

MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Ponto de Cultura (PC_MA)

O sabor da vida

História de [Dorival de Souza Santos](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 18/07/2018

Ponto de Cultura

Depoimento de Dorival de Souza Santos

Entrevistado por Lourdes Alves, Rosali Henriques e Cecília Tavares

São Paulo, 18/07/2007

Realização: Museu da Pessoa

Entrevista PC_MA_HV033 (Senac 33)

Transcrita por Vanuza Ramos

Revisão: Heci Regina Candiani e Genivaldo Cavalcanti Filho

P/1- Boa tarde, Dorival.

R – Boa tarde.

P/1 – Iniciando a nossa entrevista, eu gostaria que você falasse o seu nome completo, local e data do seu nascimento.

R – Meu nome é Dorival de Souza Santos. Eu sou de Goiânia e a minha data de nascimento é 1/8/1950.

P/1 – Dorival, eu queria que você falasse da origem da sua família, desde dos seus avós, seus pais...

R – A minha família, desde a minha avó, por parte de minha mãe, era uma família de evangélicos. Batistas. E aí outras pessoas seguiram pra outras religiões, mas a base era protestante. Adventista, batista, presbiteriana, mas sempre seguindo a linha protestante. Minha mãe foi criada sob essa influência e a gente também não tinha muita escolha, porque o único lugar que a gente era recebido, podia ficar, era a igreja protestante. A igreja católica não seguia assim, não era tão aberta na época...

P/1 – Os seus avós são de lá, de Goiânia?

R – São, os meus avós são...

P/1- Você conheceu os seus avós?

R – Eu conheci a minha avó; o meu avô morreu cedo e eu não o conheci. Mas a minha avó, eu tive a felicidade de conviver bastante com ela e tenho boas lembranças dos quitutes que ela fazia pra agradar os netos. Eu acho que foi um período gostoso.

P/1 – Qual o nome dela?

R – Vó Maria... Era uma maneira carinhosa de tratar.

P/1 – Os pais de seu pai, você conheceu?

R – Os pais do meu pai eram de outra cidade, de Uberlândia, Minas. Meu pai foi pra Goiânia trabalhar e a gente não teve contato com a família dele, com exceção de alguns irmãos, mas os pais também já eram de bastante idade e faleceram cedo. Infelizmente não os conhecemos.

P/1 – E os seus pais?

R – Meu pai nasceu em Uberlândia, minha mãe é nascida em Silvânia, interior de Goiás, e foram pra Goiânia pra trabalhar. Porque no interior de Goiás, na época, as oportunidades eram mínimas.

Minha mãe trabalhou a vida toda como empregada doméstica e fazia serviço de dona de casa: lavar roupa, passar roupa. Além desse, do emprego fixo que ela tinha em residência, ela lavava e passava roupa em casa também. Isso com muita dificuldade, tirando, puxando água de poço e passando roupa com ferro à brasa ainda, naquela época... Eu, como era mais próximo da minha mãe, sempre auxiliava em alguma coisa, ajudava a esquentar o ferro, abanando... Com isso a gente trocava algumas histórias, ela contava algumas histórias de família e ficou um período muito bom, apesar de muitas dificuldades, porque a vida não era fácil naquele período. Eu tinha quatro irmãos e a receita era muito pequena, o rendimento era muito pequeno... O mínimo, faltava o mínimo, o básico. Realmente foi um período difícil, mas a gente conseguiu superar...

P/1 – E qual era a atividade de seu pai?

R – Meu pai era motorista. Trabalhou a vida inteira como motorista de caminhão, mas era um tipo de motorista que, no início, nem carteira de motorista tinha. Aprendeu com amigos e com parentes e começou a dirigir. Praticou e acabou virando motorista profissional, só que um motorista que não conhecia as leis de trânsito. Dirigir era guiar, né? O chofêr... E o trânsito na cidade não exigia... Fica meia dúzia de carro na cidade, sabe? (risos) Em Goiânia, na época... No período de 50 a 68, 69. Depois ele acabou tirando carta.

P/1 – Qual o nome dele, Dorival?

R – Joaquim de Souza Santos.

P/1 – Você disse que tem mais irmãos. Quem são?

R – Eu tenho mais três irmãos. Tem o Gilberto de Souza Santos. Tem Wilson de Souza Santos e Jair de Souza Santos. Sendo que o Jair é o caçula e eu, acima do Jair. Os dois são falecidos. O mais novo faleceu com 38 anos e o outro, acima de mim, faleceu com 27 anos. Faleceu novo, novo, novo.... Vinte e sete anos... E agora tem eu e o mais velho, somos em dois.

P/1 – E onde é que ele vive?

R – Ele vive em Goiânia. Meu irmão trabalhou muito tempo no Estado, como motorista também. Saiu do Estado, montou uma microempresa e deu certo e foi crescendo... Hoje ele tem uma loja de bicicleta. Ele vende bicicleta e acessórios, peças pra bicicleta... E ele gosta também de mexer, comprar e vender terra, então ele está sempre envolvido com compra e venda de fazenda. Agora já deu uma melhorada, os filhos também estão criados... Já tem seis netos, dos três filhos que ele tem. Dois de cada um. Os filhos estão todos formados, com a vida mais ou menos organizada.

P/1 – Você disse que a infância foi difícil. Queria que você contasse um pouquinho pra gente o que marcou pra você na sua infância. Conte pra gente alguns fatos da sua infância...

R – A minha infância praticamente influenciou na minha carreira na área de Gastronomia, porque a minha mãe... Apesar de trabalhar fora e em casa, o dinheiro ainda não era suficiente. A necessidade era maior. E ela complementava a renda com trabalhos paralelos. Aos finais de semana, a gente vendia, na porta dos salões de baile – naquela época tinha baile, nos anos 60 tinha aqueles bailes com orquestras. Tinha um parente nosso que era sócio de um clube e ele cedia um cantinho lá pra a gente comercializar espetinho. Espetinho de linguça, carne bovina... A gente preparava os espetinhos em casa e ia vender lá nesse local.

Minha mãe tinha, como uma boa parte do pessoal antigo, o hábito de mascar fumo, porque o pessoal não tinha muito costume de escovar dente. Algumas pessoas fumavam e outras mascavam o fumo. Minha mãe mascava fumo, o que dificultava o paladar dela. Então, normalmente ela proporcionava a carne, cortava, deixava tudo no jeito, temperava e pedia pra eu provar. A palavra final era minha porque ela ficava em dúvida sempre. Com isso eu fui pegando o jeito, o gosto pela coisa, porque temperava ali a carne... Quando eu temperava a carne, eu já a deixava no ponto de ser consumida. Quer dizer, não precisava nem assar, já dava pra comer crua. Eu comia carne crua, pois essa era minha referência. Se eu conseguisse comer a carne crua, é porque tava bem temperada. O que eu conhecia de tempero era linguça, que era uma coisa que vinha já temperado pra gente fritar e comer, ou às vezes parente fazia, quando matava porco. Então temperava e na hora de vender, também eu controlava a brasa...

Não era uma churrasqueira, era uma lata de querosene que a gente usava e adaptava ali uma churrasqueira. Colocava uma grade em cima, amarrava os arames e o churrasquinho. Os espetinhos eram feitos de bambu, aquele que a gente cortava no mato. Eu ajeitava, fazia os palitos. E aí a gente espetava a carne. Lá, com braseiro pronto, colocava ali os palitos e, quando o palito ficava muito próximo da brasa, queimava, aí não tinha condições de vender. Então eu cuidava pra que a brasa não atingisse os palitos e assasse de uma maneira uniforme também a carne, porque ali eu percebi que, selando a carne e a mantendo no banho-maria, ela continuava suculenta. Com isso, o sujeito, quando “molhava” [a carne] na farinha, ele conseguia comer sem reclamar. Quando a carne está muito passada, guarda a farinha e fica procurando o molho... Então é a carne selada, que é essa coisa de você fechar as fibras, jogar o suco pro centro e manter a carne tenra. Junto com o cliente, você percebe a diferença. Mas eu não sabia o que era selar, eu observava aquela reação do cliente. Precisava vender porque aquilo era uma fonte de renda, a gente às

vezes comprava e não tinha condições de pagar na hora, então pagava com o resultado. Muitas vezes comprava na confiança. Você ia ao açougue, comprava fiado e tinha que vender aquilo, não tinha acordo. Tem que vender porque tem que pagar, então tinha que fazer todo tipo de propaganda pra poder vender ou procurava anunciar o produto. A minha mãe não tinha facilidade pra essa coisa, então eu já gritava pra trazer o cliente. Às vezes o sujeito estava passando despercebido e então eu já...

A gente ficava atento também ao intervalo. A banda, num certo momento, parava pra descanso e aí o pessoal saía. Quando o pessoal saía pro salão, pra fora, pra fumar um cigarro e pra respirar, eu colocava na brasa aquelas carnes que liberavam fumaça com cheiro da carne, pra atrair o cliente... E aí eu abanava com a lata (risos) e a fumaça ia na direção do povo. A gente lembrava que estava ali vendendo uma caminha, porque senão... O sujeito estava de costas pra gente, conversando...(risos) Puxar o sujeito pelo braço? Eu abanava, né? Pelo cheiro... E é engraçado que, dependendo das ervas aromáticas que a gente colocava na carne, ela atraía um número maior de pessoas. A gente foi percebendo isso. Engraçado, né? Quando a gente colocava alfávaca, que é uma erva que dá em Goiás e aqui também tem, pimenta-do-reino moída na hora, a pimenta-bode, que é uma pimenta típica da região lá de Goiás e Minas, que é pimenta-de-cheiro. Bode, por quê? Porque o bode tem um cheiro todo característico. Então a gente usava essa pimenta e ela, quando você colocava ali, exalava um perfume todo especial. Com isso, o pessoal se aproximava e a gente acabava vendendo. Porque tinha que vender, né?

