

MUSEU DA PESSOA



Museu da Pessoa

Uma história pode mudar seu jeito de ver o mundo.

Memórias do Comércio na Cidade do Rio de Janeiro (MCCRJ)

Tradição à beira-mar

História de [Manuel Gil Gonzalez](#)

Autor: [Museu da Pessoa](#)

Publicado em 17/11/2003

Memórias do Comércio do Rio de Janeiro
Depoimento de Manuel Gil Gonzales
Entrevistado por Paula Ribeiro e André Babaiov
Rio de Janeiro, 02/06/2003
Realização: Museu da Pessoa
Entrevista nº MCRJ_HV006
Transcrito por Marlon Alves Garcia
Revisado por Genivaldo Cavalcanti Filho

P/1 - Bom dia, seu Manuel.

R - Bom dia.

P/1 - Gostaria de começar a entrevista pedindo o seu nome completo, local e data de nascimento, por favor.

R - Manuel Gil Gonzales.

P/1 - A data de nascimento e o local de nascimento?

R - Cidade de Ponte de Pedra, dia sete de maio de 1932.

P/1 - O nome dos seus pais e a profissão?

R - Meu pai era Benito Gil Gil, profissão comerciário. Minha mãe era Pilar Gonzales Fernandes, prendas do lar.

P/1 - O senhor conheceu os avós, lembra do nome?

R - Não, já eram falecidos quando eu nasci, não tenho noção nenhuma deles. Meu avós, eu tenho pelo que meus pais me diziam, como eram, mas não viviam mais.

P/1 - O que eles contavam dos avós?

R - Viviam na lavoura. O campo, a lavoura é aquilo, sempre a mesma coisa. As dificuldades que havia naquela época, só isso.

P/1 - E o seu pai, qual era a atividade do seu pai como comerciário?

R - Ele vivia no Brasil, esteve aqui [por] quarenta anos, depois se retirou. Nós vivíamos na Espanha. Veio a Guerra Mundial, ficamos parados

quando a guerra voltou para a Espanha. Aqui, o último emprego que teve era na Pan-Air do Brasil.

P/1 - Na Pan-Air?

R - É, que não existe mais. Ele era um gerente, gerente de lanches dentro dos aviões.

P/1 - Gerente de lanche?

R - É. Naquele tempo o lanche era feito pela própria equipe que a Pan-Air tinha para fornecer os aviões.

P/1 - Em que ano o seu pai veio para o Brasil, o senhor sabe?

R - 1913.

P/1 - E veio para se estabelecer no Rio?

R - Veio para trabalhar carregando sacos de café, descalço, na Rua do Acre.

P/1 - E ele viveu quantos anos no Brasil?

R - Mais ou menos... Não chegou a quarenta anos. Ele veio em 1913, foi embora em 1946.

P/1 - E outras atividades no comércio que seu pai trabalhou?

R - Garçom.

P/1 - Ah é? Sabe quais restaurantes?

R - Trabalhou nas melhores casas do Rio naquela época. Palácio Cristal, que não existe mais.

P/1 - Onde era?

R - Era na Avenida Mem de Sá. Naquela esquina entre o Passeio Público e os Arcos, ali tinha a Avenida Mem de Sá, que agora é jardim. Ele trabalhou ali, na Taberna Carioca.

P/1 - Taberna Carioca?

R - Taberna Carioca.

P/1 - Onde é que ficava?

R - No Tabuleiro da Baiana.

P/1 - Onde é o Largo do Carioca hoje?

R - Onde tem um edifício da Caixa Econômica, ali tinha a Taberna Carioca. Trabalhou no Ianque Brasil, que ainda existe.

P/1 - Em qual?

R - Restaurante Ianque Brasil. Não existe mais, pegou fogo.

P/1 - Ianque?

R - Ianque Brasil.

P/1 - Onde é que ficava?

R - Na [Rua] Rodrigo Silva, 32, parece.

P/1 - E estes eram restaurantes de comida o quê, portuguesa?

R - Não, estes eram de cozinha internacional. Ele trabalhou em um chamado não-sei-o-quê de Viseu, este era de comida portuguesa. Taberna de Viseu, que era nos Arcos.

P/1 - Nos Arcos da Lapa?

R - É, já não existe mais. Deu aquele progresso - não sei que progresso. Ali eram os restaurantes.

P/1 - E o que seu pai contava do Brasil, ele escrevia cartas ou mandava notícias?

R - Olha, era um.. Naquela época eu era garoto também, não me lembro, mas ele ficou treze anos, praticamente, sem ter contato conosco. Eu sou o último, o filho mais novo. Veio para aqui, veio a Guerra Espanhola, depois a seguir veio a Guerra Mundial e só se comunicou em 1946, que voltou. Nesse período eu já tinha treze, quatorze anos, já trabalhava em Madri, então conheci o meu pai.

P/1 - Conta então, por favor, um pouquinho da... O senhor tem irmãos?

R - Tenho duas irmãs.

P/1 - Irmãs?

R - É.

P/1 - Mas também imigraram para o Brasil?

R - Não, uma vive em Buenos Aires e outra vive na Espanha. A do meio ficou na terra.

P/1 - A origem da sua família toda é espanhola. Você conhece um pouco da origem? A sua família está...

R - Está muito dispersa porque, mesmo ali, o galego migra muito, mesmo dentro da própria... Por isso eu digo que nós somos os "cearenses da Espanha", porque mesmo dali vão para Madri, para Barcelona. Foram falecendo a maioria dos tios, só [restaram] primos.

P/1 - No mapa espanhol onde está a sua cidade? Qual é a cidade maior [que está] perto?

R - A maior cidade dali é Coruña. A cidade mais industrial é Vigo.

P/1 - Vigo?

R - É, onde tem o porto de pesca maior e onde tem a Citroën, que tem dez mil empregados.

P/1 - Nossa!

R - A Citroën em Vigo tem três turnos. O dia que ela fechar, a cidade vai ser um caos.

P/1 - Conta um pouquinho, por favor, Seu Manuel. Quais são suas memórias de infância da sua cidade? Como era a vida de vocês?

R - Eu vivia no interior, trabalhava na lavoura.

P/1 - Plantando o quê?

R - Milho, vinho.

P/1 - Ah é?

R - É, principalmente. Eram as duas colheitas que mais se dava, o milho e o vinho. Ainda é, só que hoje a lavoura está completamente abandonada. Mas naquele tempo a gente plantava tudo. Linho também, bastante linho.

P/1 - Linho, como assim?

R - Porque o linho se planta, né? Naquele tempo se fazia roupas de linho, lençóis, se fazia fronhas, se fazia toalhas. Era artesão, se fazia porque não havia o que se tem hoje, as fábricas. Nas próprias aldeias faziam as roupas. Então plantava-se o linho, que tem um processo todo, mas eu sei até como é que faz. E aproveitava-se a semente do linho para fazer óleo de linhaça.

P/1 - Olha, que interessante.

R - Mas a maior produtora nossa era milho e vinho.

P/1 - A sua família, por exemplo, fazia o vinho também?

R - Fazia não, ainda faz.

P/1 - Ah é?

R - Ainda fazem. Porque naquelas aldeias, que eles chamam, ninguém bebe água na mesa; na hora da refeição não se bota água na mesa, bota-se

um jarro de vinho. É limitado, mas é vinho. E continua sendo. Agora, com a União Europeia, todas as coisas têm que ter selo de origem; eles colhem o vinho e não podem fazer porque são pequenos lavradores, então fazem o vinho para si próprios.

P/1 - Tem nome o vinho de vocês ou não?

R - Nós chamamos Vinho Verde, somos da fronteira com Portugal. Até chegar a Portugal são três quilômetros em linha reta, é como ir da Praça Quinze à Niterói. E ali, de um lado e do outro, o produto maior é vinho. Em Portugal se exporta muito o Vinho de Alvarinho.

P/1 - E o que faz um vinho ser bom?

R - Olha, o vinho é uma bebida maravilhosa, mas dá muito trabalho. Tem que sulfatar, selecionar as varas da videira, tem que podar, tem que fazer tudo. A uva tem que estar bem madura, tem que ter sorte que o tempo seja bom, porque se chover em certas épocas perde toda a colheita. Agora, vinho que seja bom?

P/1 - É.

R - O vinho lá ferve-se no açúcar. O vinho lá, quando se apanha a uva, coloca-se nas máquinas para amassar as uvas, e dois dias depois ela ferve como se fosse uma panela de leite. Acontece aquele processo de oito dias, quando termina ela vai descendo o bagaço, aí tira-se o vinho e coloca-se em tonéis. E quando chega em uma certa época do ano tem que trocar de madeira porque senão ela cria, ela vai filtrando, vai criando um borro embaixo, e se não fizer isso, com o tempo estraga.

P/1 - E o senhor, quando criança, ajudava na produção de vinho, bebia o vinho, como era isso?

R - Eu pisava as uvas.

P/1 - O senhor pisava nas uvas?

R - Garoto, agora não, não tem nada disso. Mas até na Itália estão voltando a fazer isso. Ontem o Jornal do Brasil publicava uma folha inteira sobre isso. Apanhava-se as uvas e ficava-se nu dentro dos tonéis, pisava-se nas uvas.

P/1 - Nuzinho, ficava lá nuzinho?

R - Nuzinho. Dizem que era bom para a saúde. Eu acredito que sim, que fosse bom para a saúde. (riso)

P/1 - Mas por que era bom para a saúde?

R - Porque o vinho ficava quente, você ficava dentro pisando. O vinho por aqui e você pisando as uvas, saía de lá e tinha que tomar um banho. Mas era o sistema. Agora não, agora são máquinas: é só você botar as uvas ali, liga a máquina, ela vai preparando.

P/1 - Mas tinha tempo também de brincar na infância ou era uma vida mais dura, de muito trabalho?

R - Mais dura, de muito trabalho, todos. Só que o governo, já naquele tempo, obrigava os pais a mandarem os filhos à escola.

P/1 - A família frequentou? O senhor e as suas irmãs chegaram a frequentar a escola?

R - A escola, todos.

P/1 - O curso básico, primário?

R - Curso básico primário. Eu estudei numa escola de padres.

P/1 - Ah, é?

R - É, mas era obrigatório, o governo obrigava os pais, já naquele tempo. Todo mundo daquela época sabe ler e escrever. O governante naquele tempo já era Franco.

P/1 - Já era Franco?

R - É, porque em 1939 acabou a guerra.

P/1 - O senhor foi para escola em que ano, o senhor se lembra?

R - Não me lembro. Eu devo ter ido para escola com 6 anos, por aí.

P/1 - E o senhor fez até que ano?

R - Até terminar o primário.

P/1 - Até o primário?

R - Até o primário.

P/1 - Seus pais eram alfabetizados, sabiam ler e escrever?

R - Meu pai sabia, meu pai tinha um curso bem alto. Minha mãe não, minha mãe era analfabeta, não sabia fazer um ó com um copo.

P/1 - Mas o quê?

R - Não sabia fazer um ó com um copo. Mas [era] interessante, ela fazia compras, mercado, ela fazia tudo. Contava, andava com dinheiro, sabia de dinheiro melhor do que qualquer um e não sabia escrever.

P/1 - Como era a sua casa? Descreva para a gente a sua casa?

R - Nossa casa era grande, toda em pedra.

P/1 - Hum, que bacana! Era frio lá?

