né? Terça e quarta ela faz essa parte. E cerveja eu tenho lá o Rafael está sempre todos os dias no bar e faz os pedidos, né? Então antes era tudo comigo, aí separou, dividiu as coisas para não ficar sobrecarregado tudo em cima de uma pessoa. O Rafael o financeiro da empresa, né? O Léo trabalha um dia, o Santos que... É porque seria eu, o Robson, o Léo, o Santos e o Rafael. Somos em quatro sócios, né? O Rafael é o financeiro e o Léo, o Santos e eu trabalhamos cada plantão. O meu plantão é hoje, eu folgo dois. Eu trabalho um dia e folgo dois. Quando um viaja aí o outro segura a onda. Então hoje eu trabalho bem menos, dá para segurar legal.

P/1 - E o estoque? Quantas vezes ele é conferido por semana e quem é cuida do estoque? Tem uma pessoa que fica responsável só por isso?

R - Tem O Rafael e, digamos, os funcionários. Minha irmã faz as compras, o Rafael controla quando... Tem o Souza, que faz o controle de estoque todinho e passa para o Rafael, entendeu? Digamos: cerveja recebemos em média três dias por semana, porque não tem espaço para você pedir de uma vez só duzentas caixas de cerveja lá atrás. Então, nós temos dezessete freezers de cerveja, dezessete. Segunda-feira deixamos o quê? Quatro ligados, é suficiente, entendeu? Terça cinco. Quarta tem futebol, aí pode por uns dez ou doze (risos), entendeu? Vai controlando. E a gente se preocupa muito com o cardápio, porque o cardápio, tudo que tem no cardápio sempre ter na Casa, não pode faltar nada, nada de forma nenhuma..

P/1 - E como é que é essa relação com os fornecedores? É comum mudar ou é...?

R - Não, a gente faz assim: fornecedores costuma ter cinco pessoas, o mesmo produto. Se é carne, temos cinco. Esses cinco têm preço melhor, ela sabe que a qualidade é a mesma, não muda a qualidade, então não costuma mudar de fornecedor. A gente tem cinco bons. Teve uma época atrás, um tempo atrás que brigamos. A vodca, estava muito... Até teve uma matéria no Fantástico falando que estavam falsificando muito vodca, tal, né? Então a nossa preocupação é que nós pagávamos três reais a mais em uma garrafa, mas sabíamos que o cara era bom, era um fornecedor forte, bom, entendeu? Aí sim, não porque: "Ah, tenho aqui a vodca de X, bem mais em conta..." Aí não pega, a gente faz questão. Se bem que nós fizemos um sistema de câmera no bar, primeiro mundo agora lá. Instalaram semana passada. O Rafael fez quatro cotações, reuniu os sócios, nós falamos: "Vamos pegar a mais cara". Foi a que fez no aeroporto de Congonhas, de Cumbica. Uma câmera que pega daqui você lá no Empanadas, uma coisa de louco, entendeu? Aí então pegamos por quê? Já para garantir que o negócio é bom, porque nem sempre porque está em conta que presta, então a gente já teve experiência sobre isso já. Cotação de preço é muito importante. E qualidade do produto. Ok?

P/1 - E o Bar Empanadas tem um veículo que vai buscar esses alimentos, esses produtos ou ele são entregues no bar?

R - Eles são entregues no bar. Entrega, tem as balanças para pesar tudo, carne, né? Temos conferista lá em cima que é o José, que é o gerente. Recebe tudo da fábrica. O outro de baixo, o Souza, recebe tudo de baixo, entendeu? E o carro faz o CEASA, cebola. Nossa cebola é argentina, aquela cebola grande da casca fininha. Se a gente pegar cebola nacional ela é pequenininha, bicudinha e ela é grossa, você vai descascar ela e metade já foi. A argentina não. Você corta ela bem fininha, aí a pele dela sai bem fininha, então você aproveita 95% da cebola, então a perda é menor. Os cálculos, como o Rafael fazia os cálculos... Antes do Rafael, para você ver, o Rafael foi muito importante para a gente por ele ser formado em economia, trabalhou em uma multinacional vinte e tantos anos, tinha oitocentos funcionários. Quando ele aposentou eu falei: "Pelo amor de Deus, tu vem para o bar. Vem para o bar que eu não vou ficar..." Então eu comprava azeitona com caroço, falando de produtos, né? (risos) Falar um pouco de produto, de caroço. Perdia muito tempo do funcionário descaroçando azeitona. Ele fez um cálculo: pegamos um balde com cinquenta quilos, descaroçamos o caroço e azeitona em baldes, certo? Aí pesou os caroços e pesou as azeitonas, não compensava. Compensava mais comprar já prontinha, descaroçada. Tempo de funcionário, máquina não quebrada. É mais em conta. Peito de frango, eu compro oitocentos quilos de peito de frango por mês. É muito peito de frango. Quer dizer, antes comprava com osso, cozinhava, tirava a pele, osso, mas mesmo que não queira vira-e-mexe um pedacinho de osso ficava. O cliente, poxa, mordeu o osso. Agora não, fizemos um cálculo, quando desossava tudo, Rafael fez o cálculo e disse: "Não, vamos comprar só o peito do frango mesmo limpinho. Compensa". Realmente compensa. Então, são coisas que você vê, que a gente estava ali dentro e estava perdendo muito dinheiro e não sabia. Através de um profissional ele mostrou porque aquilo compensa. Então foi muito importante, muito, muito.

P/1 - E bom, o Empanadas é um bar que já tem uma história, né? E no caso deve ter clientes antigos. Existe alguma relação de, por exemplo, um cliente antigo aparecer hoje e falar: "Ó, pago na semana que vem". Existe isso?

R - Sim, sim, existe sim. Uma história muito engraçada: estava um amigo meu que tem um bar aqui em cima na Purpurina, chama Alemão ele, gente boa ele é. Tem um botequim que vende almoço, sabe assim? Mas vende bastante e ele falou assim: "Robson, fiquei tão invocado ontem". Eu falei: "O que foi Alemão? Você é um cara tão tranquilo, tal, vamos tomar uma cervejinha, vamos tomar uma Original que você vai relaxar". Ele disse: "Não, eu cheguei aqui e disse, 'olhe', peguei o meu caderno, um monte de conta, a pessoa veio almoçar 'depois eu volto', não voltava..." Ele pegou, rasgou tudo e disse: "Olha, você não me deve nada, você não me deve nada, mas não me peça mais nada fiado não" (risos). Eu rachei foi de dar risada com ele. Rasgou: "Ninguém me deve nada, daqui para frente". Aí veio um cliente dele e falou assim: "Nossa poxa, eu venho aqui há cinco anos, sempre você marcou aqui agora..."; "Não, não me deve nada, mas também não tem mais. Tem que ser tudo à vista". Mas tem sim. Eu tinha muito pendura. Na época dos cineastas, nós tínhamos um convênio com a produtora, o pessoal vinha fazer as filmagens dizia: "Pode ir no Bar Empanadas que..." Era da Tatu Filmes, tinha um livro lá. Era um livro, não era nem mais um caderno, era um livro. Tatu Filmes e Filme Brasil. Os artistas vinham, iam almoçar, iam lanchar, iam beber, tudo certo. Mas sempre pagava direitinho, sempre. Nunca teve problema. Agora com essa mudança do público, da hora, né? Da noite agora, antes era do dia, agora é da noite, não tem quase. Mas um cliente ou outro fala: "Depois eu acerto"; "Não tem problema"; "Puxa, esqueci a minha carteira!"; "Não tem problema, pode ir embora". Porque é raro, é muito difícil, entendeu?

P/1 - E qual costuma ser o meio de pagamento mais comum?

R - Ah, é o cartão. Eu prefiro cartão do que o cheque. Nossa! O tanto de cheque... Se tu for lá eu te mostro o escritório. (risos) Sem fundo a essa altura. Então cheque não usa mais.

P/1 - De débito e de crédito?

R - É, os dois: débito e crédito.

P/1 - E a partir de que época que começou essa...?