P/1 – Quantos anos você tinha nessa ocasião, aproximadamente?

R – Ah, uns oito ou nove anos, por aí. Nesse período, durante o dia, eu engraxava sapato também. Tinha uns dez anos de idade e em casa era assim - tinha uma caixa lá de engraxate, que passou para todos os meus irmãos. Foram engraxates. Meu pai mandava colocar a caixa nas costas e andar. Andou e a caixa não pegou no chão? Tudo bem, tá pronto pra iniciar a vida. (risos) Pode ir que dá certo, entendeu? Lógico que no início a gente usava o banco do jardim. Lá em Goiás tem uma avenida muito famosa, a Av. Goiás, onde as pessoas paravam pra sentar na hora do almoço ou de manhã, pra dar uma olhada no jornal. Então eu fazia ponto ali, o pessoal chegava com aquele sapato bonito pra engraxar ou tirar o pó. E o sujeito às vezes dava uma caixinha. Eu tinha uma atenção muito especial com sapatos. Aliás eu tenho uma queda, eu gosto muito de sapato. E que vem desse período, influenciou muito. Às vezes eu perguntava pro cliente que sapato era aquele. Puxa! Tinha cromo alemão, pelica, cada um diferente do outro. E eu não tinha nenhum. Tudo bem (risos). Mas eu olhava e falava: “Pô, quando eu crescer...” (risos) Porque um sujeito daquele tamanho sempre é gente grande. “Na hora que eu crescer eu compro”. Nesse ponto eu engraxava, ganhava um dinheirinho, chegava em casa ainda durante o dia, lavava as mãos, lógico, e ia, no final de semana, preparar os espetinhos. Nessa idade eu já acumulava função... (risos) Engraxava e vendia.

P/1 – E onde é que ficava o período pra escola? Você foi à escola?

R – O período de escola era assim naquela época, as crianças com a família mais ou menos certinha com sete anos iam pra escola. E a gente era um pouquinho maior. Pegava ali com uns dez, onze anos. Primeiro pelo seguinte: tinha um problema sério com a questão de registro de nascimento. O pessoal ficava esperando juntar pra poder registrar, porque tinha uma multa. [Se] Passou do dia, tinha uma multa. Você não tem dinheiro pra comer, como é que você tem dinheiro pra pagar registro, pra pagar multa? Quer dizer, é um desencontro total.

A gente começou a estudar mais ou menos com uns dez anos. Eu e meu irmão, começamos os dois juntos. E a escola em que a gente conseguiu vaga... Porque tinha esse negócio, você tinha que primeiro conseguir a vaga, tinha o uniforme. Na escola não entrava criança de qualquer jeito. Tinha um detalhe interessante, aliás não esqueço disso de jeito nenhum: como a gente era bolsista da igreja, a gente ganhava um conjunto de uniforme e sapato. O sapato era pago, recebia em dinheiro. Quando tinha o número da pessoa, tudo bem, eles davam o sapato. Quando não, dava um vale pra você retirar numa loja. Mas a necessidade em casa era tão grande que, às vezes, antes de pegar o sapato... A maioria das vezes, em vez de o meu pai pagar o sapato, ele pegava o dinheiro... O vale do sapato, dez reais. Então o dono da loja dava oito, porque estava precisando de dinheiro, e o sapato ficava lá. Ele preferia pegar o dinheiro em vez do sapato.

A gente revezava, eu e meu irmão, a questão do sapato. Pra entrar na escola, o que a gente fazia? Um calçava um pé do sapato e o outro calçava o outro. Aquele pé que estava descoberto a gente enfaixava e ia pra escola. Chegava lá: “Ó, tá machucado...” Uma hora, como o porteiro falava, o moço que ficava na porta: “Mas escuta, quando vai sarar esse pé?” “Tá sarando...” Depois a gente invertia (risos). “Sarou aquele, machucou esse daqui”. Mas o sujeito sabia, era adulto. Ele sabia que era um jeito de a gente ir pra escola. E de tocar a vida, porque é jogo duro, né? (risos) Pois é.

P/1 – Você lembra de alguma brincadeira da infância? Você está contando bastante das suas ocupações...

R – A gente brincava, mas era trabalhando. [A] Única brincadeira mesmo era futebol, que a gente jogava... Sem ter o básico pra você jogar futebol.

P/1 – E onde é que jogava futebol?

R – A gente improvisava um campinho, carpia. Juntava um grupinho de garotos e carpia um quintal, uma área livre, uma área aberta. A gente ia no mato, cortava lá as traves e fincava, fazia uma bola de meia. Naquela época [havia] essas meias de elástico, enchia aquilo lá de coisa e a gente improvisava uma bola pra brincar...

Ah, ir pro rio nadar... Chegava lá sem saber nadar. Os maiores jogavam dentro d'água, você tinha que aprender na marra. Chegava lá pra espiar, pra olhar, lhe empurravam dentro d'água, você tinha que se virar... Não era muito difícil porque a gente já vinha se virando. Então (risos) era só bater braços e tocar, por que não?

Acho que tinha bastante amigos, inclusive tinha um tipo de amizade bastante interessante. Como a gente era muito visado, todo mundo queria bater. A gente se juntava em grupos pra se proteger. O nome disso era “sócio de briga”, olha! (risos) Se alguém bater no meu amigo, bateu em mim, então vai ter que se “haver” comigo. E a gente ia atrás... Só que não passava de uma rusga de moleque mesmo. Não existia nenhum tipo de arma, nem branca, nem arma de fogo, não tinha nada disso.

P/1 – Você era visado pra apanhar?

R – Era porque tinha ainda muito essa coisa, a marca da escravidão estava presente o tempo todo. Porque na escola, na história do país, o negro era visto como alguma coisa, não era um cidadão. [Era] Um negão, então pode bater. E essa coisa já vinha, já fazia parte do dia a dia das pessoas. Eu tenho um primo que tinha uma academia e um dos motivos que o levou a ir pra academia e treinar boxe foi justamente maus tratos. Essa coisa de juntar turma e ser espancado pelos outros garotos. Naquela época os pais não aceitavam muito essa coisa do sujeito chegar chorando em casa e dizer que apanhou. Apanhou, você volta... [Se] Chegar em casa chorando que apanhou na rua, apanhava em casa, então você tinha que se virar na rua. Esse meu primo influenciou muito a gente a aprender pelo menos a se defender. A gente acabou tomando gosto pela coisa; cheguei a disputar alguns campeonatos de boxe na minha época de adolescência, mas pelo menos acho que me valeu muito isso, pro respeito. As pessoas olhavam pra mim e pensavam duas vezes antes de tentar me agredir. E as poucas pessoas que se atreviam a me agredir tinham uma surpresa desagradável, porque (risos) tinha uma pegada boa... O sujeito vinha uma vez só e já avisava os outros: “Esse aí é fria, não mexe com esse não...”

P/1 – Onde é que você aprendeu boxe? Você chegou a lutar profissionalmente?

R – Não, a gente ensaiou... Na minha adolescência era tudo muito confuso em termos de profissão, porque a gente ficava pensando: “O que pode?” A gente sabia que pra banco, loja, escritórios, tinha um modelo... Aquele loirinho, olho claro, cabelinho repartido, bem nascido, tal. O negro era mais pros serviços gerais, trabalho braçal mesmo, aquela coisa mais obreira.

P/1 – Você está falando de Goiânia?

R – Eu estou falando de Goiânia, mas... Até os 18 anos a gente não tinha nenhum exemplo, com exceção do Pelé. Eu acho que o Pelé, embora meio distante pra minha geração, foi uma luz. Ele ajudou a mudar o olho da sociedade como um todo em direção do negro. Acho que, sem querer, ele ajudou muito. Não adianta, não dá pra negar isso. Até então a coisa era mais pesada, porque o trabalho do negro, por melhor que fosse, não tinha valor... Você fez, tá aí, tudo bem, mas depois você dá uma conferida pra ver se tá tudo certo. Era um trabalho que precisava de um retoque, que precisava pelo menos ser visto. O que não mudou muito nos dias de hoje.

P/1 – Qual foi o seu primeiro trabalho remunerado? Você contou da sua infância. Você já tinha um trabalho de geração de renda, com a sua família?

R – É, isso.

P/1 – Na adolescência?

R – Eu tive uma segunda experiência que foi muito interessante, também no segmento de alimentação, numa fábrica de doce. Tinha um cidadão em Goiânia que abriu uma fábrica caseira de doce. Ele não tinha recurso pra pagar um profissional pra trabalhar com ele no dia a dia, aí ele contratava a garotada e dava um doce pros meninos... Comigo ficou um tempo maior, eu fiquei uns dois anos com ele nessa indústria de doce...

P/1 – Já na adolescência?

R – Já, tinha uns 13 anos, por aí, inclusive aconteceu um fato interessante. No primeiro contato que eu tive com os tachos de doce - eram tachos enormes e eu era pequeno, não alcançava o tacho. Subi em cima do fogão, fogão a lenha. O doce estava no início; [era] doce de leite, estava com leite e açúcar. Eu comecei a mexer e soltou um tijolo do fogão; eu caí dentro do tacho (risos). Naquela época a gente não tinha roupa. Usava um calção, um calção com uma tira... Então eu caí dentro, sem sapato sem nada. E saí, é lógico, do leite e continuei mexendo. (risos) Mas a sorte era que o danado ainda não estava quente, estava frio.