R - A parede tinha um metro de espessura, porque naquele tempo não havia os sedimentos que têm hoje. Então, quando chega no inverno... Tem invernos que são muito rigorosos, têm outros que não, por isso que tinha... Os quartos eram enormes; não eram quartos, eram salas. Na nossa casa foi uma escola do interior, da lavoura. E era uma casa grande, morávamos os três.

P/1 - Morava o senhor, as duas irmãs e a mãe?

R - E a mãe, os quatro. Depois meu pai mandou derrubar e fazer uma casa mais moderna, também em pedra.

P/1 - Ainda existe a casa?

R - Existe. Aquela casa é uma casa para mil anos.

P/1 - Ah é?

R - É. Aquelas casas são casas que pode morar mil anos, porque é tudo em pedra, uma em cima da outra.

P/1 - Não tem cimento, não?

R - Não, cimento só nas juntas. E tudo uma em cima da outra. Depois tem uma parede por dentro, com vinte centímetros, que chama-se câmara de ar. Quando vem o frio, aquilo isola. Quando vem o calor, aquilo também isola.

P/1 - Inteligente, né?

R - Aquilo fazia-se já naquele tempo. Fazia-se aquela parede de um metro de espessura, um metro e meio, só que era feita toda parede por fora e por dentro era barro.

P/1 - Quem cozinava em casa?

R - Na nossa casa era minha mãe.

P/1 - O que vocês comiam? Qual é a sua memória de infância de comida em casa, Seu Manuel?

R - Principalmente pão de milho.

P/1 - Como é o pão de milho?

R - Pão de milho é uma delícia. Aqui não se encontra. O Brasil é um dos maiores produtores de milho do mundo. Já fui a Minas, percorri, queria comprar um quilo de farinha pura de milho, você não encontra. Tem essas farinhas, mas levam mistura. Lá fazia-se o pão, fazia-se o leite, só de casa. Centeio também, plantava muito centeio. O pão de milho feito de centeio é muito bom. E era o alimento básico.

P/1 - Básico?

R - Não era só nossa família. [Para] todas as famílias dali, o alimento básico era o milho, a farinha de milho; o trigo, o centeio, mas mais milho.

P/1 - Vocês tinham vaca, tinha leite?

R - Tinha gado.

P/1 - Tinha gado?

R - Tinha. Cabra, ovelhas, vacas.

P/1 - Em termos de carne, peixe, se comia isso?

R - Carne era difícil.

P/1 - Era caro também, né?

R - Carne era difícil. Só uma vez por ano que se comia carne em casa: no dia da festa, a grande festa, então comia-se carne. Mas o resto era difícil. Só peixe.

P/1 - Peixe?

R - Come-se muito peixe, até hoje, porque o peixe é mais em conta. Então, carne [era] difícil.

P/1 - Que festa é essa que o senhor falou? Qual era a grande festa da cidade, da sua infância?

R - Era domingo de Páscoa.

P/1 - Ah, que bacana! Conta um pouquinho, como era essa comemoração?

R - A comemoração era o seguinte: as moças iam para a festa, botavam o seu vestido novo para ir à missa - porque tinha sempre uma missa. Depois tinha uma orquestra. Era ao ar livre, né? E era festa da família, se reuniam.

Tinha uns amigos numa outra cidade, a família ia para a casa dessa família, convidados. Era o dia da festa do lugarejo. Tem três datas ali: Domingo de Páscoa; a tirada de vinho, quando se tem aquele processo todo, depois tem que se tirar o bagaço, então vão as famílias ajudar; e outro quando é a morte dos porcos.

P/1 - Como é?

R - A morte dos porcos. Cria-se muito porco e só se mata no frio, que é para as carnes não estragarem. Era uma festa em casa, e isso cada família fazia um dia.

P/1 - E me conta [como era] uma festa dessas. Vocês, quando crianças, como era a farra desse dia? Quem matava o porco?

R - Normalmente eram as pessoas que são...

P/1 - Especialistas nisso.

R - Especialistas nisso. A gente naquele dia trabalhava menos. (risos) A diferença era essa, trabalhava menos.

P/1 - E Natal? Vocês são de uma família católica. As festas católicas eram importantes?

R - Lá são muito católicos. Ali o Natal é diferente, completamente, daqui.

P/1 - Ah é?

R - Não se reúnem, é mais cada um para si. Há uma janta melhorada. Tem as rabanadas, como nós dizemos aqui, lá chamam-se tostadas.

P/1 - Tostadas?

R - É. Mas aqui nós usamos a castanha, lá a castanha só se come no mês de novembro. O dia de comer a castanha lá é o dia primeiro de novembro.

P/1 - Ah, é?

R - É. Porque a rama do pinheiro... Lá dá muito pinheiro, então aquela rama bota-se no chão, bota-se as castanhas, sal grosso e assa-se ali no chão. É o típico. E toma-se aquilo com vinho tinto, vinho quente. Faz muito frio, então bota-se o vinho quente, açúcar e toma-se para comer castanha. Mas é para quem sabe tomar aquilo, porque senão aquilo sobe muito. (risos)

P/1 - E sobre política, vocês, a família ou parentes eram envolvidos em política? Como era o costume?

R - Não, não. Nós sempre fomos afastados disso, nunca nos metemos em política. Tem os políticos do lugar, mas... Só que lá é diferente. Tem o concejal, que é o corresponde aqui ao vereador, né? E existe o concejal, cada vilarejo tem um concejal, como aqui no Rio a Câmara dos Vereadores. Mas nós nunca nos metemos, aliás, ninguém se metia nisso, dava-se pouco... No tempo do Franco não havia eleições, era nomeado por "A" ou por "B". Agora sim, agora tem eleições.

P/1 - A imigração do seu pai para o Brasil, qual foi o motivo?

R - O motivo de sempre: a falta de emprego, a falta disso, a falta. Então vinha um tio, depois vinha um sobrinho, e vinha-se para a Argentina. A minha irmã está na Argentina porque o marido imigrou para a Argentina, ela foi lá e lá vive. O galego imigra muito, tem galego em toda parte do mundo.

P/1 - Os galegos estão em todas.

R - Eu fiz uma viagem ao Chile, fui a Puntarenas, quase na esquina do Estreito de Magalhães. [Pensei:] "Será que não tem galego?" Tinha galego lá, tem em todo lugar. Em Bariloche, tinha galego lá. Os galegos imigram muito, vão para a Austrália, vão para a América do Norte. Mas do nosso lugar migraram muito para Cuba.

P/1 - Para Cuba?

R - É. Não sei, lá em Cuba deve ser muito bonito, porque eu era garoto e falava-se tão bem em Cuba. E os antepassados falavam um pouquinho da Guerra de Cuba, quando os Estados Unidos financiaram para expulsar os espanhóis de lá.

P/1 - E o que se falava do Brasil?

R - Olha, naquele tempo falava-se muito bem do Brasil.

P/1 - Falava-se bem?

R - Naquele tempo falava-se muito bem do Brasil, muito, mas agora não se fala tão bem. Pode ser que esse presidente, que está tendo uma estrela muito grande... Ontem, por exemplo, eu até vi que ele está sendo muito bem recebido, não muda essa figura que nós temos. Mas os problemas que nós temos aqui são graves, e só aparecem na televisão. Só aparece a parte negativa, exploram muito a parte negativa.

P/1 - Seu Manuel, conta então um pouco agora. O senhor falou que foi trabalhar em Madri, então conta quando e onde foi trabalhar, e por que você deixou a sua cidade para ir para Madri.

R - No mesmo sistema, nós temos por hábito querer sair da roça. Como pode sair da roça? Só indo para uma capital. É melhor a capital? Não é. Porque na roça hoje vive-se bem, mas naquele tempo não havia outra condição de você sair da roça. Então eu fui trabalhar na capital, é um sistema diferente. Paguei muito caro por isso.

P/1 - Por quê?

R - Porque sai de uma roça, vai para uma capital, uma cidade.

P/2 - O senhor tinha quantos anos?

R - Treze.

P/1 - Foi fazer o quê em Madri?

R - Fui trabalhar em uma confeitaria, de boy.

P/1 - O quê?

R - O rapaz de recados.

P/1 - Ah tá!

P/1 - Lá chama-se otones, é um boy para fazer entregas. Eu fui trabalhar nessa confeitaria.

P/1 - Como é o nome dessa confeitaria?

R - Gonzales.

P/1 - É parente?

R - Não, não é. E ainda existe. Eu, há uns três anos, estive em Madri e fui lá só para ver. Ainda existe a dita confeitaria.

P/1 - No mesmo lugar?

R - No mesmo lugar. Ainda me lembro o nome da rua.

P/1 - Qual é?

R - Fernandes de la Rosa, trinta e uno.

P/1 - Como é que foi esse impacto de chegar em Madri? Você foi morar onde, como é?

R - Em parte foi triste, porque você vai num lugar em que você é acostumado só a dormir. Quando se fazia à noite, na ordem ali era assim: faz noite, vai dormir, acorda quando é dia. Numa capital não, capital você tem que trabalhar; não tem horário, tem condução, tem o metrô. Para mim esse tempo foi duro, mas eu fui [me] habituando, como tudo na vida a gente se habitua. O impacto foi este, viu? Muitas vezes eu me arrependi. Eu não tinha jeito de voltar, eu tinha que ir para a frente.

P/1 - E o senhor trabalhou quanto tempo lá?

R - 5 anos.

P/1 - Como boy, como menino? O senhor levava o quê, recado? Ou levava mercadoria?

R - Não, levava mercadoria, entregava... Lá se usa muito, se usava, agora não sei, que faz cinquenta e poucos anos. Eu vi o último jogo do Brasil e o Urugai em Madri. Eu não tinha rádio porque não havia. Tinha um rádio de campanha, de guerra, que bota dois fios no ferro, bota dois _____ aqui e escutava o jogo daqui do Rio de Janeiro.

P/1 - Em que ano foi isso?

R - 1950, em junho.

P/1 - Ah, o jogo Brasil X Urugai. (risos) Você torcia para quem?

R - Eu não torcia para ninguém. Eu não tinha conhecimento, onde eu estava não tinha... Depois que eu passei a entender, me tornei entendido de conhecer o futebol. (risos)

P/1 - Então o seu trabalho... Essa confeitaria era o quê, pães, doces?

R - Doces finos.

P/2 - Qual era a especialidade da casa?

R - Tudo que era doce fino.

P/1 - Mas como é um doce fino?

P/2 - Eram tortas ou eram...

R - Tortas, pastas, pudins. Eu ouvi aquele provérbio, quindim já fazia naquela época lá.

P/1 - Ah, olha só!

R - Vinha da África o coco ralado; [vinha do] Quênia, vinha de Moçambique. Já naquele tempo fazia também, mas lá chama-se flantino.

P/1 - Flangino?

R - Flan-tino, tino. Faziam naqueles quadradinhos, era uma delícia. Mas o patrão não deixava comer.

P/1 - Porque o coco vinha da África, era mais caro.

R - Era caro, aquilo era caro.

P/1 - O senhor, já nessa época de menino, se metia um pouco na cozinha da confeitaria?

R - Na confeitaria não tinha cozinha, não, era só doces. Eu trabalhei depois num restaurante, aí é que eu fui trabalhar na cozinha.

P/1 - Então conta, qual foi o restaurante?

R - Fui ser lavador de pratos.