R - Dos cartões? Faz uns dois anos. De uns dois anos para cá, mais ou menos. Mas foi muito bom. Assim, tem um custo de imposto que você paga, mas pelo menos não tem como voltar, né? E o cheque não, o cheque tem um monte de problema, muito problema mesmo.

P/1 - E o senhor observou aumento no público por causa dessa facilidade no pagamento?

R - Ah sim, se você tirar hoje o cartão de crédito você não trabalha mais. Não tem como. Tem Casa que trabalha feito o... Mas que é tradição, feito o Bar do Giba, né? E tem alguns bares que trabalham lá em Moema. Mas é assim, você já vai lá sabendo que lá não trabalha com cartão. Mas você acostumou de um jeito, a Casa tem um jeito de trabalhar, se você mudar o cliente sente, não tem jeito. Porque nem sempre tem dinheiro, né? Mas então o cartão: "Ah, põe o cartão aí que está tudo certo!" Então termina consumindo mais. Às vezes eu estou com você, fala, o David fala: "Pô Robson, não tenho dinheiro". Eu falo: "Ó David, vamos lá, eu tenho o cartãozinho aqui. Pronto, resolvido". E o cliente que é cliente mesmo tem como você falar assim: "Robson, depois eu passo aqui..."; "Não tem problema, depois você acerta. Bebe aí sossegado..."

P/1 - O senhor mencionou já para a gente o período do Collor que causou o fechamento das empresas de cinema. Quais outros períodos que tiveram que foram de maior ou menor dificuldade financeira? Por exemplo, o período da troca de moeda. Como é que foi atravessar esses períodos?

R - Ah, sim o... Bom, o período Collor eu acho que foi para nós, para mim e para os meus sócios, foi a melhor coisa. Porque foi aonde tivemos a oportunidade de arrendar o bar, porque se o Collor não tivesse sofrido o Impeachment, eu acho que estava aquela loucura. Tinha muito dinheiro no mercado, o cara paga uma casa hoje não sei quanto, antes era cem, amanhã já era duzentos, entendeu? Então o movimento era muito grande porque os juros eram muito altos. Então quando o Collor sofreu o Impeachment e passou fora, quebrou tudo, o país parou! Você precisa de ver, parou tudo. O Reinaldo falou assim: "Ó, preciso viajar, vou embora, vocês ficam tomando conta aí". Para nós foi importante em termos de conquista de trabalho. Você deixou de ser funcionário, virou patrão, entendeu? E ficou bom por que... E eu sinto falta daquele tempo, porque eu mesmo trabalhava, o Léo mesmo trabalhava. Hoje em dia mais ninguém trabalha! Eu quase não trabalho, o Léo quase não trabalha, o Santos... A gente mais vigia, né? Vigia a casa todinha, tem que olhar tudo. Às vezes não agüento e faço uma caipirinha. Me dá uma saudade vou lá e faço caipirinha, sabe? Mas não está igual a de antigamente não (risos do entrevistador). Porque você vai perdendo a prática, entendeu? Não é verdade? Mas então, e a moeda era, na época do Collor, era Cruzado. É isso mesmo?

P/1 - Cruzeiro Real?

R - Cruzeiro Real?

P/1 - Acho que é.

R - Teve um impacto grande. Teve muitas casas que não agüentaram. Eu tenho amigos meus aqui na Fradique, um é engenheiro o outro era médico, perderam tudo o que tinham e abriram um bar muito bacana aqui. E até eu dei umas ideias para ele que eu não faço... Eu não tenho concorrente. Eu acho isso assim, cada um, cada bar tem sua cara, digamos, ninguém leva o cliente de um bar e puxa para o outro, isso não existe isso aí. Quem gosta de picanha come picanha, quem gosta de costela come costela, quem gosta de galinha come galinha, quem gosta de empanada come empanada. Quem é bem tratado volta, quem é mal tratado não volta. Eu acho que é mais ou menos assim. Então os planos, quando teve a mudança de moeda que foi... Na moeda dos planos em que os juros eram altos, lembra? Para mim foi bom o tempo. Se comprar hoje, vamos supor, uma cerveja por um real, amanhã já era dois, lembra? Porque eu ganhava em cima de estoque, estocava muito, entendeu? É, foi bom para uns e ruins para outros e quando o Collor saiu fechou a Embrafilmes. Poxa! Faliu os cineastas, quebrou todos eles. O que eu não conheço! Ixiii! Teve gente que foi em bora para o interior. Teve cineasta que... Tem cara que casou dez vezes! Tem cara que fala: Meu filho, Rafael, de qual mulher é?". Porque tinha casado umas dez vezes (risos): "Meu filho"; "De que mulher é?". O cara casava um ano, separava, casava de novo, casava de novo, entendeu? Mas o pessoal era muito, muito bacana. Reinaldo Volpato, poxa. Esteve no bar lá: "Robson, poxa, muito legal aqui..." Ficava lá. Levou a Luana Piovani lá, levou um pessoal lá. Quer dizer, tranquilo. Sabrina Sato vai lá tomar uma cachacinha Seleta, toma uma cervejinha, passa um garçom tira foto. Então, é isso. Não tem... Mas as moedas, viu! Teve um reflexo.

P/1 - Hoje em dia o sucesso do Empanadas, a fama, tem clientes de fora, tem clientes que viajam para São Paulo só para conhecer o bar?

R - Bom, para conhecer é através de alguém que já está aqui, né? Vamos supor: o cara está em Brasília, Fórmula 1, tem um pessoal que todo ano vem, fica no hotel. É os três dias no bar! (risos) Tem que expulsar ele de madrugada para ir dormir para ir ver o treino da Fórmula 1, senão não vai ver. Mas assim, tem pessoas que vem, inclusive eu estava em Santana esses dias aí tomando um chopp e do lado tinha dois caras falando de bar da Vila Madalena, tal. Falei: "Poxa, se falar mal do meu bar eu vou quebrar esse bar" (risos). Estou brincando. O cara falou assim: "Fui em um bar legal, rapaz, tinha muita mulher bonita, não sei o que lá..." Falando bem arrastado. Falei: "Esse cara deve ser do interior" Aí falaram: "Como chama o bar?"; "Tem um salgado assim que meio chileno, meio argentino..."; "É o Empanadas, pô. Não saio de lá, tal" O cabra dizendo do lado, né? Aí depois eles começaram bastante a falar bem e eu me juntei. Falei: "Oi tudo bom? Também conheço o Empanadas..."; "Ah, ué! Você trabalha lá, vi você já lá". Falei: "Trabalho lá". Ficamos amigos ali em Santana. Legal!

P/1 - Hoje o Empanadas atende também pedidos, encomendas?

R - Nós trabalhamos com delivery por dez, doze anos. Mas faz cinco anos que paramos. Foi a melhor coisa das nossas vidas. E eu sempre batendo na tecla. Eu que comecei a criar o delivery, mas não é legal porque é muito complicado trabalhar com motoqueiro. Nossa! Muito complicado. A entrega sua é aqui do lado, ele prefere ir lá na Paulista primeiro do que a sua aqui do lado. Aí você fala: "Poxa Robson, estou

esperando aqui, é bem pertinho, dois quarteirões!"; "E o cara não foi não?". Então eu tive esse problema. Aí eu e o Rafael: "Não, vamos começar a tentar mais um tempinho e tal..." Porque compensa em termos de vendas, vende muito, mas que a mão de obra é muito complicada, entendeu? Muita reclamação e não, não dá certo. Eu não quero mais delivery, nem de pizzas! Não quero, é muito complicado. Muito.

P/1 - E o senhor já chegou a fazer alguma publicidade do seu bar em jornais, em revistas?

R - Já...

P/1 - Publicidade paga?