Ele chegou mais tarde. O leite já tava encorpendo, eu mexia dois tachos por vez. E ele chegou, olhou pra mim. Já tinha secado porque lá em Goiás é quente pra caramba, um calor danado e ali, na beira do fogo, seca rapidinho. Ele olhou pra mim, viu alguma coisa estranha e falou: "Pelezinho, o que que você passou?"

P/1 – Pelezinho?

R – É. "Pelezinho, o que você passou hoje?" Porque a gente tomava banho com aquele sabão de cinza, aquele sabão feito de coada. Minha mãe fazia um sabão aproveitando a cinza com o sebo, uns negócios lá, pra lavar roupa, pra lavar a louça. Um sabão fedido desgraçado! Era um sabão preto, fedía, dava banho na gente com aquilo ali (risos). Fazer o quê? Também o banho era mais lavar o pé pra dormir, pra não sujar o lençol, então todo dia minha pele estava ressecada porque tinha muita soda, ficava todo trincado. E ali estava hidratado... Com o leite e a manteiga... (risos) Leite puro, leite, gordura, estava hidratado. "O que você passou hoje?" E brilhando também, porque manteiga, né? Aquele leite era leite puro; a gente separava uma parte do creme pra bater manteiga, mas ainda ficava bastante manteiga no leite pra mexer.

Eu fiquei com ele uns dois anos, trabalhando nessa fábrica de doce. Aprendi a fazer doce de cidra, doce de leite, pé-de-moleque. Bom, os doces eu aprendi lá. E ele, é lógico... Carteira assinada, ninguém falava disso na época. Era um dinheiro que era pago pros pais. Normalmente ele acertava com meu pai e eu trabalhava e nem sabia quanto ganhava. Quem sabia era o meu pai, eu tinha era que trabalhar. Então ia lá, fazia o horário e depois ia pra escola.

Depois eu achei que aquele trabalho ali não estava muito legal e comecei a trabalhar como servente de pedreiro. Meu irmão já trabalhava como servente de pedreiro, então ele arrumou pra eu ir trabalhar com ele. Eu fui trabalhar lá, mas não curti muito, sabe? Eu achei que não tinha nada a ver e o pessoal [era] meio folgado. Na época, eu colocava massa pra dois pedreiros. Eu tinha uns treze anos nessa época e colocava a massa pra dois pedreiros. O sujeito, quando achava uma pedrinha, jogava na cabeça da gente, falava que era piolho de servente. Aquilo foi me irritando até

o dia que eu tirei um pedreiro de cima do andaime. (risos) É o seguinte: ele me chamou, eu olhei e ele jogou uma pedra. Essas pedras mesmo que se coloca em concreto, aquele pedresco. Jogou mesmo, bateu na minha cabeça e furo; o sangue correu aqui. Eu olhei pra ele, o andaime era uns paus que a gente colocava... Balancei até ele cair; ele caiu, eu soquei ele (risos). Quer dizer, foi a última, nem recebi. Meu pai foi lá e recebeu. Foi a última vez que eu trabalhei com negócio de pedreiro.

P/1 – Nessa ocasião você já conhecia o boxe?

R – Já. Com onze anos, eu já batia forte. Esse senhor era muito folgado, sabe? Ele era de idade, uns sessenta e poucos anos, a gente respeitando o sujeito. Eu não pensei duas vezes, não. Peguei, dei-lhe uma... Depois meu pai, é lógico, veio conversar comigo, mas já estava pronto. Eu falei: “Não quero mais, isso eu não quero”. Então fui trabalhar em outra coisa, fui trabalhar em um hotel. Sem carteira assinada também, mas já fazendo faxina. Chamavam de arrumador. A moça arrumava o quarto, a cama e o rapaz, o moço arrumava o banheiro, lavava o banheiro, lavava o azulejo, o boxe e trocava as toalhas. Uma experiência interessante, mas também não tinha nada a ver. De lá eu ficava olhando a cozinha, porque de alguns apartamentos dava pra ver o salão do restaurante, dava pra ver a cozinha e sentir o cheiro da comida. Eu acabava lembrando do período de venda do churrasquinho, lembrava também do doce que eu fazia, sabe essa memória olfativa? Foi quando eu me inscrevi pra fazer um curso na área de Gastronomia. Eu tive sorte pelo seguinte: tinha uma seleção. Como eles faziam? Eles pegavam os garotos loirinhos pra recepção e pra o salão, pra fazer o curso de recepcionista e garçom. E pegava o resto, aqueles molequinhos mais feios, os negrinhos e colocavam: “Vocês aqui vão fazer cozinha (risos), vocês vêm pra cá” e levavam a gente pra um canto. Aí já [avisavam]: “Olha, o curso pra vocês é o curso de cozinheiro”. No meu caso, tudo bem, porque era o que eu queria. Tinha uma série de garotos que queriam fazer o curso de garçom, tinha um amigo meu que queria fazer curso de garçom, mas não, porque não tem garçom preto. Preto é cozinheiro (risos). Então vamos conhecer essas panelas... E essa foi a minha experiência com a cozinha profissional. Fiz o curso e comecei a trabalhar...

P/1 – Com quantos anos, Dorival, você começa a buscar profissionalização na área?

R – Profissionalização mesmo... O curso, na verdade, não profissionalizava, não. Dava uma iniciação... Profissionalização mesmo era no dia a dia: você tinha que mostrar seu interesse pela coisa, além do interesse no trabalho, da responsabilidade. E a pró-atividade porque às vezes o seu trabalho era auxiliar um profissional e precisava de ajuda em outro setor, então a pró-atividade era muito valorizada na época. O sujeito que não enfeitava serviço.

P/1 – Eu queria que você contasse algumas lembranças de sua adolescência; que coisas aconteceram junto com seu trabalho, sua formação profissional?

R – Namoro foi muito difícil, sabe por quê? Na época, a gente não tinha... Namoro pede uma apresentação melhor. E esse é um período difícil porque a preocupação da gente, minha particularmente, era ajudar minha mãe, meus pais, ajudar a família. A gente, desde pequeno, o que ganhava entregava pra mãe. Minha mãe que separava o que devia usar... Em primeiro lugar estava o sustento da família. Quando eu comecei a trabalhar, a gente morava mal... A gente não tinha uma casa...

P/1 – Como era?

R – Na verdade, a casa foi feita por nós: eu, meu pai e meus irmãos. Meu pai não tinha experiência nenhuma de construção de casa, então ele pegou umas informações de amigos e a gente começou a mexer, juntando com a pouca experiência que eu tinha de servente de pedreiro e dos meus irmãos (risos). Era um terreno invadido. Invadido assim: era uma área livre, aqui seria de favela, só que [a casa] de alvenaria. Alvenaria por que? Porque nós fizemos os adobes, que é um tijolo de barro misturado com argila, misturado com saibro, é uma mistura. Faz lá, coloca numa forma, amassa o barro, deixa ele bem homogêneo, coloca nas formas e vai moldando os tijolos. É um tijolo que não é cozido, é seco no tempo. Depois, junta argila com barro e assenta esses tijolos. A base faz de tijolos e o telhado, o primeiro telhado nosso foi com folhas de coqueiro, de bacuri. Depois meu pai conseguiu comprar as telhas... Nós fomos no mato, cortamos a madeira, fizemos o madeiramento e colocamos a telha. Então fazíamos fazia tudo: fizemos o fogão a lenha, o forno a lenha, fizemos a casa. Estou falando de casa, mas tem aberturas, a porta de madeira, que a gente mesmo fez; as janelas também, só que sem fechadura. Um negócio que se chama tramela, que eles usam pra fechar. Também não tinha nada pra roubar, né? (risos) Quer dizer, não precisa nem ter porta (risos). Tinha uma panela pro arroz, uma panela pra fazer o feijão e uma meia dúzia de pratos... Tinha cama, uma cama com colchão de palha, que minha mãe rasgava a palha e fazia...

Minha preocupação, nessa idade, era dar pra minha mãe um fogão a gás. Era o sonho dela ter um fogão a gás porque tinha que buscar lenha no mato. A lenha verde [a gente] trazia pra dentro de casa e a lenha não pegava. Estava chegando a hora de meu pai chegar pra jantar, ela começava a chorar. E eu não gostava de ver minha mãe triste... A minha preocupação era comprar as coisas pra minha mãe, porque as outras mães tinham. Por que que a minha não podia ter? Então tinha que ter um fogão a gás, tinha que ter uma mesa. Naquela época tinha mesa de compensado, aglomerado, mas era bonita, porque tinha uma fôrmica em cima. A mesa que a gente tinha em casa era melhor do que aquela, a mesa de madeira, que nós fizemos. Cerramos a madeira e fizemos uma mesa, uma mesa forte. Mas a outra era uma mesa bonita, uma mesa com fôrmica em cima, lisinha. E tinha também um buffet, uma cristaleira... Não tinha nada pra pôr dentro, mas, sabe...