P/1 - Onde, que restaurante era?

R - Restaurante Moraes. Já não existe mais, era no centro de Madri. Ali trabalhei até vir para o Brasil.

P/2 - Isso foi em que ano, que o senhor foi para esse restaurante?

R - 1947.

P/1 - Esse período de Segunda Guerra, como vocês viveram isso em Madri?

R - Quando eu fui para Madri a Segunda Guerra já tinha terminado. A Segunda Guerra terminou em 1944, eu fui para Madri em junho de 1945. Já tinha acabado, mas a miséria era terrível. Eu creio que 1946 foi o pior ano que teve no continente europeu. Acabou a guerra, a miséria... A Espanha tinha tido uma guerra civil terrível, tinha morrido um milhão de espanhóis. Aí também veio a guerra em si, havia muita miséria. Um período muito triste.

P/1 - E nesse restaurante que o senhor trabalhava, tinha uma especialidade? Era um restaurante chique? Como era?

R - Era um restaurante grã-fino, só servia gente de muito dinheiro. Trabalhei também numa boate que era da mesma empresa, mas eu trabalhava mesmo era no restaurante. Porque Madri tem o seguinte: Madri no verão fica quase vazio, [no] mês de agosto metade da população sai da cidade. Os madrilenhos têm um sistema, a ilusão deles é ganhar dinheiro para tirar férias. As empresas fecham todas, a empresa dá férias coletivas. Restaurantes, farmácias, drogarias... Em agosto são férias coletivas, fecham a loja e todo mundo vai, incluso os patrões. O madrilenho se parece muito ao carioca, muito gozador, muito... Pode até achar um operário ou mais, mas ele está pensando nas vacaciones. (risos) Que são as férias, né?

P/1 - Mas o espanhol viaja na própria Espanha?

R - Na própria Espanha. Madri deve ter uns três milhões e meio de habitantes. [No] dia primeiro de setembro não se entra em Madri porque está todo mundo voltando, começam as aulas. E eu trabalhava em Madri, não tinha férias.

P/1 - Mas o senhor conseguia com esses trabalhos... Por exemplo, se juntava dinheiro? Qual era sua meta? Você trabalhava para ajudar sua mãe?

R - Só era para ajudar minha mãe. Eu precisava pouco, porque eu precisava também, o que podia fazer?

P/1 - Mas tinha tempo, por exemplo, para passear?

R - Não.

P/1 - Foi uma juventude de muito trabalho?

R - Não, não tinha tempo. Trabalhava.

P/1 - Namorava?

R - Nem namorava, namorava só com os olhos. (risos) Não dava, trabalhava muitas horas, dez, doze horas.

P/1 - Na cozinha desse restaurante? Você aprendeu a cozinhar?

R - Eu aprendi em partes. Eu até tinha o chefe da cozinha... Ele tinha estado em Paris, trabalhado na rede de Hotéis Ritz, que é uma das mais luxuosas de Paris, e achava que eu ia ser um bom cozinheiro. Mas quando eu vi a cozinha, vi a sala, disse: "Não, nessa eu não fico!" Eu saí da cozinha.

P/1 - Por quê?

R - Porque é muito trabalho e pouco dinheiro. Hoje, no Rio, um bom cozinheiro ganha bem, mas naquele tempo só ganhava o Chefe, os outros que estavam embaixo era aquela... Aí eu disse: "Não!" E depois, trabalhar nas salas... O ambiente já é outro e os que trabalhavam na cozinha eram dez, doze horas ali. As cozinhas eram muito... Hoje em dia parece que as coisas não são iguais, mas naquele tempo era bravo.

P/1 - Então vamos falar um pouco dessa imigração para o Brasil. Quando o senhor veio e como foi a decisão de imigrar para o Brasil?

R - A decisão foi a seguinte: eu achei que tinha que conhecer novas terras. Tinha um primo aqui, meu pai já tinha estado aqui. A ilusão pelo meu

pai, exatamente... Eu acho que pela ilusão do Brasil, comprei a passagem e vim embora.

P/1 - Mas seu pai já tinha voltado para a Espanha?

R - Já, já. Talvez a minha vinda tinha sido a influência do meu pai.

P/1 - O que ele falava do Brasil?

R - Ele só falava bem

P/1 - Do Rio de Janeiro?

R - Ah, ele falava bem. Só disse para mim o seguinte, eu me lembro bem: "Olha, você vai de navio. Se você quer comer um prato..." Bom, naquele tempo, um prato bom "Você pede um Bife Avenida." Bife Avenida era um bife com dos ovos estalados e em cima uma batata frita. Ele disse assim: "É um prato que você vai gostar!" Eu não conhecia o Rio, mas eu me lembro que ele me fez uma mapa. "Se você não souber, você salta na Praça Mauá, tem essa rua, tem essa, tem essa, e nessa rua tem um fulano." Que era exatamente na [Rua] Rodrigo Silva.

P/1 - Quem estava na Rodrigo Silva?

R - Era um amigo dele.

P/1 - Você lembra o nome?

R - Denis Aparecido, era dono do restaurante ali. Mas ele falava muito bem do Rio.

P/1 - E como é que foi a primeira impressão da cidade? A viagem como é que foi, de navio?

R - A viagem foi de navio.

P/1 - Qual classe?

R - Era uma classe só, vínhamos quatrocentos para o Rio de Janeiro e novecentos para Buenos Aires.

P/1 - Nossa! (risos)

P/1 - Vinham portugueses, espanhóis. O navio era vicentino.

R - Você lembra o nome, Seu Manuel?

R - Lembro, [era] Salta.

P/1 - Salta?

R - Salta. O navio saiu do Porto de Vigo, atracou em Lisboa. Ficamos nove horas em Lisboa para carregar cortiça. Aí saiu no fim de semana.

P/1 - Qual foi a data de saída e a data de chegada?

R - Nove dias.

P/1 - Qual foi a data?

R - Dia 23, 24... 24 de setembro, cheguei aqui [em] cinco de outubro.

P/1 - De que ano?

R - 1950.

P/1 - E essa viagem, como foi?

R - A viagem foi ótima. Só quando chegamos aqui na Linha do Equador é que a gente sentiu o navio, aquela... Parece que a onda ia tomar conta do navio. Mas foi uma viagem. A viagem era só comer, jogar cartas; já tinha um bailezinho lá no convés, então foi ótima.

P/1 - Você tinha visto? Como era essa coisa de legalidade para se entrar no Brasil? Você tinha que ter visto?

R - Tinha, tinha um passaporte.

P/1 - Você já tinha passaporte?

R - Tinha passaporte. Fui na Embaixada Brasileira em Vigo, me deram um visto para entrar, um visto de entrada - não, naquele tempo já não era assim. Quando meu pai chegou aqui no Brasil, dizem que ele desembarcou aqui e ninguém lhe disse de onde vinha e nem para onde ia. Naquele tempo, quando chegavam, parece que iam para a Ilha das Flores. Mas quando eu cheguei, não.

P/1 - Você não teve problema de entrada no Brasil?

R - Não, não teve. Eu cheguei numa quarta-feira, fui trabalhar numa quinta.

P/1 - Nossa!

R - No mesmo dia, na mesma semana. Trabalho há 52 anos, nunca teve um dia desempregado.

P/1 - Aí você foi trabalhar onde?

R - Eu fui trabalhar na Rua do São José, 50.

P/1 - Na São José, 50. Onde, o que era lá?

R - Restaurante, ainda existe o restaurante.

P/1 - Qual é o restaurante?

R - Restaurante Urich.

P/1 - Ah, Urich, ali em frente ao [Terminal] Menezes Cortes, hoje?

R - Isso.

P/1 - Então, conta pra a gente qual era a especialidade, quem era o dono?

R - Daquele restaurante? Já falecido também, chamava-se José Gil Diegues.

P/1 - Ah, ele era um Gil, era da sua família?

R - Ela longe, mas ainda era do meu pai.

P/1 - 'Ril' [usa a pronúncia espanhola] é Gil, né?

R - É. Ele era dono do restaurante. Naquele tempo, a casa tinha inaugurado. Naquele tempo não existia, como tem hoje, lanchonetes, e existiam restaurantes de comidas leves, como era aquela casa. Servia mil fregueses por dia.

P/1 - Nossa! Em que, horário de almoço?

R - Mil fregueses por dia. Começava às dez e meia da manhã e fechava à dez da noite.

P/1 - Se servia o quê, o que se comia naquela época?

R - Quase tudo pronto, filé de peixe com salada de batata, pernil, presunto, coisas leves.

P/1 - Leve? (risos)

R - É, leves, porque era uma fatiazinha, um filé de peixe. O cozinheiro da manhã fazia 150 filés de peixe à milanesa, vendia tudo de manhã. Descascava dois sacos de batata, fazia salada, maionese, vendia tudo.

P/1 - E quem era a clientela naquela época, os comerciantes dali?

R - É a época de hoje, só que eu acho que antigamente o comerciante tinha mais dinheiro para comer, acho que era isso. Naquele tempo ainda existia aquelas casas de portugueses que tinham meia porção; botava aquela panelada em cima, então você chegava ali, escolhia. Tinha macarrão com frango, tinha tripa, tinha tudo, então você escolhia ali, apanhava o prato e servia, com uma cerveja, um pão. Mas não existia o sistema que tem hoje. É como eu te digo: hoje em dia, aquelas casas tornariam-se impraticáveis.

P/1 - Nessa época, quando o senhor chega, ali nessa região da Rua São José, quais eram as casas tradicionais do ramo de restaurante?

R - Olha, existia uma que já fechou, que acabou, derrubaram o prédio. Agora eu não me lembro mais, era uma casa ali, uma casa grã-fina. Tinha o Antero.

P/1 - Antero?

R - É.

P/1 - Ficava onde?

R - O Antero tinha duas casas. Tinha aquela onde hoje é o Bar do Papai, ali na Rua São José, e tinha outro na Rua Clapp.

P/1 - Onde é a Rua Clapp?

R - Não existe mais.

P/1 - Ah! (risos)

P/1 - O Antero era uma casa tão grande que tinha a parte pobre e a parte rica. Pela Rua Dom Manuel... Não, pela Rua Clapp era uma coisa, e pela Rua Pharoux era outra. Você queria uma coisa melhorada, entrava naquele lado; queria comer uma coisa mais popular, entrava pelo outro lado. (risos)

P/1 - Ah, Rua Pharoux, do Cais Pharoux?

R - Pharoux, é.

P/1 - Não existe nem mais a rua, nem o restaurante?

R - Acho que a rua não, agora é [Avenida] Alfredo Agache ali. Não, não existe. Ali tinha o Real, que também era uma tradicional, o Hotel Real.

P/1 - Que ficava onde?

R - Ficava na esquina da Praça Quinze com Rua Pharoux. Em cima era o hotel, embaixo era o restaurante. Tinha o Timpanas.

P/1 - É, o Timpanas.

R - Tinha o Petit Paris, era também uma casa bem conceituada. O Petit era onde hoje é a Praça Guanabara.

P/1 - Onde é a Praça Guanabara?

R - Praça Guanabara é em frente, onde tem o [Edifício] Rodolpho de Paoli.

P/1 - Onde?

R - Tem a [Rua] Sete de Setembro, depois tem a Sober, né?

P/1 - Tem.

R - Tem a Sober, tem o Citibank, não aquele prédio que fica...

P/1 - Tem.