R - Não, nunca paguei um real em publicidade nenhuma. Nunca paguei dez centavos em nada. Para você ter uma ideia o meu bar você pode ir lá, você vê lá revista Veja, Folha São Paulo, Estado de São Paulo, entendeu? Revista e jornal do bairro... Em nada paguei um centavo. Nada, nada mesmo. E inclusive, ó, copa do Mundo, Globo Esporte dentro do meu bar direto filmando ao vivo para o Brasil inteiro, entendeu? Futebol, o ano passado teve Corinthians e Santos dentro do bar, a Globo ali em frente ligada: "Estamos na Vila Madalena em uma bar aqui... E o placar de hoje, tal..." Quer dizer, eu nunca tive problema de... O pessoal liga às vezes: "Não quer fazer uma matéria na Veja com a gente?" Falo: "Não gente, é muito caro. Isso é muito caro..." E assim, eu acho, do meu ponto de vista, eu sempre achei isso: Poxa, não tem necessidade. O nosso público está legal como está. Eu não reclamo de movimento de forma nenhuma, em nenhum momento, sabe? Eu não me reclamo mesmo. Eu reclamo, assim, da burocracia dos governantes em termos de dar condições de trabalhar, entendeu? A pessoa falar que as mesas na calçada... É um bairro boêmio, poxa! Atrapalha, você sai do trabalho duas da manhã, está gravando aqui, você fala assim: "Vou no Empanadas, vou sentar na mesinha, tomar uma cervejinha, um ventinho gostoso, os carros passando na rua..." Não pode, por quê? Porque você está fazendo barulho conversando nas mesas. Então, isso aí atrapalha, atrapalha. O cliente hoje entende porque já virou lei, mas sabe o que atrapalha? Você passa no posto de gasolina, loja de conveniência, está aquela molecada com o porta-malas aberto com o isopor cheio de cerveja em lata, o maior som daquelas músicas deles lá, aí atrapalha quem está dormindo, mas o pessoal conversando em um bar, na mesa de um bar fora, atrapalha? Não atrapalha, isso não atrapalha. E mudou muito a Vila sobre isso, viu! Porque as multas são muito altas e o público não entende. Chega onze horas o público fala assim: "Poxa, a mesinha fora. Só vou tomar uma". E passou uma hora, se a mesa estiver aí fora a multa é trinta "paus". Trinta mil reais. Quer dizer, se tiver uma mesa fora com três cadeiras é isso, entendeu? Eu acho assim, que se adequar à lei é muito legal, feito segurança, estacionamento, a casa com tratamento de acústica é muito bacana para não vazar som para fora, mas as mesinhas fora assim eu acho que é o charme de um bar. Você ver aquela prainha fora, todo mundo batendo papo, outros dando risada, quer fumar vai ali fora, fuma, tem as bituqueiras, volta para a mesa, né? E, essas coisas e outras coisas a mais que atrapalham. Que poderia muita gente, deixava a cidade ficava muito mais charmosa, você passar em frente um bar bacaninha, com as mesinhas bem arrumadinhas e o pessoal batendo um papo ali. Respeitar a linha, um metro e vinte para o pedestre passar com o carrinho de bebê. Respeitar sempre a linha, não avançar até a calçada, até a rua, mas eu acho que tirou um pouco o charme dos bares, eu acho.

P/1 - O senhor é uma pessoa que já vivenciou tanto as relações de ser funcionário e ter um patrão e agora essa de ser o patrão e ter funcionários. Quais são as principais dificuldades ou diferenças entre cada uma dessas relações?

R - Assim, ser funcionário ele não tem tanta responsabilidade quanto tem o patrão, digamos. Funcionários, imagina, eu tenho trinta e três funcionários, eu tenho uma responsabilidade muito grande, cada um desses aí tem uma família, ele tem a mulher, tem os filhos, ele tem um cunhado que está desempregado, ele depende do bar, depende do salário dele para ele dar o sustento para esse pessoal. Então eu como funcionário eu tenho menos preocupação do que o patrão. Porque os meus funcionários são todos registrados, todos têm convênio médico, entendeu? Eu não tenho ninguém lá que não seja registrado, o menino começou quinta-feira, essa semana eu vou dar o "ok" para ele para trazer os documentos para eu registrá-lo, entendeu? Resultado: então essa responsabilidade é bem menor sendo funcionário do que sendo patrão. Já imaginou o custo de uma casa dessa com funcionários? E outra, tem que ganhar bem, porque funcionário bom, para trabalhar contente ele tem que ganhar bem. Meus funcionários ganham bem. Eu não conheço nenhum bar, eu quero ver, quero provar, que o garçom dele ganha mais que o meu garçom. Só se ele vender mais, entendeu? E eles trabalham contentes, você pode ver o bar lá, você vai lá e observa os meninos trabalhando, tudo contente, dando risada, um brinca com o outro, passa... É esse que é o astral, porque o cliente percebe, quando fala assim: "Pô você viu? Está tudo tenso os caras..." Não, todo mundo contente e quando não está contente eu digo: "E aí, tudo bom? Por que que está, está triste por quê?"; "Não, não tem nada de triste". Então é isso. Eu acho que a preocupação é muito grande, a responsabilidade. Eu fico bem aliviado quando eu chego nesse dia trinta e eu paguei pra todo mundo, né? Eu falo: "Nossa, graças a Deus está tudo certinho!"

P/1 - Então senhor Robson, eu queria que o senhor falasse agora um pouquinho sobre essas premiações que o bar já recebeu. Como é que é, como aconteceu? Como é que são escolhidos os bares? Como que recebem os jurados? Como é que é?

R - Então, a Ambev ela tem um relatório de todos os seus clientes, tanto do nosso bar como tem dos outros, tal. Então a premiação foi assim, foi 2006, 2007, acho que vai ter agora novamente Em 2006 e 2007, nós ganhamos dois anos aí. E teve o chopp, o melhor chopp de São Paulo: foi o Bar do Léu. O chopp mais bem tirado: Bar do Pinguim. O bar que vendeu mais cerveja: o Empanadas. Eu não sei quais são os critérios que eles usam lá, porque eles têm muitos clientes, né? Então foi no Credicard Hall, teve umas quatro mil pessoas, mas gente do Brasil inteiro, do Rio, tudo que é lugar teve. A Renata Fan que fez a premiação, foi muito legal, entendeu? E é isso. Eles devem ter assim, eles têm uma pessoa que controla todo o mercado o ano inteiro, né? E quando teve o chopp, a cerveja, teve os jurados que foram lá, entendeu? E igual você chega lá David, pega um chopp, toma, sente e aí dá uma nota e: "Fui em tal lugar, gostei". Eles tem os critérios deles.

P/1 - E o bar costuma fazer promoções para atrair clientes?

R - Não, nunca fiz. A Ambev sempre... Vários bares tem, é, balde com seis cervejas custa tanto, chega lá, mas a gente nunca entrou nisso não... Não, não é legal, sabe por quê? Porque o cliente, do meu ponto de vista, que vai atrás de promoção, ele não é cliente do dia-a-dia, o cliente do

dia a dia não está nem aí, ele quer ser bem servido, ele quer tomar bem gelada a cerveja, quer aquele prato dele bem gostoso quentinho, entendeu? Ele não vai ali porque o cara pôs o balde de cerveja por cinco reais, cinco cervejas, não sei... Ele não vai, ele vai se ele gosta do bar, porque ele fala: "Não, vamos para outro lugar, eu gosto de tal lugar". Então eu nunca fiz promoção de nada, nada. Mas sempre que eu lancei uma empanada, tem onze sabores, aí aquela eu fazia assim, a noite do lançamento. Lancei empanada de Rockford com parmesão, lancei a pequenininha, fiz duas mil empanadinhas, todas as mesas dos clientes, o cliente não aguentava mais comer empanada. Aí eu faço lançamento.

P/1 - A criação foi sua dessa empanada?

R - Foi. Não, foi do Hugo. Eu o Hugo e os meus sócios. Criamos para o boteco Bohemia, né? Nós participamos.

P/1 - O senhor já contou várias histórias ali do bar, mas eu queria só saber, tem alguma história muito engraçada ou então muito pitoresca ali do bar que o senhor gostaria de contar?