O primeiro dinheiro que eu recebi foi usado pra isso, né? Pra comprar as coisas pra minha mãe, pra comprar roupa pra ela, porque a minha mãe andou muito tempo sem sapato. Ela não tinha. Hoje se fala sandália havaiana, mas naquela época se usava sandália japonesa. Só que essa sandália japonesa era pra ir pra igreja, porque o sapato, o calcanhar rachava todo, acabava. [Ela] Andava muito descalça, era uma situação muito difícil. Eu comecei a ganhar alguma coisa, já comecei a comprar as coisas pra ela.

E essa coisa do namoro... Isso vem bem depois. Esse tipo de trabalho, em cozinha, é muito absorvente. Você tem um horário, mas não é respeitado porque, sabe: "Faltou fulano, então pega, vai lá". Você tinha que trabalhar mais que os outros porque senão... Você estava ali ocupando uma vaga. Se o sujeito trabalha oito horas, trabalha dez, você tem que fazer doze, então a preocupação maior era mais com uma necessidade. E o povo que trabalhava nessa área, na época, o pessoal era... zoeira, né? A gente saía do trabalho e já era encaminhado pra vida noturna. "Vamos pra noite, tem que conhecer a noite". Então conhecia umas meninas...

Esse negócio de trabalhar em cozinha era uma coisa que meu pai resistiu muito porque os colegas dele ficavam querendo saber: "Escuta, aquele menino se tá trabalhando numa cozinha, como é que é isso?" Quer dizer, ele tinha que explicar... Então, ele tava sempre conversando comigo pra saber se não tinha nada de errado comigo, porque esse era um trabalho de boiolo, não era um trabalho de homem. Em 60. Na Europa, já era curso universitário, mas Brasil, Goiás? Ah, meu amigo, tá todo mundo com dúvida? Sem contar os colegas, falta de conhecimento mesmo, ignorância... As pessoas tinham essa coisa de afirmação mesmo. "Vamos sair e vamos gandaíar porque senão vamos ficar mal na fita" (risos). E aí, se saía do trabalho, já saía com os amigos pra aprender o caminho da noite, de jogar uma sinuca, de vez em quando uma briguinha aqui, outra acolá, porque afinal de contas você é macho, né? (risos)

A profissão dependia muito da troca de conhecimento e compartilhar o conhecimento está muito ligado a isso. As pessoas que não se envolviam com os amigos eram postas de lado, então esse era um meio pra você conhecer a profissão, ver como funciona a coisa, aprender tudo... Como eu tive uma base religiosa muito forte, eu não me deixei levar. Eu acho que tinha um monte de coisa boa, mas tinha muita coisa ruim, principalmente a bebida, a droga. Tinha de tudo: as pessoas que saíam de Goiânia, iam pra Brasília, São Paulo, voltavam com novidade. A novidade era maconha. Eu chegava, falavam: "Olha, chegou um negócio aí..." Aí marcava uma reunião pra conhecer aquele negócio (risos). Esse negócio aqui dá o maior barato, isso aqui você viaja, tobogã... Então, eu: "Eu não quero ver nada disso. Tobogã? Viajar?" (risos) A religião segura esse vínculo familiar. Não querer decepcionar a mãe, não querer decepcionar a família...

Eu comecei a namorar mesmo [quando] já tinha uns 20 anos porque tive tempo e condições de me apresentar pra uma pessoa pra namorar. Com o trabalho na rede hoteleira, você melhora muito sua referência. Eu tive a sorte de trabalhar num hotel quatro estrelas, iniciar a vida num hotel quatro estrelas. É outro mundo, né? Tinha um local para a gente se trocar, tomar banho, que era um paraíso em relação à minha casa. E [a casa] já tinha melhorado, hein?

Tinha uma cama pra gente se deitar porque às vezes você fazia dois períodos. Uma cama com colchão de mola, decente, taco no chão, banheiro... Ou seja, o mínimo. Um guarda-roupa pra colocar minha roupa, um banheiro pra tomar um banho... Então você muda um pouco a referência em relação à roupa. [Com] Vinte anos eu já me sentia em condições de assumir um compromisso, procurar alguém, porque em casa a situação já estava mais equilibrada, com meus irmãos também trabalhando, ajudando. A gente já tinha uma casa mais decente.

Tenho uma lembrança interessante com relação à alimentação. Em casa, toda vez que a gente parava pra fazer o prato, minha mãe lembrava: "Olha, seu irmão não jantou ainda..." A gente nunca comia à vontade, porque tem fulano pra comer, então você colocava ali uma quantidade pra comer, ia lá no pote, tomava água e tá tudo certo. No hotel, quando liberaram - quando eu fiquei sabendo, porque até então eu não sabia que podia comer à vontade (risos) -, menina, eu comi tanto que depois eu não conseguia sair do lugar, porque eu não tinha referência.... (risos). Sabe essa coisa da boia? Eu fui comendo feijoadada, comendo, o negócio bom, aquele monte de carne (risos). E depois, menina, eu não conseguia sair do lugar, comecei a passar mal porque passou do limite (risos). Daí me aconteceu isso com feijoadada, com peixe, um peixe famoso lá do hotel... Sobrou e eu comecei a comer e não parei mais. Depois eu fui regulando a minha bóia (gargalhadas). Engraçado.

Namorei pouco também porque no horário que a gente saía do hotel não dava... A vida na rede hoteleira, no ramo de hotel e restaurante... No horário que as pessoas estão no lazer, você está trabalhando, então você trabalha pra promover o lazer, fazer a manutenção do lazer dos outros. E eu me envolvi tanto com o trabalho que parei de estudar pra poder aprender mais, porque, naquela época, o conhecimento, estava com as pessoas. O sujeito que era famoso em cozinha, que era um saucier, um cara que trabalhava com molhos, era famoso; você tinha que encostar nesse fulano pra aprender como o sujeito temperava, qual era o ponto de equilíbrio dos molhos, porque as pessoas não ensinavam. É a política: quando o titular ensinava o auxiliar e o seu auxiliar conseguia assumir o trabalho, eles dispensavam o titular e promoviam o auxiliar. As pessoas, com medo disso, não ensinavam e aí você tinha que se virar.

Com isso, tive oportunidade de fazer dois horários. Fazer dois horários significava reduzir o tempo de formação profissional. No almoço era um tipo de cardápio, à noite era um outro tipo de cardápio, então com isso eu abreviava a formação de um cozinheiro internacional, que na época demorava uns cinco anos. Pra eu conseguir a formação em dois anos e meio, três anos... Fazendo nos dois períodos, eu conseguia reduzir pela metade do tempo. E eu tinha pressa... Cozinheiros do Rio, de São Paulo, chegavam em Goiânia, todo mundo de carrão, bonito, de paletó, gravata... E lá em Goiás tinha uns cozinheirinhos meia boca, bicicletinha, lambreta. Eu falei: "Meu, eu não quero isso aqui..." (risos). E aí eu encostava no pessoal pra saber: "E aí, como é que é lá?" "Lá é assim, é assado". "Ah, então é pra lá que eu quero ir..." Não dá pra você ficar. A gente tinha alguns exemplos de pessoas que já estavam no fim da vida, não tinham nem casa direito pra morar e trabalhando no mesmo lugar. E o outro aqui com um carrão bonito, paletó...

Tinha um negão lá, um tal de Vinícius - aliás, foi uma pessoa que me ajudou muito. O Vinícius e o Jacques, são dois negrões que... Olha! O cara andava direto de paletó, terno azul marinho, preto, sabe aquele corte bem feito? Naquela época não tinha roupa pronta, se mandava fazer... Então eu [dizia]: "E aí, como é que é? Porque aqui os nego tudo abrindo valeta. (risos)" "Você tem que ir pro Rio, tem que ir pra São Paulo. Aqui você tem de vir já com a profissão definida, vai pra lá..." E eu fiquei com isso na cabeça: "Eu preciso sair dessa cidade, preciso ir pra um lugar melhor, conhecer outras pessoas". E fui alimentando esse sonho...

Com 23 anos, tive a oportunidade de sair de Goiânia. Eu já tinha concluído a minha formação profissional como cozinheiro, já estava trabalhando, já estava substituindo o subchefe da cozinha, então já tinha noção de coordenação, de brigada, de cozinha. Na época já tinha 16 cozinheiros e noção boa de coordenação de equipe de trabalho, aí tive uma oportunidade de vir pra São Paulo, pra chefiar uma cozinha em Ribeirão Preto.

P/1 – Você veio a convite?

R – Eu vim a convite. Teve um colega, o Hélio Mendes, uma pessoa que me ajudou muito, uma outra pessoa que... Aliás, esse é um irmão que irmão que eu adotei, praticamente. Iniciamos o trabalho na área hoteleira juntos e não estamos juntos hoje porque ele infelizmente faleceu. Quando ele mudava de trabalho - ele gostava de mudar de trabalho -, me chamava: "Bicho, vem pra cá porque eu já arrumei aqui pra você". E tinha arrumado mesmo, com locação, local pra gente ficar. Ribeirão Preto foi minha primeira experiência como subchefe. Como eu nunca tinha trabalhado como chefe, não podia exercer a função de chefe. Eu fiquei um ano como subchefe, pra depois assumir a condição de cozinheiro chefe na Rede Bradesco de Hotéis. Na verdade, quando assumi a condição de cozinheiro chefe, já estava dando consultoria na rede. O Bradesco, na época, tinha quatro unidades: Ribeirão Preto, Campinas, que era o Clube dos Quinhentos, tinha em São José dos Campos - isso foi em 74, 73 pra 74 - e tinha um outro hotel no Sul. O Bradesco estava entrando na rede hoteleira naquela época e como Ribeirão Preto deu certo, eles acharam interessante eu passar pra outras unidades. Eu indiquei inclusive o chefe pra Campinas e dei treinamento pra ele. Ribeirão não tinha profissional do nível que eu tinha, então acabei dando treinamento pra um monte de gente...