R - Aquilo é onde chama Rodolpho de Paoli.

P/1 - Ah, tá!

R - A Rua São José passava entre o Edifício Central.

P/1 - Entendi, tá certo.

R - Na esquina tinha o Café Indígena, aquela coisa toda, aquilo foi derrubado. Na Rodolpho de Paoli tinha um restaurante de luxo, chamava-se Casa Haime.

P/1 - Haime?

R - Haime, era um restaurante alemão. Tinha a parte de queijos, embutidos, e tinha o restaurante grã-fino.

P/1 - Os imigrantes espanhóis vinham para trabalhar em quê? Já tinha donos de restaurantes espanhóis, tinha funcionários?

R - Tinha, já tinha donos de restaurantes espanhóis. Eu trabalhava no Urich, aí tinha seis copeiros, mas a copa, como era pequena, trabalhava três dentro e três fora, porque não cabia todos seis lá dentro. (risos)

P/1 - Mas eram todos espanhóis?

R - Não, tinha brasileiros, tinha portugueses.

P/1 - E o senhor veio trabalhar como copeiro?

R - Como copeiro.

P/1 - Como foi esse começo de vida aqui no Brasil?

R - Cheguei aqui, fui morar na Rua do Lavradio, onde hoje é a Avenida Chile.

P/1 - Ah!

R - Eu passo ali e digo para o meu filho: "Olha, eu já morei aqui!" Aí o meu filho: "O quê, pai?" "Já morei aqui!" Mesmo em frente à Rua da Relação. Eu fui trabalhar, me disseram: "Olha, fulano, você vai trabalhar, deve estar lá às oito horas." [Às] seis e meia eu já estava lá. Fui trabalhar no Urich; me disseram: "Você, no domingo, tem que lavar a casa." Eu não sabia o que era. "Passa e traz um tamanco." "O que será o tal de tamanco?" Perguntei a um garçom lá o que era o tal de tamanco. Ele disse: "Olha, você passa no armazém, pede um tamanco que eles mostram para você o que é." No domingo eu estava lá com o tamanco, aí me disseram: "Compra um envelope." Eu pensei: "Envelope, o que será um envelope?" Porque em castelhano é um sobre.

P/1 - É o quê?

R - Em castelhano, envelope é sobre.

P/1 - Sobre.

R - Eu não sabia o que era envelope, mas a gente vai aprendendo, né? Foi a primeira vez. Nunca tinha lavado uma casa. Trabalhava em Madri, mas nunca tinha botado... Lá não se via ninguém descalço, mesmo porque não dá, com o frio. Aí me disseram: "Tem que botar o tamanco para lavar a casa!" Era um domingo de manhã. (risos) Aí eu disse: "Se tem que fazer!" Aí eu fui fazer. Não tem nada o que reclamar. Fui me habituando, já fui me habituando com os colegas, tinha um horário mais ou menos razoável. Assim eu fui levando.

P/1 - E o envelope era para quê?

R - Era para guardar a carteira.

P/1 - De dinheiro?

R - Não, de identidade, documentos. Aí disseram: "Compra um envelope." Eu disse: "O que será o tal de envelope?" E diz: "Vai logo, vai em uma papelaria." Isso eu já sabia, papelaria aqui e lá é igual. "Aí pede um envelope." Me deu um envelope, eu soube que era um sobre. (risos)

P/1 - E o português, o senhor foi aprendendo assim, no dia a dia do trabalho?

R - Exato. Eu escrevo português, mas nunca fui à escola aqui. Com erros, porque algumas coisas, por exemplo, eu tinha dificuldade. Na Espanha, era o 'V' e o 'B'. O 'B' chama-se ube, aí eu tive dificuldade, mas fui aprendendo.

P/1 - Qual era uma palavra difícil em português para o senhor aprender, lembra?

R - Não, eu fui aprendendo normalmente. Agora, chega um ponto que eu já não sei falar espanhol, porque tem um ponto que... Sempre com portugueses, com baianos, cearenses, sempre trabalhei no meio dessa turma, então, não praticando o idioma se esquece.

P/1 - Seu Manuel, desse ramo do senhor, de restaurantes... Nessa época em que o senhor chega ao Brasil, eles faziam publicidade, fazia-se propaganda?

R - Não, não havia propaganda.

P/1 - Não havia de restaurante?

P/2 - Nem panfletos?

R - Isso veio depois, não havia, não. Porque também era muito limitado, né?

P/1 - O quê?

R - O centro da cidade era muito limitado, não é o que é hoje, não tinha o número de pessoas. Porque abre-se um [negócio em um] ramo desses, se passar cem pessoas, uma deve entrar, e calcula-se assim. Naquele tempo não tinha nada disso, tinha aquelas tradicionais.

Esse Urich já era uma casa antiga, que era na Rua Sete de Setembro. Não tem um edifício na Sete de Setembro que tem a Casa Inglesa? Você lembra da Casa Inglesa, não? A Casa Inglesa era uma casa de louças finas, prataria, tudo que era finíssimo. E tinha - hoje é o Banco Noroeste, parece - na esquina da Rua da Quitanda com Sete de Setembro, esse restaurante era ali. Aquele prédio ali é de igreja - não sei qual é a Ordem, é de uma Ordem. Ai eles tiveram que sair dali, na rua onde está hoje.

P/1 - São José.

R - São José. Aquele edifício era de uma cooperativa de seguros que tem até uns edifícios aqui em Santa Tereza, e aquilo é do Estado.

P/1 - E o dono ainda é um espanhol?

R - Hoje é, do restaurante é. Parece-me que é o dono do... Não tenho bem certeza. É o dono que tem aquele bingo na rua da Sober, né, parece que é o mesmo dono.

P/1 - Tem alguém que trabalhou na sua época, que ainda trabalha lá?

R - Não deve ter. Ou morreram, porque naquele tempo já eram pessoas todas com... .

Eu me lembro que quando fui trabalhar nessa casa os espanhóis usavam como norma chamar a pessoa de cor negra, mas negra no bom sentido, porque pessoa que é de cor é negra. O cozinheiro era um crioulo forte, um metro e oitenta, um metro e 90. Eu não sabia disso: "Ô negro, por favor, negro, pode me dar essa bandeja aí?" Um negrão com aqueles olhos. Ai me disse um garçom: "Olha, não chama ele de negro não, que ele vai te comer, hein? Você chama ele de moreno, que ele gosta mais." Ai a gente vai aprendendo, chamava sempre de moreno. Ele me olhou assim, eu fiquei com medo. (risos) Um bruto, um homem forte. O espanhol usa aquela palavra 'negro', mas não é como aqui, mulato, crioulo ou não sei quê.

P/1 - Moreno.

R - Moreno e tal. O nosso sistema é diferente, né? Hoje não, [se] hoje você chama uma pessoa de negro é que estão zelando pela raça, incluso o mundo negro. Mas naquele tempo...

P/1 - Naquela época em que o senhor morou na Rua do Lavradio já tinha os antiquários ali?

R - Não. Os antiquários estão ali porque ali agora é tudo barato, eles não gostam de pagar aluguel. (risos)

P/1 - Mas não tinha?

R - Não. Naquele tempo tinha bonde ali, o Trinta passava ali.

P/1 - Você ia trabalhar de bonde ou ia a pé?

R - Eu ia a pé, ia da Rua da Carioca e já estava no restaurante. Quando eu fui morar ali atrás, no Morro Santo Antônio, tinha criação, tinha legumes, plantava legumes. Tinha muita gente ali.

P/1 - Mas o senhor... Essa construção da Avenida Chile ali?

R - Acompanhei. Podia dizer... Eu cheguei, já trabalhava no _____, eu morava lá, aí me ligaram: "Olha, vão derrubar o prédio!"

P/1 - Ah!

R - Os meus móveis era uma maleta de mão. (risos) Ai fui lá, arranjei, mudei... Já arranjei moradia, no mesmo dia fez tudo. Naquele tempo, foi o primeiro prédio que eles derrubaram. Chegou o secretário de obras naquele tempo, encostou lá dezesseis caminhões, meteu a picareta na loja, que era um bar, e aí... Eu assisti porque... Depois teve um incêndio, ardeu quase aquela parte toda. Ali tinha um bom teatro, você lembra do teatro?

P/1 - Qual era o teatro, você lembra o nome?

R - Chamava Teatro Recreio. Vi ali a Mara Rúbia, você lembra? Uma grande artista brasileira. Eu lembro até da peça.

P/1 - Qual era?

R - Bom, era um teatro de revista, um teatro que tinha aquela orquestra, dava aquela entrada, depois vinha aquela série de mulher bonita. Ela era cômica, parecia uma crítica ao Getúlio. Era aquele homem sempre com o seu charuto, bem vestido. Nessa hora ela dizia assim, ele pedia para a

família, dizia: “Olha, a situação está ruim, mas eu preciso andar bem vestido porque tenho que ir nas entrevistas.” Primeiro tirou o almoço da família, depois tirou o lanche, depois tirou a janta, aí um dia chegou em casa e a família tinha morrido, todos. Aí ele disse para o filhinho: “Mais um sacrifício, irem a pé para _____”.

P/1 - Ah! (risos)

R - Era uma sátira.

P/1 - Uma sátira das grandes.

R - Das grandes. Ela parecia uma artista com a figura do Getúlio. E era um teatro.... O Carlos Manga chegou a trabalhar ali.

P/1 - Ah, é?

R - É. Quando tinha a Casa Branca, essa coisa toda.

P/1 - O senhor, como empregado do comércio, ia ao teatro? Podia, financeiramente, ir ao teatro?

R - Podia.

P/1 - E o senhor trabalhou quantos anos lá na Casa Urich?

R - Ali trabalhei três meses.

P/1 - Três meses. E depois foi para onde?

R - Para Albamar.

P/1 - Então me diz quando entrou no Albamar e como se deu o convite para ir trabalhar no Albamar.

R - Porque eu tinha um vizinho, um amigo meu que trabalhava lá; a primeira vaga que se deu, eu fui para lá. Lá eu já fui para ajudante de garçom.

P/1 - O que significava o Albamar nessa época na cidade, o que o senhor conhecia de ouvir sobre o Albamar?

R - Que era uma casa frequentada por políticos, que era uma casa que ganhava bem. Então era isso, a gente procurava sempre estar no melhor lugar, né?

(pausa)

P/2 - O senhor entrou lá na Albamar em que função, inicialmente?

R - Ajudante de garçom.

P/2 - Quais foram as dificuldades no início?

R - As dificuldades são nos primeiros dias, porque você não conhece a casa, não conhece onde estão os pratos, não conhece onde estão os talheres, não conhece onde está a pimenta, onde está o azeite. Depois você vai se acertando com os colegas, vão te orientando onde é que está, aí toma conta.

P/2 - O restaurante já era de cozinha internacional?

R - Já, sempre foi. Até hoje a cozinha é a mesma, os pratos são os mesmos. Algumas alterações, botaram mais pratos, mas é a mesma coisa.

P/2 - E a parte física do restaurante, mudou muito desde que o senhor entrou, por dentro, a decoração?

R - Olha, mudou porque nós fizemos reformas. Quando foi tombado, derrubaram o mercado. O torreão estava quase caindo, foi necessário fazer umas reformas, exigidas pelo Estado. O Estado é que exigiu, porque é tombado, não se pode mexer com muitas coisas. Então fez lambris, fez-se cozinhas novas, cozinhas modernas. Naquele tempo era carvão de pedra, depois botou-se gás. Isso foi se acumulando porque ficava muito caro e depois porque havia poluição, então fomos obrigados a trocar mesmo os fogões.