R - Tenho. Teve essa do Raul, do show, né? Achei engraçado. Anunciou a banda Raul Seixas e ele lá: "Não, daqui a pouco eu vou. Põe mais uma, põe mais uma". E a outra foi do Piriri, nós chamávamos ele de Piriri e Pororó. Até eu trouxe umas fotos aí, tem Piriri lá. Piriri era aquele cara, o roqueiro, era um neguinho de cabelo rastafári que aonde ele te via ia encontrar com você: "David, poxa, é meu aniversário hoje cara". Você: "Poxa, eu vou dar um trocado para você". Aí o Piriri: "Dá um trocado para o Piriri". Daqui a seis meses ele encontrava você lá no bar de baixo na esquina: "David, meu aniver..." Tudo de novo! (risos) Aniversário depois de seis meses de novo. Então o show da Vila Madalena, a feira, que foi, acho, que a trigésima quarta feira essa. A feira da Vila Madalena era pequenininha quando começou, eram dois palcos de show. Era um aqui próximo do Sujinho, onde é esse bar novo aqui, e o outro palco lá no Empanadas, que tinha a padaria em frente. Os dois palcos. Então ele ficava papericando o José Luís Pena, que hoje é o presidente do Partido verde, deputado e presidente, né? Que era o presidente da feira, organizava a feira da Vila Madalena. E ele: Piriri, vou dar uma chance, arrume sua banda porque sábado, domingo é a feira da Vila e eu quero sua banda à vapor". Aí ele: "Claro". Disse que era a única chance de ele tocar. Ele no palco: "É Piriri, é Pororó!" (risos) Aí ninguém aguentava, o bar lotado e todo mundo: "É Piriri". Gritava: "É Pororó". Né. Aí um dia ele ficou de fogo e eu sempre, sei lá, dava janta para ele, sabe, ajeitava ele, né? Ele ficou de fogo, subiu em cima da mesa, o bar cheio, o bar pequeno porque não tinha aquela parte de cima ainda: "Gente, esses nordestinos vieram tomar conta da Vila Madalena, manda eles embora..." (risos) Aí eu corri atrás dele até a aqui na esquina. Não esqueço nunca. (risos) Ele faleceu já, o Piriri, coitado. Quer dizer, está história eu não esqueço nunca: "Gente, esses nordestinos vieram tomar conta da Vila Madalena, manda embora!". Essa foi uma. E do Raul Seixas, né, que eu muitas vezes puxava a cadeira para ele sentar: "Ó Raul, senta aqui, tal". Aí o bar tinha uma, tinha um degrau, agora tem uma paredinha por causa dos vidros, tem o vidro agora, né? Tinha o degrau, ele dizia: "Não". Sentava no degrau mesmo do chão: "Aí não, aqui mesmo está bom para mim, tal..." O que mais engraçado tem? É, do Jorge Benjor lá do comercial da Antártica, não tem onde se trocar, a meninas: "Não, aqui mesmo a gente se troca" e se trocavam tudo normal e todo mundo: "Nossa, tudo louco esse negócio aqui, né". O Telecurso eles filmavam sempre. O Raí esteve lá, quando o Raí esteve lá... Acho que foi a primeira vez que ele esteve lá no bar, logo que tinha parado o futebol ele chegou no bar aí eu acho que foi ligar e o celular dele não tinha bateria mais, aí ele falou: "Dá para você me emprestar o telefone?" O garçom não viu que era ele, ele estava de costas, aí fez assim: "Raaai!" (risos) E ficamos tirando onda do garçom. Mas não teve muita coisa engraçada não, teve mais assim, é... Umas pessoas. Mariza Orth quando esteve no bar, né, o nosso garçom maratonista, o Vanderlei: "Espera aí que eu vou em casa". Morava pertinho na Fradique, foi lá pegou a revista Play Boy, pediu para ela autografar, ela autografou para ele bem direitinho. Muito legal foi. E todo mundo: "Rapaz, tu vai mesmo?" ele: "Vou, vou lá. Ela é uma artista, tem que autografar..." Foi lá, autografou. Foi isso mesmo.

P/1 - Seu Robson, como o senhor acha que a sociedade vê o comerciante hoje em dia?

R - A sociedade? É, alguns aplaudem, outros não. A gente percebe... Eu tenho, assim uma sensibilidade muito grande, assim, eu... Você sabe quando o cara está trabalhando, você está com a sua produtora trabalhando: "Puxa David, que legal!" Sabe aquele negócio? Parece que o cara está vibrando com você junto, né? E tem aquele: "Poxa, que legal, tal. E aí, tudo bem? Como é que você consegue sobreviver? tem tanto bar, tem muitos bares..." Realmente tem quinhentos bares na Vila Madalena. Eu falo: "Não, bicho. O Sol nasce para todo mundo, tem espaço para todo mundo e todo mundo sobrevive, eu acho que é isso" Então a sociedade ela vê dessa forma, tem uns que aplaudem e aí sabe que tem aqueles que não aplaudem, mas vai de cada qual. Eu acho que no geral... E aqueles que conheceram você quando era garçom, quando a gente servia você é o filho dele ali que o filho dele está grande já, tem família, fica contente, faz questão de levar a família dele no bar, sabe: "Ó, está vendo esse aqui? Esse aqui sou eu, esse aqui é você aqui, ó. Saía do colégio aqui do palmares e vinha, vinha tomar lanche aqui". Entendeu? Tem essas coisas assim, muito legais que pessoas que ficam contentes mesmo, sabe? Vê que: "Nossa, nunca imaginava que você iria estar aqui ainda, vinte e seis anos..." Estou há vinte e seis anos no Empanadas: "Nossa, muito legal isso aí, tal..." Então é assim, eu acho que eu, todo tempo, tenho certeza, eu me dediquei ao máximo. Quando tive os problemas que o bar fechou um tempo, né? Tive uns problemas com a prefeitura e para mim foi a pior, uma das piores coisas na minha vida. Eu fiquei muito chateado, cheguei a emagrecer sete quilos em uma semana, cara! Um erro de projeto, sabe? De arquiteto. Ficou uma semana fechado. Foi uma pegadinha de uma jornalista, sabe? Trouxe dois menores para a casa, aí os menores, os meninos tinham dezessete anos. Foi no dia do, do meu sócio Léo, jogo do São Paulo, o bar estava bombado, no bar de baixo. Ela, vê só a maldade! Onde está o ser humano, a maldade até onde vai. Essa infeliz ela, infelizmente ela não é profissional, porque uma mulher profissional não chega a um ponto desses. Ela chegou, entrou no bar, os menores foram no banheiro, o bar lotado, ela pediu uma Bohemia e dois copos. Aí o Léo falou assim... Não, aí o Marquinhos foi lanchar, nosso garçom: "Não esse banco não que é da minha amiga está aqui na padaria..."; "Não, quando ela chegar eu saio e dou o banquinho para ela. Eu lancho quando ela chegar eu entrego o banquinho"; "Ela não, não..." Fez a maior questão. Nisso o Marquinhos levantou, o cara chegou do banheiro ela encheu os copos, no que ela encheu os copos ela pegou o celular, afastou e tirou a foto. Tirou a foto, aí eu na hora... Nem tomaram! Tanto que os copos não estavam direcionado aos menores, estava do lado. Quando você está bebendo está na direção... Foi feito todo um trabalho em cima disso. Aí Léo falou assim: "Pegadinha". Na hora o Léo, meu sócio, falou assim: "Ó, isso é uma pegadinha". Aí saiu rapidinho ela. No outro dia, acordei, liguei a televisão: "Vila Madalena, bares vendem bebida alcoólica a menores.". E o nome do bar, por quê? Eles não querem pegar um barzinho pequeno, um botequinho de esquina, porque se você for nos botecos de esquina você encontra, entendeu? Quando eu olhei: "Empanadas". Nossa! Daí ferrou, veio o Juizado de Menores. Então vê como essa mulher