Ah, foi aí que se iniciou um namoro com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac). Em 74, o diretor do Senac de Ribeirão Preto fez um banquete no hotel e gostou muito do serviço, especialmente da comida. Ele foi na cozinha pra me cumprimentar e eu estava falando com uma pessoa, estava orientando um funcionário. E ele aguardou, pra ouvir o que eu estava falando ao moço. Eu estava explicando pra ele como devia grelhar o filé. O titular tinha saído mais cedo e eu estava com um auxiliar. Ele ouviu a conversa e achou interessante. Falou: "Rapaz, primeiro eu quero a receita desse prato que você fez pra gente. E depois eu queria conversar com você lá no Senac." Dei a receita pra ele - era sexta-feira -, ele queria fazer no final de semana o filé que comeu no hotel. Na segunda-feira, fui conversar com ele e ele me fez uma proposta: fazer um treinamento no Senac, com uma orientadora pedagógica do Senac, pra dar aula na área de Gastronomia. "Mas a aula é em que horário?" No Bradesco eu trabalhava das oito às duas, saía às duas e meia e voltava às 18h30. Nesse intervalo eu ia pro Senac dar aula, das três às cinco. Foi a minha primeira experiência assim... Na verdade, eu já vivia isso no meu dia a dia porque eu tinha que formar equipe. Nessa primeira conversa que a gente teve, eu estava explicando pra ele onde estava o nó, qual era a dificuldade. As empresas pagavam um salário bom pro chefe e pagavam um salário menor pra equipe. Só que o chefe tinha que treinar a equipe; como o sujeito estava mole, ia embora, então se passava o tempo todo formando equipe. Eu me queixava dessa coisa de você nunca ter uma equipe formada pra tirar férias, descansar, porque aquilo lá é 24 horas... Mas o ganho era significativo, era um salário que compensava o sacrifício...

P/1 – E você inicia então no Senac em 74, lá em Ribeirão.

R – Em junho de 74.

P/1 – E quando é que você se efetiva no Senac?

R – Eu fiquei dois anos como carta-convite no Senac. Primeiro porque eu não gostava muito dessa idéia de sair da rede hoteleira. Eu me sentia meio sem chão, sabe? Essa coisa de o povo andando pra lá e pra cá, e dar aulas, sem ter essa coisa da profissão.

P/1 – Da prática.

R – Não, da produção, atendimento ao público. Na área hoteleira, o tempo todo você é cobrado, você tem metas pra serem atingidas. Se a casa está cheia, está ótimo, seu salário está garantido. Se a casa está vazia, você já começa a querer saber por que, o que está errado. Chama o pessoal...

No Senac, a coisa era muito solta, eu não sentia, né? E eu não considerava também aula [como] trabalho. Eu não achava que aquilo era um trabalho porque trabalho, pra mim, era assumir o compromisso dentro de uma empresa, de produção. Porque a educação é um negócio difícil [de] você somar. É a longo prazo; você não tem retorno no final do dia. É um processo... E você vem de uma área produtiva, que no final do dia você tira as comandas e começa a contar, hoje fez cem couverts, você sabe que atendeu cem clientes, você sabe mais ou menos quanto a casa faturou.

Parte do meu salário na rede hoteleira vinha do atendimento. A gente ganhava 10%. Então 10% eram divididos em pontos... Metade do meu salário vinha do atendimento. Vvocê vai dar aula e não consegue nem saber se o sujeito aprendeu direito, então é muito difícil trocar essa coisa produtiva...

P/2 – Você lembra quem chamou você no Senac, na época, em 74?

R – Professor Laércio Neves Okuloto e a orientadora era a professora Débora. Aliás, a Débora continua lá. O Professor Laércio já é falecido. Tem uma outra pessoa: é o professor Darwin, de Bauru, que me fez um convite também. Já falecido também. Faleceu acho que nos anos 70, por aí.

P/1 – Dessa passagem, Dorival, da experiência em hotéis pra essa entrada na sala de aula no Senac, pra formar pessoas, você poderia dizer pra gente quais foram as dificuldades que encontrou? Que novas aprendizagens você pôde fazer?

R – No Senac, a dificuldade maior foi no começo por conta da cor, o fato de ser negro. O Senac tinha pessoas trabalhando em áreas mais obreiras, mas como docente, não tinha conhecimento de nenhuma pessoa. No projeto que eu entrei, que é a Uniforte, eu entrei porque vim indicado de Ribeirão Preto; já tinha prestado serviço em Ribeirão Preto, com o professor Laércio Neves Okuloto. O Hélio Mendes tinha uma influência tremenda junto ao Senac. Ele já estava trabalhando no Senac e me fez o convite.

Eu vim e nem sabia do que se tratava, mas como era um convite do Hélio, tinha que ser coisa boa porque a gente era muito amigo e confiava um no outro. Não tinha esse tipo de preocupação. Acho que, pelo fato de ser o primeiro, acho que gerou dúvida. Eu senti isso na minha admissão, gerou dúvida. Fiquei quinze dias fazendo teste...

P – Processo seletivo...

R – Processo seletivo... Mas no final deu certo, fui admitido e tive curiosidade de perguntar pra uma pessoa da época, que colocou na minha ficha "moreno mais"...

P/1 – "Moreno mais"?

R – É, "moreno mais". Eu quis saber o que era "moreno mais" porque sempre me coloquei como negro, como raça negra. Ele disse: "Ah, é mais escuro um pouquinho, porque a gente achou chato colocar negro, preto (risos). Mais escuro um pouquinho" (risos). Aquele "mais" é... Em relação aos colegas, a gente tinha uma convivência boa. Tem gente que tolera, né? Você vê isso no dia a dia, tem aquele que te abraça e você sente que você realmente tá recebendo um abraço... Mas isso eu acho que é do ser humano.

P/1 – Isso foi em algum momento impeditivo pra você, na sua carreira?

R – Não, acho que é difícil saber. No Senac, eu tive a oportunidade de trabalhar em Águas de São Pedro, inaugurei o hotel da Ilha do Boi, trabalhei na Tiradentes, na Francisco Matarazzo. Na área de Gastronomia, no Senac, eu tive oportunidade de trabalhar em quase tudo, menos no Engenho e Arte, que o Senac inaugurou aqui na [Rua] Bela Cintra. Uma casa pra formar profissionais top de linha.

Não tive dificuldade nenhuma pra me integrar com o grupo. Em relação a promoção, dentro do Senac, eu não sei se me sentiria bem. Eu tenho certeza de que não me sentiria bem numa função administrativa, que me distanciasse daquilo que eu gosto de fazer. A transformação do alimento é, pra mim, uma coisa fascinante. Na verdade, chega a ser um prêmio. Eu esqueço do resto. Acho que lidar com aluno, trabalhar com aluno me dá essa oportunidade de, junto com ele, fazer essa viagem. Eu acho que isso vale mais que qualquer promoção. Eu não me sentiria bem trancado na sala, não é minha praia.

Nos melhores momentos da minha vida, a cozinha esteve ali presente. Ou degustando alguma coisa ou fazendo, ensinando ou recebendo alguém que passou em treinamento comigo e conseguiu crescer na vida; trazer o filho pra eu conhecer, trazer a mulher, a família. Uma sala não dá isso pra gente. A cozinha é isso, você compartilhar com o outro aquilo que você é.

Eu acho que não, que não consigo me ver fora da cozinha porque a minha geração cresceu. Todos, praticamente todos. Cresceram - ou são gerentes, são isso, são aquilo. Mas eu não sei que tipo de gerente eu... Aliás, me ofereceram alguma coisa nos anos 80; tive alguns convites pra mudar, assumir coordenação... Mas eu senti que não, ia me distanciar da cozinha e não ia ser legal. Devo pedir pra deixar mais pra frente. Fui deixar mais pra frente e acabei esquecendo. Nem lembro mais. Tive outras oportunidades também, fora de São Paulo. Quando eu fui pra Vitória, o pessoal do regional fez umas ofertas, umas propostas... Mas eu não me interessei, não.

Eu diria que a cozinha foi um presente de Deus pra mim porque me permitiu conhecer vários níveis de poder aquisitivo. Eu saí, por exemplo, lá da palhoça, fiquei hospedado num hotel cinco estrelas por um período de seis meses, a diferença é brutal. É muito interessante. É novidade o tempo todo e acredito que se eu tivesse optado por outra área, não teria saúde financeira pra bancar metade do que eu consegui viver na área sem ônus algum. Ainda hoje sou convidado pra ir em restaurantes... Não estou dizendo pelo custo, mas pelo fato de ser bem recebido pelos meus amigos, de ter alguém do outro lado preparando alguma coisa especial, além do carinho. Essa profissão foi um prêmio. Eu consegui dividir bastante isso. Eu consegui passar pra um número significativo de pessoas, como profissão, como informação e o Senac me ajudou muito nisso. Essa história de você receber pra ensinar, principalmente quando se gosta, é muito prazeroso. Eu saí de um hotel como Água de São Pedro e Ilha do Boi, trabalhei na favela.

P/1 – Conte como foi a Uniforte.