P/1 - Mas você cozinhava com carvão?

R - Era carvão de pedra. Vinha uma tonelada, vinha da Polônia ou dos Estados Unidos. Naquele tempo tinha vários restaurantes no centro que trabalhavam com carvão. O carvão de pedra, você acende o fogão e a chapa tem esta grossura de grosso, e ficava em brasa, e ali se coloca-se uma frigideira. Estava funcionando.

P/1 - E qual é a comida melhor, no carvão ou na...

R - Dizem que a comida na lenha é que melhor. É a mesma coisa, só que é mais limpo. Serviço de gás é uma coisa mais limpa, é uma limpeza melhor.

Você terminou de fazer o prato, desligou o gás. Quando era carvão à pedra, quando acendia o fogo, ficava o dia inteiro, apagava o carvão só quando fechava a casa. Depois tornou-se muito caro também e a poluição que dava... Achavam que poluía, então transformaram [a cozinha para cozinha] a gás e funciona perfeitamente. Mas existia o Antero que também trabalhava a carvão, o Grandeza, que acabou também. O Grandeza era uma casa tradicional na Primeiro de Março.

P/1 - Grandeza?

R - É. Eles também trabalhavam a carvão. Também acabou. Agora é tudo a gás.

P/2 - Como era a região ali da Praça Quinze, próximo ali de onde está o Albamar, mudou muito?

R - Olha, quando eu fui para o Albamar existia o mercado. Ainda era no tempo dos bondes, né? Tinha um bonde que chamavam de Bagageiro, que encostava ali perto do mercado e que levava tudo para as feiras. Ali também tinha os malandros - os malandros sempre existiram, só que naquele tempo eram malandros. Malandro é diferente de assaltante, né?

Sempre tinha ali, antigamente, os barcos de peixe que encostavam ali. Vinham os barcos de pesca, tinha as peixarias ali. Depois criaram uma Sudepe [Superintendência do Desenvolvimento da Pesca], que hoje está fechada. Tinha os malandros da época, mas não havia... Você podia passar ali qualquer hora da noite que não havia problema nenhum.

P/2 - Tinha um mercado no centro?

R - É.

P/2 - Como era esse mercado?

R - Eram cinco torreões, tinha um em cada extremidade e um grande, onde hoje onde passa o Elevado, que era a administração do mercado.

P/2 - Ali vendia o quê, quais os tipos de produtos?

R - Ah, o mercado era onde fornecia tudo para o Rio de Janeiro. Tinha a parte da batata, só vendia batata; tinha a parte das peixarias; tinha a parte dos legumes, entendeu? E tinha três restaurantes: tinha o Albamar, o Garoto do Mercado, que era mais antigo do que o Albamar, e o Santo Tirso. Estes eram todos no mercado. E depois lá tinha o Grandeza, tinha o Antero, o Real... Estes também, todos sumiram, se acabaram.

P/2 - O senhor lembra como foi desativado esse mercado?

R - Lembro.

P/2 - Em que época?

R - Quem começou [o movimento] para derrubar o mercado foi um prefeito que teve aqui que se chamava Mendes de Moraes, acho que foi feito o Maracanã no governo dele. Ele já quis derrubar o mercado, mas quem derrubou o mercado... A pessoa comprou, foi a leilão. Comprou todo o ferro de todo o mercado e demoliu. O governo acabou e botou dois mercados: o São Sebastião, que é o atacadista, e aquele que tem na [Rua] Capitão Félix, a Cadeg [Central de Abastecimento do Estado da Guanabara], que é o varejista. Realmente, o mercado não supria mais a cidade, era muito pequeno para...

P/2 - Não dava vazão.

R - Vazão, né? Mas eles não deveriam ter derrubado.

P/1 - Por quê?

R - Porque aquilo é um marco histórico, e era muito bonito. O mercado foi inaugurado em 1905. Ele foi feito todo na Antuérpia, estava escrito lá na placa: "Construído na Antuérpia, Bélgica." Ele veio... O Brasil naquela época não fabricava aço, aí ele foi montado ali, era tudo importado. Eles não deviam ter derrubado o mercado. Devia sim mudar, não dava mais condição, como hoje funcionam outras coisas, mas naquela época acharam que botar tudo abaixo e fazer um novo era mais bonito.

R - E o prédio onde é o Albamar hoje, ele foi construído para ser o quê originalmente?

R - Bom, o que tinha ali em cima eu não sei. O restaurante foi inaugurado em 12/11/1933, o que era antes eu não sei. No outro torreão eu sei que tinha o Garoto do Mercado, que era um restaurante, era embaixo e tinha um aquário. O cliente escolhia o peixe e mandava fazer - aquilo era uma tapeação danada, mas tudo bem. Mas naquele tempo o mar era limpo, eles usavam uma bomba e do mar botavam no aquário. Naquele tempo existia isso, depois a Saúde Pública condenou. Eles eram mais antigos do que o Albamar, não sei quanto tempo. Acabou antes, muito antes do

mercado ir abaixo.

P/1 - Quem fundou o Albamar?

R - O fundador do Albamar chamava-se Doutor Rodolfo de Souza Dantas. Ele era um engenheiro, mas era um grande, ele tinha muito de cozinha. Ele tinha um livro da cozinha francesa que chamava-se _____ . Ele era um excelente provador, degustador de vinho.

Ele era de uma família tradicional da Bahia - Dantas, os parentes dele. Ele se formou no suor mesmo, veio para aqui e montou o Albamar. Era o camarada que fundou, mas nunca trabalhou. Ele disse a mim: "Olha, a água é muito boa para lavar os dentes e tomar banho." Mas nunca o vi. Toda vez que eu ia lá tinha os gerentes e os gerentes falavam: "Olha, nunca vi o homem tomar água, não!"

Ele foi o fundador. Os filhos não quiseram, não foram preparados para o tipo de ramo, aí a solução foi nós fazermos uma cooperativa, nos unirmos e fazermos o que sabemos. Éramos dezoito, agora somos só dez.

P/2 - Esses dezoito eram os funcionários na época?

R - Antigos funcionários, os que tinham mais de dez anos de casa.

P/2 - Mas vamos voltar aqui para o início, quando o senhor entrou no Albamar. Como era a Estação das Barcas?

R - Continua o que era.

P/1 - E os usuários, as pessoas?

R - Naquele tempo a Estação das Barcas era uma companhia, chamava-se Garreteiro. Depois, no tempo de Juscelino, houve um incêndio lá em Niterói, queimaram a Estação da Barca de Niterói. Forçado, aí tomou conta o Estado, né? Depois, tendo essas duas companhias, não sei o que faz, tem a Catamarã e a outra. A estação continua igual, continua. Porque o prédio ali agora é particular também, né? O prédio ali foi inaugurado em 1905, está lá escrito. Naquele tempo, parece que o prefeito era o Pereira Passos. Devia ser um homem muito ativo, porque tem algumas obras feitas na época dele e essas são algumas delas.

P/2 - E as barcas?

R - As barcas... Naquele tempo, quando eu cheguei aqui, era aquela barca que entrava por um lado e pelo outro, tinha aquelas rodas por fora que você nos filmes, no Mississipi. Aqui também era igual.

P/2 - E elas transportavam só pessoas ou transportavam também veículos?

R - Também levava veículos. Algumas levavam, atravessavam veículos. Depois vieram as balsas que faziam em frente ao restaurante; tinha três balsas que faziam Rio - Ponta da Areia, acabou quando fizeram a ponte.

As barcas foram modificadas, aquelas barcas pequenas não tem mais, não sei se foram para outros lugares. Mas aquilo só pode crescer, uma hora todo mundo mora em Niterói, a maioria mora. Nós temos 90% dos empregados morando em Niterói.

P/1 - Ah, é?

R - Só tem dois ou três que moram no Rio, e tudo em São Gonçalo.

P/2 - E o impacto ali da construção do elevador da Perimetral?

R - Para nós o impacto maior foi quando mudaram a capital, quando a capital foi para Brasília.

P/2 - Os frequentadores da casa...

R - O Parlamento ali, o Senado e a Câmara, eles discutiam lá e depois se abraçavam no Albamar. (risos)

P/1 - Quem?

R - Os políticos.

P/1 - Mas quem, você lembra de alguns?

R - Eu me lembro de tanta gente.

P/1 - O senhor cita, por favor?

R - Eu conheci ali quando Juscelino ainda era prefeito de Belo Horizonte, depois tornou-se Presidente da República. Vinha ele, Samuel Wainer, Austregésilo de Ataíde, Pedro Aleixo, tudo mineiro. E aquele que foi o primeiro governador de Brasília, que tem um filho que é deputado - vou me lembrar. Ele acompanhou Juscelino até lá, foi nomeado. Todos os grandes nomes da política nacional comeram lá.

Só não vi lá o Getúlio e o Dutra. Mas o Jânio, o Adhemar de Barros, que era candidato - o eterno candidato à Presidência da República que nunca chegou lá. O mesmo que saiu agora, o [Fernando Henrique] Cardoso, o Geisel, Café Filho, o primeiro presidente da revolução, todos eles já comeram ali.

P/1 - O Lula já foi comer lá?

R - O Lula não. Não, acho que foi sim, só que ainda não era presidente. Há uns dois ou três anos ele esteve lá.

P/1 - Antes de a gente falar dos clientes...

R - Tinha alguns personagens que eu me lembro, importantes também, do exterior: o inventor na penicilina, se serviu lá duas vezes. Olavo Coutinho, cantor português que andava sempre de boina, também era nosso cliente. Antônio Quinto também era cliente de lá quando vinha ao Brasil.

P/1 - Quem?

R - Isso não foi do meu tempo. O Rei da Romênia esteve no Albamar; eu não estava ali, mas teve uma passagem ali. Madame Chiang Kai-shek também esteve lá, mas isso [foi] antes de eu estar no Albamar.

Acho que o Rei da Romênia era o Rei Carol. Ele veio lá e o garçom, como [de] hábito, primeiro serve as senhoras e depois os cavalheiros. Mas parece que na Romênia primeiro serve-se o rei. O garçom usou o sistema daqui, sistema francês, serviu as senhoras primeiro. O secretário do rei veio, mas o rei antes: "Segue-se o sistema do país!" (risos)

P/1 - O André estava fazendo uma pergunta: as interferências dessas mudanças urbanísticas ali, naquela região, de que forma interferiram no Albamar? Por exemplo, a Avenida Perimetral, esse Mergulhão hoje?

R - Esse Mergulhão interferiu muito, porque nós ficamos quase sem entradas para o restaurante. Se você vem da Nacional Oeste tem que ir ao Aeroporto para entrar no restaurante, se vier de carro. Ele interferiu muito.

P/1 - Vocês têm estacionamento?

R - Não. Nós temos um estacionamento pro-forma. O Riotur nos permite botar lá, mas não por escrito.

P/1 - E essa obra da Perimetral?

R - Aquilo, no início... A Perimetral, quando fizeram, não interferiu muito porque eu acho que ainda tinha a Câmara aqui. Aquilo foi feito em 1956, se eu não me engano, e Brasília foi em 1960, né? Tanto que ali chama-se Avenida Juscelino Kubitschek, mas chamam de Perimetral.