foi tão maldosa. Eu vi tudo, liguei para o G, vim trabalhar na quinta. Isso foi na quarta, jogo do São Paulo. Na sexta-feira o telefone toca no escritório eram umas oito e meia, eu estava de papo com G sobre isso aí o assunto era, o Rafael. Aí ela disse: "Olha, eu estive aí no seu bar quarta-feira..." A jornalista: "E seu barman, não, seu garçom me serviu bebida alcoólica para dois menores. Eu fui aí com autorização do Juizado de Menores, tal". Aí eu falei assim: "Você me desculpa, mas eu desconheço. Estou sabendo que você esteve aqui, que você encheu os copos, meu sócio viu, você tirou umas fotos de longe, perto da estufa de empanadas, certo? E foi embora". Aí ela falou assim: "Vê o que você pode fazer e você me liga". E me deu o telefone dela. Quis dizer o que para mim ela?: "Vê o que você pode fazer". Tipo assim: me dá uma grana que eu abafo. Falei: "Não, não vou fazer nada porque eu tenho certeza, convicção que o meu funcionário não serviu para os seus menores, ele serviu para você e você falou que a sua amiga estava na padaria..." Ela devia ter uns trinta e cinco anos: "...estava na padaria e você estava aguardando ela, ele foi lancher e você não deixou ele lancher, você lembra disso?" Foi dito e feito, aí vieram em cima, nossa! Foi uma tortura. Fechou a casa, deu problema, eu sei que eu fui na prefeitura a semana inteira. O Rafael viajou para os Estados Unidos, né? O Rafael estava com a passagem certinha já de viajar, não tinha como desmarcar... História longa. Aí eu segurei a onda e essa parte de documentação quem inteira de tudo era o Rafael. Sei que eu cheguei, prefeitura, tudo, chegou uma hora, cara, que eu não aguentei mais. Eu falei: "Sabe de uma coisa, meu cartão é esse, o nome do bar é esse, se você quiser abrir você abre, se não quiser... Estou indo embora". Voltei, fui para o sítio, de manhã o telefone tocou em minha casa, a secretária do subprefeito, do Milton: "Ó Robson, pode abrir o bar"; "Poxa, mas precisou você fechar um semana? Uma semana fechou o bar para no outro dia pegar o telefone e dizer: 'Pode abrir?'". Cheguei para ele e falei assim: "Ó, você acha que eu venho de uma família rica? Não, eu venho de uma família pobre, dez irmãos, certo. Cheguei aqui em São Paulo fui trabalhar de faxineiro, de cozinheiro, de copeiro, de garçom, certo? Para chegar aonde cheguei. Então, o seguinte, você quer abrir o bar, você abra. E sabe quantas famílias tem lá? Trinta e cinco pai de famílias que é equivalente mais ou menos a umas cem pessoas precisando de comer, porque dinheiro para comer ovo e farinha eu vou ter um bom tempo, agora eles não. Então você quer abrir você abre". Entreguei o cartão e fui embora porque eu não aguentava mais. Eu gastei de tudo, eu não comia, eu pensava nos meninos, não pensava mais em mim, pensava nos caras. Eu paro o taxi em frente o bar ali, aquele bar fechado, grande, os meus meninos dizendo: "Robson, pode abrir, pode abrir..." Todo mundo veio trabalhar. Eu falei: "Não, não pode". Foi a pior coisa que aconteceu em São Paulo esse tempo todinho, isso aí. Foi uma coisa de propósito, sabe? Acho que ela queria ganhar ponto na mídia e queria, sabe, uma coisa que acabou mesmo. Foi assim, uma coisa impressionante, entendeu? Quer dizer, isso aí que eu acho que foi uma coisa muito... O cara está lá na rua fotografando a calçada. Eu vou lá e converso com o cara: "E aí, tudo bem?"; "Tudo bem"; "Essas fotos aí, tal?"; "Não, estamos fazendo foto aqui para produto, tal, tal..." Tira uma foto de uma cadeira com o pé fora da calçada. Amanhã está na imprensa: "Ó, bares invadem a calçada". Poxa, você passa ali o único, o único bar, é um dos, não vou dizer que é o único, um dos daqui da Vila Madalena que respeita o horário somos nós. Dez e meia o Maguila, nosso segurança, começa a desarmar as mesinhas. O cliente paga a conta e ele desarma. Quando tem aquela mesa onze e meia, meia noite a gente transfere para dentro, explica o horário da mesa, tal. Poxa, quer dizer, ela tem que fazer tudo isso? Será que ela não viu, ela foi uma infeliz uma mulher dessa aí. Uma infeliz, ela deixou trinta e cinco funcionários... Tem homem meu lá na minha cozinha que tem quatro filhos e está com o cunhado desempregado em casa, depende dali tudo. Quer dizer, deixou de ter comissão, deixou de vender, deixou de um monte de coisa. Eu atrasei todos os meus compromissos que eu tinha com fornecedores, com tudo, entendeu? Quer dizer, uma pessoa dessa ela não é uma profissional. Eu, um profissional: "Robson, faz isso". Eu não faço, eu não faço. Esses dias aí, é impressionante, chegaram dois caras no balcão, jornalista, percebi pela mala dele, atrás era uma câmera profissional, né? Fez assim ó, PSI, em uma mesa, ali no barzinho de baixo. Eu estava ali do lado, né? Eu falei: "Boa essa foto ficou! Tira uma foto minha aí vá. Fica bacana, tal, né". Disse: "Não, porque eu sou da Bahia. Vou tirar uma foto aqui"; "Não, mas precisa tirar uma foto escondida assim? Tira assim, vai nos clientes, tira a foto". E o cara o que era? O cara, pessoal do fiscalização de menores, entendeu? Lá no bar, olha, os meus funcionário é reunião toda semana: "Ó, olhou para o cliente viu que é menor, que parece menor, pode estar em uma mesa de vinte pessoas, documento". Se ele não quiser dar é porque é menor, aí não serve o menino de jeito nenhum". Eu olho, o Maguila olha, os garçons olham, os balconistas olham, todo mundo se comunica, aí todo mundo é uma família, um passa informação: "Ó, a mesa..." Então é assim. Então é complicado. E o pai que fala, que está com menor e fala assim: "Não, ele é meu filho, sou responsável por ele"; "Nem mais um copo para ele não, aqui ele não bebe. Ele é seu filho? Desde quando você põe seu filho menor para beber?". Eu tenho menor, dezessete anos, tem um metro e oitenta e cinco de altura. Ele não bebe, tenho certeza que ele não bebe. Tem a baladinha dele que vai quatro da tarde e termina às dez de final de semana, mas ele não bebe. "Ah, então eu vou embora..."; "Por favor, fique à vontade". Aqui que você fala onde está o cliente e o não cliente. Ele quer que eu sirva ao filho dele que é menor, aí eu falo: "Não, muito obrigado, você pode ir, não tem problema". Esse aí ele não vem para me ajudar, ele vem para me atrapalhar. Fecha a casa, eu vou preso, o garçom vai preso e a multa é oitenta e sete mil reais para uma casa que vende bebida alcoólica para menor, para você ter uma ideia. E provaram, fui para o fórum provando para o juiz: "Meu bar tem trinta anos, eu não preciso de vender bebida alcoólica para menor para sobreviver. De forma nenhuma eu preciso". Mas o orgulho do cara o que era? Era fechar um bar grande, não é fechar um barzinho, que não tem, que não dá IBOPE, entendeu? Mas é, foi isso, foi uma situação que chateou no geral, sabe? Mas, no detalhe, é confusão. Aí de vez em quando se estranha futebol, Corinthians e Palmeiras, estão jogando lá os times grandes, né? Flamengo e São Paulo. Aí futebol assim, tal, mas ninguém se estranha não, é tudo cliente, é tudo amigo. O cliente do dia, o cliente do bar é muito fiel, que vai lá no bar, entendeu? Quando joga papelzinho um na mesa do outro o garçom fala: "Poxa, você é cliente. Não faz isso não". E o "cara" já para: "Não, desculpa aí, foi mal, foi mal. Aqui é minha casa". Eles falam: "Aqui é minha casa". Realmente.

P/1 - O senhor participa de algum tipo de associação de comerciantes ou sindicato?

R - Não, aqui na Vila Madalena a gente teve algum tempo atrás, o Flavinho estava com uma associação de comerciantes, tal, mas durou um tempinho, reunião... Porque eu acho ainda que os donos de bares e restaurantes, eu falo de Vila Madalena, mas acho que é de um modo geral, ainda não são muito unidos, entendeu? Aquela reunião teve o... Tinha a associação dos bares, tudo, né? Aí, poxa, tem quinhentos lugares. Não, vamos dizer que tinha duzentos bares e restaurantes. E ia lá e tinha quinze pessoas, entendeu? Então, aí eu pá, pá, não ia mais, porque roubava meu tempo. Não ia mais e aí você saía fora dali, quando tinha muita gente, reunião, aí estava lá o subprefeito de Pinheiros, estava não sei quem, o coronel não sei quem e tinha muita gente, aí um ficava falando mal do bar do outro, então eu parei de ir. Não fui mais. Ia eu e o Rafael, nós íamos sempre. Porque era bom dar uma opinião de segurança, sabe? Sobre segurança, sobre colaborar para as coisas andarem bem para todo mundo, entendeu?