R – Eu já conhecia esse lado; eu nasci nisso, nesse lado mais pobre. Quando o Senac criou um projeto pra trabalhar com pessoas carentes, Uniforte, teve gente que torceu o bico. "Pô, minha praia é outra, me preparei pra trabalhar com o top de linha, tô fora". As pessoas saíram. E eu vi como uma oportunidade de ajudar as pessoas, me ajudar a ajudar as pessoas. Abracei a causa, trabalhei em várias equipes, em vários pontos de São Paulo. O pouco que consegui levar foi o suficiente pra pessoa conseguir se levantar.

Na época, esse projeto era na periferia de São Paulo. A gente trabalhava numa equipe composta de quatro pessoas, cada uma de uma área específica. A gente ia pra uma determinada região, mobilizava a população pra participar da programação e, na época, eu desenvolvia cursos que a pessoa podia fazer em qualquer lugar. Por exemplo, eu ensinava a pessoa a fazer coxinha pra comercializar. Só que a gente trabalhava desde a aquisição da matéria prima, processo de produção, tudo que se precisa em termos de higiene da área física e a finalização do produto. Finalizou o produto, entra a comercialização. A gente trabalhava tudo isso: aquisição da matéria prima, mobilização do grupo pra produção e escoamento, administração do resultado. Esse trabalho resultou em vários grupos de trabalho, que perceberam que podiam ganhar uma renda, um dinheirinho extra, dentro de casa ou se associando a um grupo. Tinha gente que preferia trabalhar sozinha porque o marido não permitia sair de casa, essas coisas... Outras pessoas com mais liberdade se associavam a um grupo.

Foi uma experiência muito legal, muito positiva. Ainda hoje eu recebo ligação das pessoas e olha que o projeto já acabou, a gente está com outros projetos agora, e as pessoas continuam me ligando, dando notícia, dizendo como estão. Tem gente que já parou, tem gente que continua. Isso é muito interessante, porque a gente pode atender um público que até então não tinha atendimento nenhum, só vendo as coisas à distância. Hoje a gente tem na televisão uma série de programas que ensinam, mas na época não tinha nada. Foi uma experiência muito legal, eu acho que valeu, valeu mesmo.

P/1 – E depois desse projeto da Uniforte, em quais outros projetos você atuou no Senac? Onde onde você atua hoje?

R – A gente teve outro projeto de desenvolvimento empresarial, que era uma consultoria que o Senac dava pra empresas, uma consultoria paga. Depois disso, teve outro projeto com o Senac, baseado na experiência de Uniforte, dando assistência pra pessoas da periferia. Hoje, depois de ter o projeto da Rede do Senac - que é um projeto muito interessante também, foi já um amadurecimento, trabalhava só o produto.

No primeiro momento, a gente trabalhava só as pessoas diretamente, trabalhava o produto e a pessoa. A Rede passou a trabalhar a comunidade. Mostrar pra comunidade as possibilidades, levantando junto com a comunidade os problemas e as possibilidades de solução. Dentro disso podia até acontecer um curso, se a necessidade da população era um curso, pra resolver o problema de um grupo de garotos que está precisando se inserir no mercado de trabalho... Quer dizer, houve a ampliação do projeto. Isso num primeiro momento em São Paulo, depois ganhou o Brasil, que é o [projeto] Formator. Hoje eu estou trabalhando na unidade Penha, desenvolvendo cursos livres e de formação profissional.

P/1 – Em que momento você está de sua carreira, Dorival?

R – Eu estou no final. Estou encerrando, na verdade, uma carreira no Senac porque o meu compromisso com a área de Gastronomia é pra vida toda. Durante o tempo que eu estava estudando, fazendo o curso de tecnólogo em Gastronomia, as pessoas perguntavam: "Dorival, o que você tá fazendo aqui? Você sabe tudo". Eu, pra algumas pessoas, dizia que aquilo pra mim era muito prazeroso. Eu já tinha trabalhado o dia todo - entrava no Senac às oito da manhã, saía às cinco e meia, seis horas, ia pra faculdade e saía de lá às onze. No dia seguinte... Isso em dois anos, eu

não vi passar. Depois mais dois anos de pós-graduação, não vi passar. Encerrando agora a carreira no Senac, tenho uns projetos que quero incrementar. Eu sou sócio de um buffet, então quero dedicar mais tempo pra esse buffet. Não pra ganhar dinheiro; não tenho mais essa preocupação, estou com os filhos criados, está todo mundo trabalhando, mas é o que eu gosto de fazer. Então vou fazer sem ter o compromisso de renda, vou fazer por prazer mesmo.

P/1 – Você falou que fez uma formação acadêmica. Qual o curso, graduação e pós-graduação?

R – Eu fiz tecnólogo em Gastronomia e pós-graduação em Docência em Gastronomia.

P/1 – Tem um intervalo grande entre o momento que você para de estudar na adolescência pra essa graduação...

R – Teve, mas no Senac, nos anos 80, eu tive de voltar a estudar. Na época, eu parei na sétima série, quando estava em Goiânia. Aqui em São Paulo, como a gente viajava muito na época, nesse trabalho da Uniforte, era difícil pra estudar. Mas eu senti que tinha que voltar a estudar. O Senac me apoiou na minha decisão. Voltei como bolsista e concluí o segundo grau - o Ensino Médio. Fiquei um tempo sem estudar porque quando concluí o Ensino Médio não existia nada na área de Gastronomia, com exceção de Nutrição, Engenharia de Alimentos... Não era isso que eu queria; na época eu queria fazer Direito, não pra trabalhar, pra advogar, mas pra conhecer os direitos. O gerente da unidade, Oscar Roberto de Souza, achou que ia ser difícil conseguir aprovar bolsa porque minha área era Gastronomia. Era mais fácil conseguir aprovação na área de Pedagogia. "Pedagogia eu também não quero".

Na época eu podia pagar, mas estava com dois filhos fazendo faculdade, então ia pesar pagar faculdade pra dois filhos e pra mim. Meu caso já estava resolvido, eu já tinha a empresa e já tinha nome no mercado. Falei: "Bom, mais pra frente eu faço uma outra coisa, deixa quieto". Decidi agora, quando surgiu aí o curso de Gastronomia, em 2000 – na Anhembi Morumbi teve em 1998, mas eu não me entusiasmei em fazer. O coordenador pedagógico era conhecido, era o Alberico René. Trabalhamos juntos, ele era coordenador pedagógico da faculdade, então achei que era um curso interessante. Ele tinha formação acadêmica fora do país. E o momento também bateu. Meus filhos já formados, trabalhando... Eu estava procurando alguma coisa pra fazer... E olha, me surpreendeu, porque apesar das pessoas acharem: "Você não precisa, você sabe tudo", aprendi um monte. Recomendando pros meus amigos, o pessoal que ainda não tem formação acadêmica tem que fazer. Eu acho que faz parte do bom exemplo e completa a formação.

P/1 – Queria que você falasse um pouco se você considera que existe um perfil ou uma característica comum entre os educadores, os profissionais que atuam na área social. Uma característica comum desses profissionais pra atuar nessa área.

R – Tem. Eu acho que precisa gostar de gente. Isso é uma característica: você precisa gostar de gente, precisa ter conhecimento das dificuldades que essas pessoas enfrentam no dia a dia. Ajuda a entender o outro, posições que muitas vezes o outro toma. Quando você conhece o pano de fundo é mais fácil circular naquele meio; você respeita o pedaço do outro porque sabe que ali dentro tem regras, tem lei. Os caras não são desorganizados. Por mais humilde que seja a comunidade, ela tem regras; o sujeito, pra interagir com essa população, precisa ter um pouco de conhecimento desse público. E precisa gostar de gente, porque é um instrumental de trabalho - é a ferramenta de trabalho dele, precisa vestir a camisa. Você precisa trocar, isso é muito presente no dia a dia de voluntários. Você vai lá e [quando] acabou, você fala: "Fiz, agora vou embora". O sujeito que sente isso nunca está fazendo... Ele sabe que volta no dia seguinte, aliás ele não sai dali. Fisicamente pode sair dali, mas aquela situação o acompanha e se tiver um tempinho...

P/1 – Desses anos todos que você tem de trajetória profissional, eu queria que você falasse um pouquinho sobre as amizades, os relacionamentos que fez nessa trajetória profissional...

R – No Senac, ao longo da carreira, a gente forma um monte de amigos. Eu sou uma pessoa privilegiada pelo fato de gostar da profissão, gostar do trabalho. Você passa a gostar de tudo aquilo que compõe, você acaba gostando de tudo porque você gosta do trabalho. Acho que o que dificulta muito é quando você não gosta daquilo, então você usa aquilo com algumas desculpas. Mas quando você gosta, mesmo pisando no seu pé, você não vê aquele pisão como um desaforo. Você vê como um erro de movimento. E, se brincar, você pede desculpa, o sujeito pisa em você e você: "Olha, desculpa eu ter deixado meu pé aqui pra você". Por que? Porque aquele local te proporciona, te dá oportunidade de fazer aquilo que você gosta. Você se envolve tanto que dez minutos [depois], você nem lembra mais que pisaram no seu pé. Pode cair alguma coisa, não vai te derrubar porque você está firme, você sabe, tem uma direção.

Fiz muitas amizades. Eu viajei o Brasil todo, tenho amigos no Brasil todo. Ligo pras pessoas, a gente mantém contato. E dentro do Senac também, se tem alguém que não gosta de mim, eu não tenho mágoa de ninguém, de nada. Acho que relação profissional é complicada; uma coisa que a gente tem que aprender a lidar. São momentos e você tem de superar tudo, tem que ter um foco, que é o seu trabalho. O resto faz parte do dia a dia. Se você está contente com aquilo que está fazendo, o resto... Um dia vai ser bom, outro dia vai ser ruim, mas todo dia vai ter alguma coisa, porque é gente. As pessoas não estão boas todos os dias. O que importa é que, quando você inicia o seu trabalho, isso já passou e, no dia seguinte, você nem lembra mais. Tem tanta coisa boa pra lembrar, por que vai ficar lembrando de coisa ruim?