P/1 - Ah, é? Nem sabia que chamava. (risos)

R - É, chama-se. Embaixo [Avenida] Alfredo Agache e em cima é Juscelino Kubitschek, mas é conhecida mais como Perimetral. O que o povo batiza não se tira, né?

P/2 - O que mudou mais, no seu ponto-de-vista, naquela região, tirando essas interferências todas?

R - Está um pouco abandonada aquela área toda ali.

P/2 - Antigamente aquilo era mais vivo?

R - Mais vivo. O pessoal da Câmara tomou conta daquilo tão bem até um certo momento que... Porque ali a obra não foi completa. Há um projeto para você fazer uma garagem subterrânea ali, então acredito que o Estado esteja esperando sobre esse assunto. Há falta de vagas de garagem, estava para fazer uma ali e uma em frente ao novo Tribunal de Justiça.

P/1 - O Metrô de alguma forma ajudou, interferiu no trabalho, na dinâmica do Albamar?

R - Não, se fosse mais perto ainda seria melhor. O Metrô, se fosse mais perto, para nós... Não tem condução melhor do que o Metrô, deslocamento melhor. Fica um pouco longe, fica no Largo da Carioca. O Metrô para nós não nos ajuda, mas também não nos atrapalha.

P/1 - E o Santos Dumont?

R - Santos Dumont nos ajuda sim, porque ao Albamar são dez minutos a pé, nem isso. Isso nos ajuda. Santos Dumont dá muitos executivos que vêm de São Paulo; eles vêm aqui, fazem os seus negócios, depois muitos vão lá para almoçar. E o Santos Dumont, quando tem mais vôos, mais sobra alguma coisa para a gente.

P/1 - Aí, quando tem névoa...?

R - Quando não há teto, né?

P/1 - Quando não tem teto o Albamar? (risos)

R - Quando não tem teto vão para o Galeão, aí já se desviam.

P/2 - Mas o nome “Albamar,” o senhor conhece a história dele?

R - Bom, o nome é uma palavra francesa, é de uma província que tem na França, chama-se... Quer dizer, é uma palavra composta, diz “o nascer do dia sobre o mar”, “aurora sobre o mar”. Alba é o alvo, é da província francesa da Provença, provençano.

P/2 - O senhor sabe quem batizou com esse nome?

R - Foi o fundador, Rodolfo de Souza Dantas. Porque ele se formou na Sorbonne, falava perfeitamente o francês, e era um grande gourmet, conhecia de cozinha como ninguém.

P/1 - Qual era a especialidade dele, tinha alguma?

R - Ele era um gourmet em todos os sentidos. Ele fabricava o Cointreau, ele fabricava a batida da casa. Morreu e levou o segredo.

P/1 - Do quê ele levou o segredo?

R - De uma batida que fazia, que era feita de casca de tangerina.

P/1 - Quando ele morreu não se fez mais?

R - Não. Naquele tempo da guerra, parece que havia muita dificuldade para importação, então ele chegou a fazer o Cointreau. Depois não, depois a gente comprava. Mas ele foi o fundador daquilo. Foi quem deu o nome, foi a alma daquela casa, a alma daquela casa.

P/2 - O senhor chegou a conhecê-lo?

R - Cheguei.

P/2 - Ele ficou na casa quanto tempo, até quando?

R - Olha, ele faleceu, acho que com noventa anos, mas já não era sócio do restaurante. O dono do restaurante, o sócio dele, saiu fora, ficaram os filhos. Os filhos não tinham... Como se diz, num certo ramo de atividade tem que conhecer. Não adianta eu botar um filho meu lá como sócio que não vai adiantar nada, nem de sócio. Então, eles, os filhos, tomaram conta, mas não tinham condições de prosseguir com o restaurante. Aí é que entramos nós.

P/1 - Quem eram vocês?

R - Eram os garçons, cozinheiros, copeiros, quem trabalhava no almoxarifado.

P/1 - Como foi essa compra? Todo mundo entrou com as mesmas cotas?

R - Não, não, [foi] de acordo com os anos que tinham de firma.

P/1 - Ah, que interessante.

R - É percentual. Quem tinha mais anos tinha mais cotas, quem tinha menos anos tinha menos cotas.

P/1 - E vocês compraram então da família, desses filhos?

R - Não, eles cederam aquilo pela administração. Eu era um dos mais novos, mas tinha um sócio que era fundador da casa.

P/1 - Quem era, Seu Manuel?

R - Falecido.

P/1 - Qual era o nome dele?

R - José Lopes Portela.

P/1 - Ele era um empregado?

R - Um empregado, mas já faleceu há alguns anos. Ele chegou a ser sócio, era o sócio maior em ações.

P/1 - Qual é a data, então, quando o senhor se torna sócio do Albamar?

R - 1964.

P/1 - E o que muda?

R - Mudou só o seguinte: aquilo foi uma garantia de emprego, só. Continuava sendo garçom, trabalhando. Foi o que aconteceu, tinha o emprego garantido, então cada um ficou na sua função. Elegemos uma diretoria: os mais velhos, que se achavam mais capazes passaram a dirigir a empresa. O que trabalhava no peixe continuou trabalhando no peixe, o da cozinha na cozinha, que trabalhava no elevador e assim por diante, cada um ficou na sua função. E a empresa começou andar, a funcionar. Nós éramos apenas um empregado a mais, com a coisa de zelar para que aquilo fosse para a frente.

P/1 - E a clientela continuou a mesma?

R - Continuou a mesma.

P/1 - A década de 1960 é marcada pela transferência da capital para Brasília. Isto muda o perfil dos clientes?

R - Não, não muda. É que a casa diminui, os políticos diminuem.

P/1 - Sei.

R - Mas na época de 1960 nós trabalhávamos muito.

P/1 - O que era trabalhar muito?

R - É que tinha dois salões funcionando, hoje só tem um. Porque aí é que entra... Veio o Plano Collor, aquilo para o restaurante foi muito ruim.

P/1 - Por que foi ruim?

R - No tempo do Jânio já caiu um pouco, mas quando veio o Collor nós fomos obrigados a fechar embaixo. As coisas vieram aumentando, a casa trabalha com o que há de melhor, o que é da melhor marca. Peixe é uma coisa muito cara. Não sei por que o peixe é tão caro.

P/1 - Boa pergunta. Por que peixe no Brasil é tão caro, por que o senhor acha que é?

R - O camarão agora acabou com a proibição. Chegou a dar 68 reais o quilo do camarão. Parece que é ouro. Peixe é muito caro.

P/1 - O cliente vai para o Albamar para comer peixe?

R - Peixe. Mas nós temos também uma carne... Temos só um prato de carne, que é filé mignon. O freguês, eu falo para ele: "Come um filé mignon!" Ele diz: "Ah, eu venho aqui para que, Manolo? Eu vim aqui para comer peixe, não vim aqui para comer carne!" "É verdade!" Vai lá para comer peixe.

P/1 - Os turistas também são clientes de vocês ou não?

R - Tem. Alguns turistas, principalmente japoneses, alemães também.

P/1 - Têm épocas de mais clientela, menos? Por exemplo, começo do ano, meio do ano, final de ano?

R - Olha, os meses piores são os meses de carnaval.

P/1 - Meses piores?

R - Os piores são os meses de carnaval. Uma pessoa que frequenta a nossa casa ou outras assim, em termos de capital não vive muito apertado, senão...

P/1 - O Albamar é considerado um restaurante caro na cidade?

R - Dizem que é caro, mas não é. O nosso menu é muito mais barato do que muito restaurante que tem na cidade. Se a pessoa quiser comer um peixe, quiser comer uma sardinha, comer uma coisa mais barata. _____, batatas não-sei-o-quê, rúcula não-sei-o-quê-mais, mas no fim é só legume. (risos) Peixe é caro, lagosta é caro, tudo é caro.

P/1 - Você tem um cliente que você considera o mais antigo do restaurante hoje?

R - Olha, tem alguns clientes, mas eu não posso discriminar porque não me lembro mais. Eu tenho até - eu me lembrei de fazer um pôster - fotografias tiradas daquelas senhoras de antigamente, com aqueles chapéus, os homens de colete.

P/1 - Ah, você tem?

R - Eu ainda tenho, mas não posso dar aquilo porque amanhã podem pedir uma indenização por uso indevido da imagem. (risos) Já me lembrei disso. Até a Manchete me pediu, mas eu: "Não, vou guardar isso porque amanhã vão, a família..." Porque já devem estar todos mortos, todos falecidos, mas... As fotografias daquelas mesas, daquelas senhoras, banquetes, todas de bereguê, com aqueles chapéus grandes de aba. Os homens de colete, outro com a espada - militar da época, né?

P/1 - Quer dizer, mudou a forma como os clientes se vestem?

R - Hoje sim, hoje o cliente é mais liberal. Os clientes antigamente eram mais exigentes. Mais exigentes assim, mas o cliente conhecia.

P/1 - Conhecia o quê, a comida?

R - Os clientes que freqüentavam o Albamar eu conhecia. Hoje o cidadão vai, ele senta e deixa a mulher em pé, e isso é uma falta de cortesia tremenda, falta de delicadeza até. Naquele tempo não, naquele tempo era tudo bonitinho: o garçom chegava, puxava a cadeira da senhora, a senhora sentava, depois o cidadão sentava. Hoje não, as pessoas são mais liberais. Se houvesse uma reclamação de um cliente era uma rua para o empregado, era uma rua na certa.

P/1 - É mesmo?

R - É, naquele tempo era.

P/1 - Mas hoje o garçom ainda puxa a cadeira para a moça sentar no Albamar?

R - Ainda puxa, porque eu dou em cima, né? (risos) Porque eu dou em cima, eu vou e "por favor." Mas eu vejo muito cliente que... A sociedade moderna é outra coisa. Se a pessoa vive durante o dia inteiro de paletó e com camisa, quando chega no sábado a mulher vai com um vestido e ele, se puder, vai de chinelo. Pode estar com um Mercedes-Benz na porta, estar com um carro do último ano, mas ele quer ficar à vontade, e ainda me pergunta se pode ir de bermuda: "Pode, pode vir de bermuda!" Se justifica isso.

Naquele tempo - não estou querendo massacrar os jovens, mas havia, aparentemente... O homem ainda tinha aquele charme de puxar a cadeirinha para a namorada e tal. Hoje cada um senta no seu lugar. Eu acho que hoje é mais livre, isso não excita tanto.

P/1 - Mas quando é que o cliente passa a ir de short lá?

R - Não, de short não. Ele pode ir de bermuda.

P/1 - Bermuda? Mas isso mais recentemente?

R - Não, nesse aspecto a casa sempre foi liberal, sempre deixou. Antigamente tinha restaurante que não deixava entrar, sem paletó não entrava. Isso tem pouco tempo, só podia ir com paletó. Quando eu fui para a casa eles permitiam a pessoa ir com camisa. Ainda têm pessoas que telefonam: "Olha, estou aqui, posso ir de bermuda?" "Pode, não impede nada." Mas antigamente, aqui... Eu conheci várias casas aqui no centro que homem tinha três, quatro, cinco, seis paletós pendurados. O cliente vinha de manga de camisa, [mas] se quer comer tem que botar um paletó. (risos) Existia sim. No Albamar, esse sistema nunca foi rígido nisso.