P/1 - Falando agora mais para o lado pessoal e atual. É, como é que é o seu dia-a-dia hoje, o seu cotidiano?

R - O meu dia-a-dia, digamos, hoje, trabalho hoje amanhã, amanhã eu acordo às dez horas tomo o meu café, vou no Museu do Ipiranga onde eu faço a minha caminhada, venho em casa tomo um banho, vou buscar o meu filho no futebol. Amanhã deve ter um período só, quando são dois ele tem academia à tarde no clube, ele almoça no clube e eu pego ele à tarde, entendeu? Aí, vou no sítio quando dá a louca porque é pertinho na Anchieta e assim... Eu antes saía muito, porque vinha muito convite para inauguração de casas, de baladas, eu ia bastante, sabe? Mas hoje eu saio muito pouco, então eu vivo muito assim... Acho que você vai ficando velho, né? Vai ficando mais caseiro. E eu, eu vivo muito hoje assim, muito para família mesmo. Hoje é... Antes eu era muito doido! Vixii! Saía hoje de casa só voltava no outro dia. Uma vez veio dedetizar o bar aqui, liguei para a mulher e eu estava no Rio, cara! No carnaval, desfilei na Caprichosos de Pilares: "Eu na Globo oito horas eu estou aí, ó! Vê eu aí". Então, e hoje eu, assim, eu bebo menos, já bebi muito. E procuro ver muito, acompanho muito futebol hoje, por causa do Felipe, né? Tenho o Felipe, tenho o Júnior, tenho três filhos. Tenho a Viviane com uma mulher, tenho o Júnior de doze anos, tenho o Luiz Felipe de dezessete anos, que joga futebol. Jogou no Corinthians, agora está no São Bernardo, foi o artilheiro do Paulista desse ano da subdezessete.

P/1 - O senhor gosta de fazer compras?

R - Não, eu sou um cara... Compras não, não gosto. Eu sou assim, shopping... Eu moro próximo ao shopping Plaza Sul, detesto shopping e não tem nada a ver comigo. Compras, se eu for entrar em uma loja eu já compro como se fosse para o ano inteiro. (risos) Se é calça é uma coisa de dez calças, nove, entendeu? Sou aquele que se eu entro em uma loja, se eu vou sair de casa para entrar em um canto para comprar alguma coisa, eu vou e compro logo. Não fico procurando, não sou...

P/1 - E o senhor gosta de frequentar outros bares?

R - Já gostei muito. Eu era muito botequeiro. Eu saía do meu bar e ia no bar do Sasha lá em cima e Sasha vinha para cá. Só que agora a gente sai do bar, sai do bar e já está tão, assim, saturado de bar... Eu hoje bebo em casa, eu não bebia em casa antes. Hoje eu bebo em casa, tomo cerveja, tomo Uísque em casa. Então assim, não vou muito em bares. Já fui muito, sabe? Hoje eu vou bem menos.

P/2 - Como que é a sua relação com o futebol? Como é que você acha que se dá essa relação que você teve com o treinamento do futebol e tal com o seu trabalho hoje, você acha que você aprendeu com o esporte? Como que é?

R - Sim. Eu acho que o futebol, eu acompanhei, eu fiquei muito tempo sem, assim, desligado do futebol, quando eu tive no bar, né? Porque eu fiquei no bar, focado em trabalhar mesmo e eu falei: "Puxa, eu vou trabalhar, vou comprar a minha casa, eu vou comprar o meu carro". Entendeu? Então eu cheguei assim, no meu trabalho... Eu não trabalho mais, que eu só tenho que agradecer! Todo dia eu rezo, eu agradeço tanto, você não tem noção, entendeu? E, de olhar assim: "Eu quero comprar esse carro!". Comprei carro, chegou uma época que eu tinha três carros dos tops na minha garagem, entendeu? Aí, quer dizer, me deu tudo, tudo, por isso a minha paixão pelo meu boteco é grande, porque tudo eu tenho de lá, o meu apartamento no Guarujá, o meu sítio, o meu apartamento lá perto da Saúde, tenho tudo de lá, minha vida, meus filhos... Então, o futebol. Aí o Felipe com cinco anos de idade, eu lembro que o Denílson dava aquelas pedaladas dele, né? O Denílson dava aquelas pedaladas e ele fazia igualzinho. Aí eu falei: "Vou por esse moleque na escolinha do São Paulo Center". Aí levei ele lá e só tinha para a idade de seis anos, mas o Adir que na época era o treinador e o Paulinho falaram assim: "Não, deixa o menino aqui com a gente". Aí ficou lá, ficou dos seis aos doze anos no São Paulo Center que é a primeira escolinha de futebol do São Paulo, oficial. Aí, com seis anos, sete anos... Seis, cinco, com sete anos ele recebeu "aluno destaque" pelo Kaká lá no Morumbi, na sala de imprensa. Aí: "Pai, quero fazer campo". Com onze anos foi disputar um campeonato em Lindóia, foi artilheiro lá e de lá com treze anos foi para o Corinthians. Aí ficou lá um ano e pouco no Corinthians. Então o Édson Boaro, o Abobrão, que jogou na Seleção Brasileira, Édson e Júnior Fonseca da Ponte Preta vieram para o São Bernardo. O diretor da base é o Edson e o Juninho, o coordenador, tudo, né? Aí: "Traz o Felipe para cá". Que o Felipe jogou lá no Corinthians com eles. Eu trouxe o Felipe e ele está super bem lá, está há três anos. Eu comeci a me infiltrar mais, levar ele para o treino, ir buscar para nos treinos, ir para os jogos dele, acompanhava os jogos dele do Campeonato Paulista, sabe? E agora, vem a Copa São Paulo agora. Ele tem dois, duas Copas. Recebeu convite já para ir para a Espanha e eu não deixei ir que é novinho ainda. Tem que esperar mais um pouquinho, amadurecer mais a melancia, né? É novinho ainda, tem duas copas São Paulo, falei: "Ó, primeiramente tu se prepara bem melhor aqui, né". E o pessoal do São Bernardo gosta muito dele, e ele se sente muito bem lá. Aproveitar, né? E ficar no clube mais um tempo. Então eu fiquei dedicado muito para ele, eu fiquei muito voltado para ele. Ele ia jogar em Santos eu ia atrás, ia jogar, entendeu? Onde fosse eu ia atrás, então está aí. Então o futebol, o esporte para mim, eu acho que duas coisas que hoje eu vejo muito, eu vejo cinema... Três! Esporte e jornal. Em casa é... O esporte é capaz de tudo na vida, entendeu? Você ocupar todo o tempo, o seu espaço em tudo e eu acho que tem que gostar, tem conciliar as duas coisas. Ele acorda sete e meia da manhã e chega em casa onze e meia da noite. Ele tem que gostar para caramba, né? E eu nunca falei: "Vai treinar Felipe! Acorda!" Não. Isso é espontâneo dele, ele mesmo põe para despertar o relógio e tá lá, entendeu? Então ele pode vir e falar assim: "Eu não quero mais jogar". Não tem nenhum problema, vai fazer Engenharia Civil no ano que vem. E estou achando muito bacana que ele está conseguindo conciliar futebol e estudo, né? E é muito, tem que ser muito aplicado, muito dedicado para você conciliar duas coisas.

P/1 - E no caso do Felipe ou dos dois mais novos...

R - O Júnior...

P/1 - ...o senhor já pensou ou ainda pensa que eles sigam a sua, a sua carreira de comerciante ou mesmo lá no bar?