A comida tem uma característica muito importante: se o sujeito está ruim, a comida dele não fica boa. Ele passa pro alimento. Parece que atrai os maus fluidos: a receita não dá certo, o seu paladar fica azedo. Acho que a pessoa tem que estar boa pra cozinhar. Não dá pra fazer comida com raiva, assim não funciona. É uma condição pra trabalhar em cozinha, eu não consigo ver de outra maneira. Você pode até estar com raiva de uma pessoa, mas você está trabalhando pra felicidade do outro, então não dá tempo pra você ficar odiando (risos).

P/1 – Você disse que teve pouco tempo pra namorar, mas eu queria saber quando você conheceu a sua esposa...

R – A formação de família foi assim... Foi tudo muito rápido. Na hotelaria não tem muito tempo pra namorar, conhecer... Eu namorei pouco tempo, acho que namorei um ano, e no ano seguinte a gente já estava pensando em casar. O único empecilho era a receita, e a receita, essa coisa de recursos, já estava mais ou menos resolvida. Quando fui promovido a cozinheiro subchefe, senti que eu tinha condições de formar uma família.

Foi em 1973...

P/1 – Em Ribeirão Preto?

R – Não, foi em Goiânia. Na verdade não foi bem em 73. Em 73 eu efetivei a coisa, né? Eu iniciei o relacionamento em Goiânia, minha esposa é de Anápolis...

P/1 – Qual é o nome dela?

R – Maria Lúcia. Anápolis é uma cidadezinha do interior de Goiás, hoje é um “cidadão”. Nós nos conhecemos em Goiânia, dentro daquele tempo curto que se tinha. Ela trabalhava em casa de família como empregada doméstica e a gente começou a namorar. Com isso de ter pouco tempo pro lazer, você tem de casar, porque aquela vida noturna de sair do hotel, ir pra gandaia e beber não estava me agradando muito. Eu não estava muito a fim daquilo porque era só ‘rolo’. Eu estava pensando em construir uma família, uma coisa mais séria. Eu falei: "Olha, vamos fazer uma experiência; se der certo, a gente casa". A gente começou a se relacionar, fomos morar junto e o casamento veio em 73. A gente já tinha filho - uma filha - e ela estava grávida do segundo, então eu falei: "Bom, agora é hora..." Ela é uma companheira, esteve o tempo todo comigo, me apoiando nas minhas decisões... Amiga, e praticamente criou os filhos sozinha, ela foi mãe e pai dos filhos porque [com] a minha vida no Senac eu viajei muito. Viajei o estado todo, depois fora do estado, e ela ali. Cumprindo a minha parte, porque filho precisa de mãe e pai, mas a gente já tinha decidido que a gente tinha que melhorar, construir um patrimônio, dar uma educação pros filhos, coisa que a gente não teve... Tinha que garantir pelo menos pros filhos. E tudo bem, essa era a nossa meta.

P/2 – Você tem um casal de filhos?

R – É, tem um moço e uma moça. Rogério e Shirlei. A Shirlei, aliás, gosta muito de cozinha, mas de comer, fazer mesmo, mantém distância. Diz que engordura o cabelo...

P/1 – Quantos anos?

R – Ela está com 33, faz 34 agora em setembro. Ela fez Análise de Sistemas, se formou em 82 e trabalha na Embratel há uns seis anos. O Rogério fez Administração de Empresas, está sempre viajando, o negócio dele é shopping. Está bem empregado...

P/1 – Quantos anos tem Rogério?

R – Trinta e dois, vai fazer 33. Eles já vieram numa outra fase da vida, já pegaram uma coisa diferente. Estudaram em escola particular desde o primeiro ano, desde o maternal até a formação acadêmica. Acho que a gente teve muita sorte em ter recurso pra manter uma vida, um mínimo. Nada de luxo, mas um mínimo. Fizeram uma boa formação, inclusive utilizaram bastante o Senac, com curso de espanhol, de inglês... Como funcionário, servidor, a gente tem vantagens, que foram muito bem aproveitadas. E estão usando agora. Em relação à minha esposa, a formação profissional dela, ela concluiu o Ensino Médio. A gente iniciou uma prestação de serviço na área de Gastronomia, serviço de buffet, em parceria com o sócio, um cara que é um irmão que encontrei na vida, o Zé Quirino. A gente já está há uns 18 anos com essa prestação de serviço; é um meio de reforçar a receita, a renda familiar. Ele é maître e eu dou alguns palpites no cardápio, mas quem toca mesmo é minha esposa, ela gosta muito de Gastronomia e consegue me aturar, uma sarna no pé dela (risos).

P/1 – Você influenciou a Maria Lúcia com a área gastronômica ou ela já trazia esse gosto?

R – Ah, eu acho que eu a aliciei (risos), porque ela não teve muita escolha... Na verdade, a gente que trabalha em São Paulo sabe que sai e, às vezes, tem dúvida se volta. Quando se põe filho no mundo, fica preocupado com o futuro dos filhos. Esse buffet surgiu na vida da gente como uma segunda renda, uma alternativa, porque emprego, você sabe como é: vem, vai. A formação dos filhos é uma coisa que tem que acontecer. Já tinha sofrido na pele a falta de instrução, as dificuldades, então a gente decidiu que pros filhos seria diferente. E a gente viu que o buffet seria um meio de reforçar nossa renda familiar.

Desde garoto tive muita facilidade pra vender as coisas, pra negociar. E aconteceu um fato bastante interessante, durante o tempo que estava construindo a minha casa em Ribeirão Preto. Faltou dinheiro pra cobrir a casa, pra colocar telha, o dinheiro estava meio curto. Eu não tinha de onde tirar dinheiro e crédito também já estava... Restava um dinheiro, mas não era suficiente pra eu comprar o que estava faltando. Foi a minha primeira experiência com venda em Ribeirão Preto. Eu peguei parte do dinheiro que tinha. Tinha um jogo em Ribeirão Preto, o acontecimento da cidade na época, que é o Comê-Fogo: Comercial x Botafogo. Fiz 500 sonhos - sonho doce, recheado com creme - no sábado. O jogo foi no domingo; fui vender no domingo à tarde, na porta do estádio. Arrumei duas cestas de vime, coloquei 250 sonhos em cada cesta e fui pra porta do estádio pra vender, eu e meu filho. Meu filho na época era pequeno, foi junto comigo pra ajudar a fazer troco. Antes de começar o jogo eu já tinha vendido os 500 sonhos. Eu levei umas embalagens pra viagem; o pessoal ia entrando e: "Dá cinco, dá seis". Apurei a margem de contribuição; percebi que (risos) era mais interessante do que trabalhar. O retorno financeiro que eu tive, nessa experiência... Lógico, [com] o dinheiro da época - cruzeiro, cruzado, cruzeiro novo... Mas deu pra comprar, era o dinheiro que faltava pra eu comprar as telhas.

De lá pra cá, comecei a vender sonhos. Então o pessoal chegava: "Cadê o negão dos sonhos?" Quer dizer (risos), fiquei um bom tempo vendendo sonhos. Aí eu falei: "Puxa vida, acho que está na hora da gente ter alguma coisa mais séria". Abria o porta-malas do carro, colocava as cestas, e só goiabada, doce de leite e creme... Fui variando os sabores, porque... Mas foi uma ajuda muito importante pra terminar minha casa, porque acho que errei um pouco no tamanho da casa. Comecei a fazer, você pensa que é só fazer... (risos)

P/2 – Então foi um caminho que você já sabia fazer.

R – De criança, né? É engraçado, a minha mulher tinha vergonha disso. [Eu respondi] “Não quero saber o que vão falar, não. Não vão falar nada, isso é coisa da sua cabeça. Deixe falar, se quiser falar. Eu estou vendendo um produto com qualidade, que eu fiz bem feito!” Vergonha é ficar sem dinheiro. Você põe a mão no bolso e... (risos). O segredo da aceitação do sonho foi justamente o carinho, a atenção com que eu produzia o sonho. Eu não fazia só um sonho, né? Ali era um sonho dentro de um outro sonho! (risos) Não era só um doce, ali tinha esperança junto, tinha honestidade, tinha necessidade.

P – Experiência...

R – Experiência. Tinha a família... Quando saí com o carro pra vender o sonho, eu me lembrei da minha mãe. Porque a minha mãe... Em casa, nós fizemos um carrinho com essas rodas de bicicleta, um carrinho de madeira, que nós engenhamos. Coloca duas rodas, um negócio pra empurrar, e o fogareiro de folha. Lá em Goiânia, naquela época, pra vender a gente saía com aquele carrinho. Em Ribeirão, eu já saía com um carro. Você vê, já uma diferença. Lá, a gente estava atrás do alimento. Aqui, eu estava construindo uma casa de classe média, com 160 metros, com acabamento... Já tinha um projeto, com planta, então houve um avanço, porque [na infância] a ida e a volta, às vezes, era na chuva. “Não, a chuva vai passar. Vamos que a chuva vai passar”. Jogava o plástico em cima e: “Vamos embora”. Tinha que pagar, tinha o compromisso... Tem que vender.