P/2 - Com essas mudanças todas que teve lá na Praça Quinze, que botaram a Perimetral, teve o Mergulhão, acabou fechando os acessos do restaurante, como é que as pessoas hoje em dia chegam lá?

R - Bom, agora os clientes foram se habituando. A pessoa me telefona e eu descrevo o que tem que fazer. Se está de carro a pessoa vai até o aeroporto, se vem de carro aí eu descrevo como é que tem que vir para o restaurante.

P/2 - O senhor acha que acesso poderia ser melhor?

R - Poderia ser ser melhor. Não sei por que fecharam, as engenharías de trânsito. Não adianta se meter com eles, eles são fortes.

P/1 - Aquele prédio é tombado?

R - O prédio é patrimônio histórico.

P/1 - Você sabe quando foi tombado?

R - Foi tombado pelo governo de Carlos Lacerda, em 1964.

P/1 - O senhor estava dizendo que tem dois andares no Albamar?

R - Tem dois salões.

P/1 - Descreve então um pouquinho para a gente como é o primeiro salão, o segundo salão.

R - O primeiro... Na entrada em um hall de espera, no primeiro andar tem um salão, tem restaurante, com cozinha e tudo; na segunda parte tem outro salão, também com cozinha, com copa. Funcionava no segundo, o visual é maior.

P/1 - Mas se mantém o mesmo mobiliário da época? Tem espelhos, tem cabides, como é?

R - O mobiliário do primeiro andar é mobiliário que veio da Bahia.

P/1 - Ah, é?

R - É feito em jacarandá, só que a maioria das mesas e das cadeiras são de jacarandá preto. E o segundo andar, esse mobiliário tem quarenta anos, nós fizemos tudo novo. Tem os espelhos, são franceses também. E ar refrigerado.

P/1 - Desde quando tem ar refrigerado?

R - Três anos.

P/1 - E antes tinha ventilador?

R - Tinha. Havia muita reclamação.

P/1 - Ah, é?

R - O que se justifica. O cliente no carro tem ar refrigerado, chega no escritório tem ar refrigerado; no restaurante vai apanhar calor, então não vai ao restaurante. Nós botamos ar refrigerado e ficou bom.

P/1 - O senhor diz que esse mobiliário do segundo andar mudou quarenta anos atrás. Por que vocês mudaram?

R - Nós tivemos que fazer, porque só tinha um salão. Fizemos outro, teve que fazer um mobiliário.

P/1 - Ah, vocês é que fizeram esse segundo?

R - Quando foi tombado, nós não tínhamos dinheiro para fazer a obra, então fizemos um salão embaixo. Trabalhamos muito bem, aí fechamos o de cima. Depois fizemos a obra em cima e ficamos com o restaurante. Para o antigo tinha o mobiliário do antigo, para o novo teve que fazer um mobiliário novo.

P/1 - Mas o original é o que está embaixo?

R - É o que está embaixo. E o de cima tem quarenta anos, esse nós fizemos tudo novo.

P/1 - Essa nova cooperativa que assumiu em 1964?

R - Exato.

P/1 - E este ano de 1964, as questões políticas, de que forma... Por exemplo, na época dos militares eles frequentavam o restaurante?

R - Frequentavam. Para nós, o militar não nos influenciou em nada, em absoluto. Eles frequentavam a mesma coisa, os políticos continuavam vindo. Ainda vinham de Brasília, mas agora com menos frequência.

P/1 - Agora conta um pouco para a gente os pratos do restaurante.

R - A cozinha é a mesma de que há cinquenta anos. É peixe, tudo o que é tipo de peixe nós temos: são a mesma coisa, semelhantes. Nós usamos muitos alimentos frescos, procura-se o mínimo usar extrato, essas coisas; mais tomate, sal, cebolinha, para fazer os molhos. Para mim é mais saudável e dá mais paladar. Os pratos são os mesmos que eram, não se mudou nada. Só se acrescentaram alguns pratos que a casa não tinha.

P/1 - Quais, por exemplo?

R - Lula, polvo e bacalhau, antigamente não tinha.

P/1 - E onde vocês compram essa mercadoria?

R - O bacalhau compra-se importado mesmo. A lula e o mexilhão nosso vêm de Santa Catarina. Aqui não dá para comprar mexilhão porque... Ao menos nós temos medo que venha contaminado e faça mal ao cliente, então importa de Santa Catarina, de uma firma de exportação. E a lula e polvo compra-se aqui nas peixarias. Também compramos lula de Santa Catarina.

P/1 - E qual é o prato... Descreva um prato bem tradicional do Albamar. Qual é o prato mais pedido?

R - Olha, é difícil escolher um prato. Eu diria o filé de peixe à moda da casa, mais tradicional. É um peixe cozido normalmente, o molho leva creme de leite, vinho branco, molho de tomate com molho rosado. [É] servido com purê de batata, camarão e mexilhão. Este é o prato que eu sempre recomendo, principalmente se for estrangeiro.

P/1 - Por quê?

R - Porque se for japonês não gosta de peixe cozido, se for americano não gosta de pirão. (risos) Eu, por exemplo, eu adoro pirão, peixe à brasileira, uma mariscada, acho uma delícia. Acho que isso não se deve oferecer a... A mariscada ainda os americanos comem, mas pirão não é com eles, flavour não é com eles. Então eu sugiro peixe à moda da casa, porque o peixe à moda da casa quase todo mundo gosta. O molho não é muito concentrado e é servido com purê. Se o cliente também quiser uma batata cozida pode ser, mas o purê se adapta mais ao molho. E isso é que eu sugiro, o carro-chefe da casa. No resto eu vendo muito linguado, o linguado também é um peixe excelente.

P/1 - E o que se bebe junto com o peixe?

R - Bom, eu sugeriria um vinho branco, de preferência seco. Mas isso é o meu gosto, cada um tem... Eu não comeria um peixe tomando Coca-Cola, eu. (risos) Não é que tenha nada contra a Coca-Cola, não, [em] absoluto. Prefiro uma água mineral. Se a pessoa pede Coca-Cola, tudo bem. Mas com peixe, principalmente o peixe, deve-se tomar vinho branco, de preferência seco.

P/1 - Quando é que vocês começam a vender Coca-Cola? Você lembra, você sabe disso?

R - Não. Quando eu vim para o Brasil já existia Coca-Cola.

P/1 - Já se oferecia nos restaurantes Coca-Cola?

R - Já havia. Havia mais guaraná. Não tinha televisão também, o Brasil não tinha televisão. A televisão, quem montou a televisão foi a Tupi. Já vendiam os aparelhos na Rua da _____; tinha uma casa que [se] chamava Casa Alencar, que à noite botava uns aparelhos ali, então o povo ficava na rua vendo aquilo. Aquilo era novo, aquelas televisões Emerson, grandes. Mas a Coca-Cola... Naquele tempo em que eu vim vendia-se muito guaraná, tanto que tinha uma Cascatinha, que era um guaraná de periferia, não sei por quê; tinha o Antarctica e a Brahma. Já havia aquele negócio de mercado. Mas a Coca-Cola, acho que sempre existiu, que me lembre. Só não vendia como vende hoje.

P/1 - Não vendia?

R - Hoje vende tanta Coca-Cola! Um vinho, tem que ser um peixe e um vinho.

P/1 - E sobremesa?

R - Bom, sobremesa, por exemplo, servia um queijo. Antigamente era assim, um queijo forte, mas agora é a fruta da época. A melhor sobremesa que tem para mim é a fruta da época. Os figos, morangos, abacaxi, fruta da época.

P/1 - E doces, tem doces no cardápio do Albamar?

R - Doces não. Tem uma sobremesa lá que se vende muito, é merengue-glacê. É um suspiro com sorvete, leva o creme chantilly, confeitado com a fruta da época.

P/1 - E o horário de funcionamento? Quer dizer, sempre almoço, como é e como mudou durante os anos?

R - Agora abre-se às 11:30, fecha às dezoito horas.

P/1 - E antigamente como era?

R - Antigamente abria às 11:30, fechava às dez.

P/1 - O cliente come como ele comia, ele tem tempo?

R - Não.

P/1 - Como é isso, seu Manuel?

R - Não sei se o cliente não tem tempo ou não tem carteira. Na época em que eu fui para lá normalmente vendia-se muito vinho. Vendia-se muito vinho português, francês, espanhol; vinho nacional só tinha o Vinho Flomis, um vinho de Bento Gonçalves. Normalmente, a pessoa comia sempre dois pratos, uma ostra, um coquetel de camarão, e depois um prato, depois uma sobremesa. Normalmente vendia-se muito Martini, mas Martini-Coquetel. Agora o freguês não quer, o freguês come um prato, às vezes um prato para dividir; vende-se pouca sobremesa, porque tem os custos, né?

P/1 - No Albamar se divide prato?

R - Divide.

P/1 - Isso é uma coisa mais recente?

R - É.

P/1 - Quando, mais ou menos, e como é que vocês, como donos, avaliam esse tipo de comportamento?

R - Avalio a carteira, a carteira. Eu tinha uns parentes, que eu trabalhei em Madri, são garçons lá. O brasileiro, dizem que chega lá e diz assim: "Escuta aqui, o prato aqui dá para quantos?" Aí o garçom: "Em Madri, você tem que comer dois pratos." Você não pode fazer em Madri o que faz aqui no Rio, porque os pratos são muito pequenos. Se botar uma posta de peixe, você bota uma batata cortada ao meio. Já em Portugal, não. Portugal é aquele... Se você botar uma posta de bacalhau, bota-se por cima o arroz, bota-se cenoura. Na Espanha não, então você fica obrigado, ao comer um peixe, [a] pôr uma sopa antes. Aqui era a mesma coisa, mas isso acabou, no Rio acabou. Pega uma mariscada: "Dá para três?" (risos) Eu digo: "Dois que não comam, dá!" (risos)

P/1 - Ah, essa tá boa.

R - É, se for dois que não comam, dá. (risos) Mas hoje se divide muito. E o freguês ainda pergunta: "Dá para dividir, dá para dois?" Eu digo: "Já não sei se dá." Para mim, parto do princípio que é um prato para cada um, mas se a pessoa vem e quer dividir, e às vezes, principalmente senhoras... Dá para dividir porque senhora, geralmente, come pouco, mas vem três homens deste tamanho e pedem um prato para dois? Vão passar fome.

P/1 - A partir de quando o senhor observa isso, qual é a década, 1970, 1980?

R - Agora, nesse governo do Fernando.

P/1 - O pessoal está mais duro, né?

R - Depois de que veio Fernando Henrique, que veio o Real, surgiu isso. Porque não há dinheiro. Quando era aquela inflação, é verdade que aquilo é um câncer, mas ganhava, gastava aqui, jogava na bolsa, jogava no não sei o quê e tal e gastava o dinheiro. Agora...

P/1 - Quer dizer, para o senhor, então, o cliente do Albamar é um cliente de classe média que sofre essas mudanças da moeda.

R - Com certeza, sofre.

P/1 - E o restaurante sente isso no seu comércio?

R - Claro, no seu comércio. Antigamente o cliente vinha com a esposa uma vez por semana no restaurante, agora vai uma vez por mês.

P/1 - E olhe lá, hein?

R - E aí já está a resposta. Eu estava conversando com ele isso, não vem. E hoje é o que você vê, a pessoa se limita porque tem um tanto para gastos.