R - Não, sabe, eu sempre pensei assim... Você fez uma pergunta legal. Já passou um monte de proposta já de abrir outra casa, outra Empanada, outra filial, mas não. Eu sempre pensei, ah, eu quero que Deus me dê mais não. Me dê saúde, me dê paz, que Deus abençoe a minha casa, a nossa casa sempre, para manter a minha clientela sempre boa, a minha equipe sempre boa e não quero mais nada. Eu tenho tudo, acho que eu consegui tudo, cara! Tudo o que eu mais lutei eu consegui, Deus me deu muito mais do que eu acho eu merecia, com certeza. A minha família é

maravilhosa, a minha esposa eu estou com ela já, há vinte... Como fala o nordestino, me amancebei com ela com seis meses, em frente ao bar. Ela trabalhava no bazar em frente à padaria, ali é bazar, lotérica, açougue, ali é um monte de comercio. Eu conheci ali em frente, conheci ela com seis meses eu falei: "Ó, vamos juntar os trapos, se der certo nós fica, se não nós separa". A gente já está há vinte, vinte e quatro anos juntos. Vinte e... O Felipe tem dezessete com cinco vinte e dois... Isso mesmo, a gente está há vinte e quatro anos juntos.

P/1 - E no caso de eles se tornarem comerciantes ou assumirem o bar, o senhor tem esse desejo?

R - Não, eu acho que o Júnior, o Júnior ele tem esse, ele chega no bar e quer limpar o balcão, ele quer limpar as mesas, os guardanapos, ele, sabe? Ele tem um já, a gente sente uma coisa de comerciante, sabe? Tudo dele ele negocia, eu percebo. Já o Felipe não, o Felipe já é mais tranqüilo. Mas o Júnior eu aconselharia, fosse abrir um bar mais para frente eu já velhinho de bengalinha, ele dizer: "Pai, eu vou abrir um bar". Eu acho que eu daria a maior força, porque eu acho que é legal também. Porque eu sempre converso, eu converso muito com eles sobre tudo. Sobre as drogas, sobre esses casos loucos que acontecem no mundo. Ai e eu falo: "Existe dois caminhos meu filho". Converso direto, venho dentro do carro conversando... "O caminho do bem e o caminho do mal, né". Porque já me ofereceram de tudo quanto não presta para você imaginar. Você imagina, eu trabalho em um bar, na vida noturna, o que não vem de louco! Imagina. Então eu escolhi o lado do bem, eu gosto de beber cerveja, gosto de tomar minhas caipirinhas, então isso. Nunca, graças a Deus, nunca na minha vida eu me envolvi com coisa além do que a minha bebida. E por falta de oferecer não foi. Ixiii! É, mas aí não é minha cara, a minha cara é assim: "Eu estou muito careta". Hoje mesmo vou tomar uma cerveja feliz, estou com vocês aqui, ó, entrevista maravilhosa. É ou não é flamenguista (risos). Então, está gostoso demais, né? Então eu sou assim, quando eu estou muito feliz ó, é festa. Ai viro para a minha mulher: "Vamos dançar um forró hoje? Ó vamos no Remelexo". Tem o Canto da Ema, vocês conhecem? E o Remelexo. O Paulinho do Canto da Ema, conheço o Paulinho. O Paulinho, poxa, faculdade, fazia faculdade, jogava futebol na USP com a gente. O Ednei, o mineiro lá, gente boa de mais o Ednei. Desse tamanho a portinha que era o Remelexo, um forrozinho pé de serra ali, o balcãozinho do Empanada, entendeu? Hoje, o empresário que eles são, né? São pessoas que eu conheci trabalhando e vi que virava a noite trabalhando. Então são essas pessoas que... Eu sou uma pessoa assim, de pouco, tenho poucos amigos e muitos colegas. Eu só ando só. Vocês nunca me verão em um carro lotado de gente. Impressionante. Chego em São Bernardo os camaradas estão, Corinthians e São Bernardo teve a inauguração do Primeiro de Maio, recebeu dezesseis mil pessoas. Lula, o presidente foi inaugurar o... Eu montei o camarote do Lula, com empanada, bolachinha de provolone, tudo, lá em São Bernardo. Quer dizer, eu conheço pessoas bacanas, gente... Convite para mim não falta, se for festa eu vou todo dia em festa, por que o pessoal me chama, falo: "Th rapaz, estou cansado, estou ficando velho já" (risos). Se eu tomar uma cerveja você esquece eu, aqui mesmo eu fico. Se eu tomar uma cervejinha aqui nem trabalhava mais, entendeu? Porque a gente vai chegando nesse ponto, entendeu? E eu acho que é isso. E eu aconselho o meu filho a ter um bar. O Júnior, que eu acho que ele tem jeito. Eu com certeza. Ele mexia no bar ali, eles raramente vêm aqui. Ixiii! É muito difícil, mas eu vejo que ele está limpando o balcão, está limpando a mesa. Ele não alcança a pia põe uma cadeira, a mesa, ele sozinho põe... Doze anos, ele vira a caixa de cerveja, fica em pé lavando os copos. Quebra uns dez copos e lava cinco (risos), mas a gente vê a iniciativa dele, eu percebo isso. Eu aconselharia, eu acho legal. Eu acho muito legal. Um bar é muito legal. Todo mundo quer ter uma bar e eu aconselho: Põe um bar. Põe um bar que é muito legal.

P/1 - Você pensa em deixar ele trabalhando, quando for um pouco mais velho ele começar a trabalhar lá no Empanadas? E você acha importante ele passar por todos os cargos como, como o senhor passou? Para ter essa vivência toda em um bar.

R - É, passar o que eu passei não vai. Sabe por que não vai? Porque já teve qualidade de vida melhor. Eu nunca estudei em colégio particular, eles estudam, entendeu? Eu nunca, ixiii! A roupinha melhor, a minha mãe dizia: "Essa daqui ó, para o São João, viu! É para o forró, não usa ela agora não". E o dia que eu vestia, ela: "Tire a roupa, é para usar só no São João, todo final de ano". Então, eu acho que isso foi bom, isso valorizou. Hoje tudo meu é valorizado, nada meu veio fácil. Não veio fácil nada. Se vai pintar o sítio tô junto ajudando, cuidando, sabe assim? Então eu gosto disso. Então eu sempre tenho certeza que essa molecada de hoje não é assim, entendeu? Não valoriza as coisas, não valoriza. Eu tinha que juntar dinheiro para pegar a rural, para viajar de Poção à Pesqueira, cidade pertinho, entendeu? Então foi assim. Ai eu, às vezes eu paro para pensar, meus sócios foi do mesmo jeito. O Léo, o Santos, né? O Rafael que fazia pacote, aprontava pacote em São Paulo quando chegou. Quer dizer, hoje graças a Deus todo mundo tem sua vida. Léo mora aqui, ó! Não tem ali o ponto de taxi? A segunda casa ali é do meu sócio. Quer dizer, tem coisa mais gratificante do que isso? Nordestino vindo dos matos, daquela roça. Chega ali, você vai em uma casinha com uma churrasqueira, uma bela de uma piscina, uma casa confortável, poxa! É negócio para levantar as mãos para o céu: "Deus, obrigado!" Não tem coisa, não tem... Gente, isso é trabalho! O bar está lotado, eu estou lá com o rodo, ó. Eu vejo todo mundo ocupado estou limpando lá o banheiro, passando o rodinho no banheiro, cheirinho no banheiro, entendeu? Limpando as mesas, varrendo ali perto dos baldes. Ai o pessoal vê que estou limpando o banheiro das mulheres (risos). O banheiro das mulheres é lá embaixo, né? Tem um cheirinho, você passa um paninho e fica bem cheirosinho, dá um aroma legal no banheiro. A mulher: "Ei, você é louco? Você no banheiro das mulheres rapaz!" Bem brava! Eu falo: "Não, estou dando um tratinho para ficar bonitinho, cheirosinho para você aqui, né"; "Vou falar para o seu patrão, você vai ver eu vou..." Falei: "Vai lá e fala para ele lá". (risos) Daí a um pouquinho ela estava na mesa, ela foi lá e disse: "Uma vodca e um Red Bull". Ai eu servi, né? Ela: "Ué, você não estava limpando o banheiro nesse instante?" Falei: "Estava. Estou lhe servindo"; "Ai sim, viu!" (risos) Essas coisas que são engraçadas. E aquela pessoa que sabe, chega lá, você está ali e fala assim.. Viu um amigo do David, aí fala assim: "Esse aqui é o dono do bar". E o cara fala assim: "Imagina rapaz, esse cara é dono do bar nada. Desse bar aqui? Ah, para de mentir, pô. Não, é dono do bar não"; "É"; "Você não viu as fotos ali dele trabalhando com os aventais assim, tal..." Quer dizer, o pessoal... Porque tem dono de bar... Ai que tá. Tem o dono empreendedor, é aquele que empreende, mas não trabalha, não sabe como... Se faltar o cozinheiro não sabe fazer uma carne seca, não sabe fritar um frango à passarinho, uma batatinha, uma mandioca, entendeu? Eu não! Se faltar eu caio para dentro da cozinha eu faço tudo, solto tudo lá dentro, entendeu? Resultado. E tem empreendedor que ele não sabe fazer essas coisas, então ele fica mais na mesa ali bebendo, tal. Não recebe bem todo mundo, entendeu? Então essa é a diferença. Aqui, não vou dizer, não vou citar o nome do bar, mas teve bar que foi assim, que até para escolher os talheres, os pratos foram lá no Empanadas. Quando inaugurou a casa, fiz de tudo pelos caras, ajudei: "Ó, monta freezer ali, o balcão faz ali..." Entendeu? Quando montaram a casa, inauguraram a casa e não tiveram, assim, a consideração de convidar a gente para: "Ó, vai tomar um chopp com a gente, vamos inaugurar a casa amanhã". Entendeu? Então são coisas assim. São o quê? Empreendedores. Eles não são trabalhadores, eles não entendem. É essa a diferença.