P/1 – Dorival, a gente está terminando a nossa entrevista. Queria que você falasse se ainda há... Se você alimenta hoje um sonho, se tem projetos...

R – Tenho. Eu acho que, pessoalmente, quero ainda prestar serviço pra ONG. Eu quero trabalhar como voluntário em ONG e ensinar a garotada... Tem muita ONG precisando de gente com experiência nessa área de Gastronomia pra tocar alguns projetos, pra ajudar. Eu quero dedicar parte do meu tempo pra fazer esse tipo de trabalho, eu me realizo com ele. Posso fazer o que gosto pra pessoas que precisam disso. Acho que o conhecimento é pra isso, pra a gente passar pras pessoas. E acho que vai me fazer muito bem esse tipo de trabalho na terceira idade, na aposentadoria.

Em relação à empresa que a gente tem hoje, a gente vai trabalhar enquanto achar que vale a pena. Hoje os filhos estão criados, todo mundo encaminhado; a gente não precisa mais de tanto recurso. A gente já tem uma economia, está mais ou menos tranquilo. Acho que é aproveitar um pouco mais o que resta. Junto com os filhos, com a esposa, com os netos - está demorando um pouco, mas uma hora vai (risos). Uma hora, aqueles incompetentes... (risos).

P – Eu queria que você falasse um pouco quem é o homem Dorival. Dorival, como você descreveria esse homem?

R – Olha, acho que eu sou um otimista. Eu sou uma pessoa que acredita no ser humano, que gosta da vida, gosta de viver, gosta dos amigos.... Como eu acho que não tenho inimigo, então gosto de todo mundo. E sonho mesmo. Acho que sou um sonhador.

P/1 – E um vencedor, né?

R – Vencer, não sei, eu acho que... Eu teria que estudar mais, me preparar mais... Estou tentando, falo em casa o tempo todo, com meus filhos, que eu quero fazer Direito. Não sei com que idade, eu acho que o ano que vem... O último curso acadêmico que eu quero fazer. Pra mim. Eu quero fazer, vou incluir o vencedor nessa, porque ainda... Eu sinto que falta alguma coisa, não sei bem o quê. Acho que só a cozinha (risos) é pouco. Tem que conseguir mais. Mas está bom, do jeito que está.

P – Eu fiquei curiosa só com uma coisa, Dorival. Você falou que, quando ia com sua mãe vender lá na frente do clube os espetinhos, você gritava. Você ainda se lembra de algumas coisas que você gritava?

R – Lembro. É engraçado, né? Tem uma passagem interessante... Eu gritava o seguinte: quando eu abanava, eu chamava as pessoas e dizia que a carne estava quente e succulenta. Se passasse do ponto, perdia o gosto, não ficava aquela coisa... E eu queria que as pessoas degustassem daquele jeito, naquele ponto que estava e não vir comer depois. Eu ficava chateado quando alguém pegava o espeto e, em vez de comer, ficava conversando, porque ia esfriar (risos). Então eu olhava pra mão do cara e falava: “Meu, come essa linguiça logo, senão esfria”. E linguiça fria tem um outro gosto. O cara ia falar que a linguiça não estava boa. “Que saco, pega a linguiça pra comer e fica aí conversando!” É que às vezes a pessoa está tomando alguma coisa e conversando... No final, estava frio e tinha muita gente que pedia pra esquentar, mas aí já secava a carne... Tinha que comer naquela hora, naquele ponto, pra avaliar depois. Como é que você avalia um espetinho frio? A gente intercalava carne, gordura, pegava toucinho, colocava uns pedaços de cebola, pimentão, tomate. Eu lembro que um senhor falou pra mim uma vez: “Você pode colocar pimenta, tomate, mas cebola? Não é legal porque a gente vai xavecar as meninas e o bafo fica...” (risos)

É engraçado. Na minha família, tinha um tio que se acertou na vida lá em Brasília vendendo roupa feita. Ganhou um bom dinheiro e resolveu ajudar os filhos; montou pra cada filho uma barraca na feira, pra vender roupa feita. Na época, era calça de náilon e camisa banlon. Tinha camisa ‘volta ao mundo’ [de náilon], camisa ban-lon [tecido sintético], calça de náilon, tergal, que eram tecidos que você lavava e não precisava passar. Passar roupa naquela época era difícil, tudo ferro a brasa. O pessoal que não tinha família pra lavar dava preferência pra esse tipo de roupa. O meu primo vendia roupa na feira, só que ele tinha vergonha. Ele tinha um padrão de vida melhor, diferente do meu. Quando os colegas de escola dele passavam na feira, junto com a mãe, ele se escondia debaixo da banca, pra não verem ele vendendo roupa. Ele não gritava também e na feira tinha que gritar pra trazer o cliente, né? Então ele me pagava pra gritar pra ele (risos). Ele passava em casa escondido e negociava comigo pra eu ir gritar pra ele na feira.

Eu ia lá pra gritar pra ele (risos) e aproveitava pra engraxar um sapato. Às vezes, no domingo, no final da feira, o pessoal enchia o sapato de pó, então eu tirava o pó e também já tinha pegado um pichulé do meu primo (risos). A única coisa que a minha mãe exigia era falar onde você tinha arrumado aquele dinheiro. “Onde você achou? Ah, então vamos lá, mostra onde você pegou”. Então tinha que ir lá e mostrar. Dinheiro é aquele

negócio, sem meias verdades...

P/1 – Tem alguma coisa, Dorival, que você gostaria de contar pra gente que a gente não tenha perguntado?

R – Eu esqueci de falar da influência da participação positiva que o meu sócio teve no início do negócio. Quando a gente iniciou esse serviço de buffet... Na verdade, a gente não iniciou serviço de buffet, a gente começou a fazer jantares pra pessoas de posses. O meu sócio foi decisivo no crescimento do negócio, justamente por causa da credibilidade. O meu sócio sempre trabalhou como maître, então é uma pessoa com uma estampa, recomendado, muito bem apessoado.

Eu percebi o seguinte: os negócios ele fechava; na hora de executar, principalmente a parte da cozinha, você tem que chegar primeiro, ir preparando o local. Tem que deixar a coisa mais ou menos em ordem, fazendo o pré-preparo. E a gente não era recebido como alguém que está prestando um serviço. Era recebido com uma certa desconfiança. Você via isso estampado no rosto das pessoas, por parte do contratante e por parte, às vezes, até de funcionário, mordomo ou governanta. Às vezes, falavam: “Mas quem é o senhor?” “Mas não é o senhor, é o seu Quirino...” “Mas é a mesma empresa, que a gente trabalha junto”. “Não, mas o sócio, o senhor não é sócio”. “Sim, eu sou sócio dele”. Ficava aquele ar de desconfiança. Lógico, o pessoal acabava ligando pra ele, pra saber: “Tem um negrão aqui, como é que é isso?” Aí ele confirmava. Então eu acredito que, sozinho... A abertura da porta está ligada não à qualidade do trabalho, está ligada à imagem.. A imagem é mais forte do que o trabalho em si. Porque [em] cidade pequena a gente fica sabendo de um monte de coisa. E eu fiquei sabendo, durante esse período de início, de outras pessoas que iniciaram o trabalho e, por falta de conhecimento em contaminação de alimento, nego mandou um monte de nego pra enfermagem, com infecção intestinal e não foi questionado, não sofreu essa desconfiança. “Mas será que vai ficar bom mesmo?” Isso no trabalho e depois, algumas vezes, no recebimento.

Aconteceram algumas coisas bastante interessantes. Teve um cheque que eu fui receber, que era do nosso trabalho. E o cara olhou pra mim, olhou pro cheque, valor de serviço prestado. Foi lá, olhou, conferiu. Na época, assinatura era em cartão mesmo, hoje é na tela. Foi lá, acho que falou com outro cara, fiquei sabendo depois que o cara era chefe de serviço. Falou: “Olha, tem um negrão aí com um cheque, olha o valor”. “Ah, liga pro homem” “Só um minutinho que nós vamos...” Aí ele ligou pro dono do cheque pra perguntar: “Ó, tem um negrão aqui com um cheque seu, valor tal, como é que é isso?” “Não, o cara foi fazer uma festa lá pra gente, pode pagar.” Depois, o dono do cheque, conversando comigo, falou: “Olha, o fulano ligou pra mim, pra saber se podia te pagar...” Então, você vê, a coisa ainda não estava assim bem resolvida. Mas como eu sou um sonhador, um dia eu acho que essas coisas vão ser resolvidas, de uma maneira correta...

P – E qual é?

R – Respeito. Respeita toda pessoa que trabalha, que é honesta. Tem tanta gente desonesta aí. Não existe censura nenhuma em vários escalões e está tudo certo. E por que o cidadão que trabalha honestamente, que está prestando um serviço de qualidade decente, não pode ser respeitado? Eu espero que meus filhos, meus netos não tenham que conviver com isso, que sejam respeitados. Não pela cor da pele, mas pelo que realmente são, seres humanos...

P/1 – Dorival, quero te agradecer muitíssimo pela sua entrevista e pelo ensinamento.

R – Obrigado.

P/1 – Obrigada.

R – Obrigado por eu ter essa oportunidade, ter oportunidade de fazer um resgate dessa parte da minha vida, que às vezes passa. A gente... É lógico que é interessante ter isso registrado, mas a vida em São Paulo é tão corrida que só mesmo dando essa parada pra fazer um resgate de tudo isso. Obrigado pela oportunidade.

P/1 – De nada.