P/1 - E quais foram as lições que você tirou dessa vida como comerciante/empresário para a sua vida pessoal?

R - As lições, tenho assim, aprendi muita coisa a conviver com um monte de gente boa, entendeu? Conviver com muita gente ruim. Fui obrigado a conviver porque eu tinha conviver, não tinha jeito. Gente que a gente via que queria dar a rasteira em você, mas você precisava segurar aquela onda, entendeu? E aprendi assim, que as coisas não vêm por acaso, tem que batalhar bastante, tem que dedicar-se bastante. Tem que cuidar do seu comércio como se fosse a tua casa, entendeu? A tua casa. Para você entrar no banheiro do seu comércio, você imagina que é o banheiro da sua Casa, então se ele estiver sujo você fala: "Poxa, o banheiro está sujo, o banheiro da minha Casa. Tem que estar limpo". Entendeu? Então dessa forma. E eu aprendi muito isso.

P/1 - E qual que é o sonho do senhor hoje? Qual que é? O que que o senhor quer na vida?

R - O que eu quero da vida é que Deus dê muita Paz para mim, mantenha a minha casa sempre assim, com o sucesso que ela sempre teve, né? E me dê saúde e paz e daqui para frente que... Entrego na mão de Deus. Para mim o que ele já me deu... Quero formar meus filhos, ainda estou formando. Eu se não formar, como eu falei, o atleta, mas a gente forma um homem, entendeu? E acompanhar, aí vai. Eu tenho tudo, tudo. Ó, não sei, eu não tenho nem explicação. Tudo, tudo. Deus me deu tanta coisa. Eu já ajudei tanta gente. Os meus irmãos do nordeste eu ajudei bastante eles, sabe? E o fato de eu... Faço todo ano uma festa para as crianças no sítio lá, tudo criança carente, para quinhentas crianças, entendeu? O ano passado tinha dois mil brinquedos, uma carreta lotada de, tipo, Baú, Caminhão do Faustão vindo assim. Tudo criança carente, criança que pegava assim o presente e chorava, tremia assim, de um jeito... E agradeço os amigos que me ajudaram feito o Sasha que mandou vinte triciclos, o Alemão da Cursino mandou dez bicicletas, o Elder do Remelexo mandou não sei quantos quilos de balas. Então todo mundo ajuntou, os amigos mesmo, esses amigos pelo telefone: "Não, eu vou dar um monte..." Mandaram mesmo. E puxa, é muito bom isso aí, é gratificante. Sei que a minha primeira bicicleta que eu ganhei foi em um bingo na minha cidade. Usada, eu devia ter uns nove anos de idade e eu sonhei à noite que eu iria ganhar aquela bicicleta. Você acredita? E eu ganhei a bicicleta. Foi a minha primeira bicicleta, nove anos de idade. Então foi assim, sabe? E sonhos vieram realizando. Realizaram todos os meus sonhos, todos que eu, tudo o que eu queria pensava: "Vou comprar isso aí". Eu batalhava e comprava, comprei. Sempre foi assim. Uma vez eu estava ali no bar na calçada, eu falei: "Pô, um dia eu vou ser dono desse bar ainda, viu". Eu varrendo ali, né? Não foi quinze dias, aonde que conserta aqueles ferros elétricos ali, liquidificador, é Conti, Consertos Conti, é ao lado do bar ali, onde tem a parte antiga. Aí tem duas, a parte principal que você entra, tem ali aquele balcão grande, era ali. Aí o seu Paulo falou assim: "Robson, eu vou mudar para um lugar maior, você não quer comprar?"; "Mas seu Paulo, deve ser muito caro aí, né". Ele falou assim: "Ah, quinze mil dólares". No tempo que o dólar era um por um. "Sério seu Paulo?"; "Sério"; "Então estou indo buscar o dinheiro agora". Aí fui, naquele tempo era muito dólar, né? Você, um real era um dólar. Aí foi, sabe assim? Tudo coisa que você vê que vai andando e o negócio é muito legal, é impressionante. Vai andando, quando o negócio vai dando certo, né? Você tem sócios, em qualquer seguimento que seja, em uma produtora, em uma padaria, em um bar, em um restaurante, em uma empresa, quando as coisas vão dando certo, você vê que está dando certo. Ninguém passa a perna em ninguém. Eu e meus sócios estamos juntos há vinte e quatro anos, por quê? Muita confiança.

(FIM DA FITA)

P/1 - Então seu Robson, agora finalizando já. O que o senhor achou de ter participado dessa entrevista? De ter falado, assim, sobre a sua vivência no comércio, sobre a sua vida também. O que que o senhor achou?

R - Ah, achei muito legal. Acho que vocês deveriam me chamar mais vezes (risos). Muito legal achei. Eu acho bom e até peço desculpas, os horários... Nós marcamos de manhã, aí não deu de manhã, mas deu à tarde. E sempre que precisar pode me chamar que eu venho com o maior prazer. Gostei bastante. Sua equipe aí é bacana. Todo mundo bacana aí: David, Fernanda e Gabriel. Então: Fernanda, obrigado! David, obrigado! Gabriel, valeu mesmo! Obrigado. Eu achei muito legal, então sempre que precisar aí. Desculpa que eu falo para caramba, né? Faça igual mulher da Paraíba: "Esse homem parece que tem um rádio na cabeça, viu" (risos).

P/1 - E agora para finalizar mesmo, tem alguma coisa que a gente não perguntou, mas você gostaria de falar? Tem... Que você acha que está faltando?

R - Beleza. Dos meus sócios, eu gosto muito deles, viu! Os meus sócios, que eu acho que falei pouco deles, né? Do Léo, do Santos e do Rafael. Que acho que se não fosse eles a nossa casa não teria o sucesso que tem hoje. Com certeza e eu falo do coração que eu sou o que eu sou, devo, como eles também, nós de modo geral, devemos um para o outro e foi tudo de bom. E bom que nós fiquemos mais duzentos anos juntos. Estamos há vinte e quatro anos juntos, ficar mais duzentos anos juntos. Gosto muito deles e a nossa honestidade um com o outro e a fidelidade que fez com que a coisa andasse da forma que está andando. Muito bom. Eu agradeço mais uma vez. Mais uma vez muito obrigado a tudo.

P/1 - A gente que agradece aqui em nome do Museu da Pessoa e do SESC São Paulo. Muito obrigado pela sua participação. E é isso.