P/1 - Como o senhor diria, em termos estatísticos... Qual foi a mudança em termos de frequência de clientes? Caiu pela metade?

R - Caiu 60%.

P/1 - 60%? E o que mantém o Albamar?

R - O que mantém? É como eu lhe disse, é o emprego. Nós estamos segurando aquilo porque, primeiro, temos carinho por aquilo; tradição da casa; já estamos todos maiores - maiores em termos de idade, não temos futuro em outro lugar. Se uma pessoa de quarenta anos já não está tendo futuro no mercado de trabalho, o que nós vamos fazer? Eu, com 71, e os outros igual...

P/1 - Quantos funcionários são hoje no restaurante?

R - Doze.

P/1 - Desses, quantos são sócios que trabalham?

R - Não, doze funcionários e trabalhavam cinco sócios.

P/1 - E funcionários, tem muita rotatividade?

R - Não, Albamar não tem rotatividade. Um tem 32 anos de firma, outro tem dezesseis, outro tem quatorze.

P/1 - O que o senhor acha que mantém esses funcionários nesse emprego?

R - Olha, eu não sei. Sei que os funcionários tudo são antigos, caem lá e não saem mais, a não ser que... Porque é o seguinte: eu digo que funcionário é uma peneira. Quando o cara entra ali, se for bom, ele fica na peneira; se não for bom, ele sai da peneira. Porque hoje você bota três, quatro, cinco pessoas, não fica ninguém, com os tempos vai rodando. Tem uns que ficam. Na cozinha eu tenho dois que estão... Um já tem dezoito, outro tem quinze, outro tem seis.

P/1 - Vocês treinam os funcionários?

R - Nós fazemos o funcionário.

P/1 - Vocês fazem os funcionários?

R - O cara chega e vai trabalhar na pia, no 'aviso prévio'. Sabe por que 'aviso prévio'? Antigamente, nas obras de construção havia um pedaço de madeira com um pau - agora não, agora é mecânico. Quando o cara, o peãozão entrava na obra, o chefe falava assim: "Bota ele no 'aviso prévio'!"

O 'aviso prévio' era o cara com aquela madeira batendo a massa. Tinha que segurar aquilo um dia inteiro, pá-pá-pá no concreto, batendo no concreto. Se o cara ficasse dois dias lá o cara entrava, assinava-lhe a carteira. Esse é bom. Se o cara fosse meio malandro, no segundo dia já pedia as contas.

P/1 - E aí então os seus funcionários...

R - Começam na pia lavando louça, vão subindo para a copa. Vão ser garçons, mas já sabem todo o sistema da casa. Isso é uma grande vantagem, porque eles conhecem o freguês, eles conhecem... Já tem funcionário que está atendendo a terceira geração.

P/1 - Como assim?

R - Por exemplo, eu seria um cliente, frequentava o restaurante, depois vem o meu filho, vai frequentar o restaurante, aí já vem o meu neto, porque a terceira geração é o neto. Outro dia veio o garçom e disse: "Olha, aquele é fulano de tal. E o velhinho, onde estará o velhinho?" Eu disse: "O velhinho ainda vive." Essa é a terceira geração. Por isso eu tenho doze, mas já tivemos 32 funcionários. Fomos obrigados a nos desfazer, uns vão se aposentando, outros foram...

P/1 - E o restaurante funciona em que horário? Ah, isso você já falou, né?

R - Já falei. Das 11:30 às dezoito horas.

P/1 - Esses funcionários trabalham de uniforme?

R - Trabalham, todos. A casa dá roupa, nós damos roupas para eles trabalharem, uniforme, botas, luvas, chapéu. A casa fornece a roupa para o funcionário.

P/1 - O Albamar tem algum símbolo?

R - Não, só tem o nome.

P/1 - É "restaurantes"?

R - É "restaurantes". Eu ia trazer umas folhinhas. Vou te mandar pelo rapaz que vai apanhar a carteira, vou te mandar as folhinhas. Eu dei uma para ele, ele tem uma.

R - Aqui, "Restaurante Albamar".

P/1 - "Restaurante" ou "Restaurantes"?

R - "Restaurante". Comercialmente é "Restaurantes", na escrita, mas aqui está [somente] "Albamar".

P/1 - Mas o senhor falou que tinha um 's'?

R - Tem um 's' porque se amanhã alguém quiser montar um restaurante... É "Restaurantes" para fim comercial.

P/1 - Vocês fazem parte de algum guia da cidade que tem propaganda do Albamar?

R - Tem vários guias com o Albamar, mas [a indicação] não é paga.

P/1 - Vocês não fazem propaganda?

R - Não. Eu estou fazendo uma propaganda agora, talvez essa semana, na Veja. Na Veja vai sair o Albamar. Mas é muito difícil.

P/1 - Dessa semana?

R - É, do Dia dos Namorados.

P/1 - Por que vocês não fazem propaganda?

R - A propaganda é cara para o restaurante. Se você quiser fazer na Globo fica uma nota. Eu evito. Porque eu acho também que a casa é muito conhecida, não precisa.

Conta-se fatos que são históricos. O cara vive [no Rio], é brasileiro, carioca, não conhece o restaurante. Sabe em Paris que existe, o francês fala: "Ah, no Rio tem um restaurante muito bom de peixe, é Albamar!" Você acredita num troço desse? Mas isso está já aconteceu e o próprio freguês vem me falar, a própria pessoa me fala isso.

P/1 - E a tradição.

R - Eu não vou tomar... Não tem cartaz na frente porque é patrimônio, o patrimônio são cheios de coisa, então não tem nem letreiro. Nós zelamos muito pelas coisas do patrimônio do Estado.

P/1 - Em termos de pagamento,? Vocês aceitam cartão de crédito, cheque?

R - Crédito, dinheiro, principalmente, né, e cheque com cartão de crédito. Eu gosto muito de trabalhar com cartão de crédito.

P/1 - O senhor gosta, por quê?

R - Porque não me dá trabalho. Se for cheque pode vir um 'voador'.

P/1 - Vocês recebem muito 'voador'?

R - De vez em quando recebe. Quando recebe realmente é pesado.

P/1 - Quer dizer, o malandro vai lá comer bem no Albamar?

R - Em todas as casas dá problema com cheque.

P/1 - Quando passa-se a usar o cheque mais no restaurante?

R - Olha, eu recebo cheque de todo o Brasil, de Minas, de Porto Alegre, de Manaus, e felizmente tenho me dado bem. Porque parte do princípio, a pessoa vem e come, aí passa um cheque lá de Manaus, você vai dizer que não aceita o cheque? Não tem mais jeito. Se você for comprar uma camisa, eu digo: "Não, eu vou segurar a camisa!" Nos restaurantes....

P/1 - Mas desde quando vocês aceitam o cheque?

R - Toda vida.

P/1 - Toda vida o cheque. Mas antigamente se pagava mais com dinheiro?

R - Mais com cheque e dinheiro, agora paga-se mais com cartão. O cartão campeão é o Visa, porque Visa trabalha com 25 bancos, mas eu aceito o cartão tranquilamente, até gosto.

P/1 - Tem cliente que come fiado?

R - Come fiado, pagando com cartão está pago, comendo fiado. (risos) Não é, come fiado, eu vou receber daqui a trinta dias.

P/1 - Ah, tá certo. (risos)

R - Mas não tem problema, é a crise. (risos)

P/1 - Tá ótimo. Então, vamos lá, André, encerrar. (risos)

R - Naquele tempo não existia, era só dinheiro.

P/1 - Mas tinha um cliente que dizia: "Ô Manoel, eu pago depois na outra vez"? Existia isso ou não existe, em restaurante não?

R - Não, lá não existia isso.

Servia-se um cliente conhecido da casa, depois ele dizia assim: "Ah, mas esqueci o dinheiro!" "Tá bom, o senhor não precisa nem assinar a nota."

Mas a gente conhece os clientes, porque a clientela é boa. Passa-se meses e meses que eu não tenho um cheque que volta, então a frequência são de pessoas de certo gabarito, de muito respeito. Mas isso não aconteceu. Antigamente não, antigamente nós recebíamos muito cheque para pouco. Agora a pessoa prefere - eu não sei se é mais seguro para o cliente, se é mais fácil - trabalhar com o cartão.

P/2 - Seu Manuel, a gente está finalizando. O senhor é casado, e a sua esposa é brasileira?

R - Não, a minha esposa é espanhola.

P/2 - Espanhola, também veio da mesma cidade?

R - Não, eu a conheci aqui, ela veio com dois anos. Não diz que é espanhola, ninguém diz que ela é espanhola, porque ela estudou aqui e tudo, então não.

P/2 - E o senhor tem filhos?

R - Tenho.

P/2 - Quantos?

R - Dois.

P/1 - Qual é o nome deles?

R - Um chama-se Pierre e o outro Carlos.

P/2 - E o que eles fazem?

R - Um é gerente, lá em São Paulo, do Banco Santander, ele é formado contador; e o outro trabalhava, fazia Administração de Empresa, e, como se chama... Eu não lembro o nome daquilo fácil. Também é formado também.

P/1 - Auditor?

R - Auditor, ele é auditor.

P/2 - O senhor gostaria que algum deles trabalhasse no ramo de restaurante também?

R - Não.

P/2 - Por quê?

R - Não, é muito preso. O ramo de restaurante eu não aconselho para ninguém. Qualquer ramo, menos o de restaurante.

P/1 - Mas por quê, seu Manuel?

R - Porque é muito preso, você não vive, não vive com a família. Você, se dedicando ao ramo de restaurante não é como outro. Se escolher uma casa de vender prego ou vender cimento, você sabe que se o cliente não levar o cimento fica ali, o prego também. No restaurante se você não ficar, não cuidar, se estraga a batata, estraga o purê, então você tem sempre que ter quatro olhos no lugar de dois. Tem muita gente, principalmente pessoal de banco, que recebe algumas indenizações altas e montaram algumas casas aí, quebraram todo mundo a cara, porque a pessoa trabalhou num banco, ser gerente, trabalhar numa coisa lá, tem a sua hora, a sua limpeza, sábado não trabalha. Eu digo para o meu filho: "Você é um homem rico, meu filho!" "Por quê?" "Você não trabalha no feriado, não trabalha sábado, não trabalha domingo. O galego aqui não tem disso, não!" Hoje é meu dia de folga, por isso é que eu vim aqui, lá estamos fechados, lá fecha [às] segundas-feiras. Antigamente não funcionávamos aos domingos, agora funcionamos aos domingos, por causa das famílias. Mas eu não recomendo aos meus filhos. Não posso cuspir, eu não sei a vida o que lhes reserva, mas eles estão nos empreguinhos deles, ganham, gastam, têm tempo para disputar com os filhos. Eu não tenho, eu nunca tive tempo.

P/2 - E essas segundas-feiras?

R - Na segunda-feira, aí a coisa muda.

P/2 - O que o senhor gosta de fazer?

R - A mulher me manda para o mercado. Eu tenho um primo que se aposentou e tem dois empregos.

P/1 - Que coisa, hein?

R - É, aposentado. De manhã ele trabalha na feira e à tarde trabalha no banco. Quer saber por quê? Porque de manhã a mulher lhe dá a bolsa para fazer a feira, e de tarde ele vai ler o jornal no banco do jardim. (risos)

P/1 - Bom, seu Manuel, para acabar, o que o senhor acha desse projeto de memória do Comércio do Rio de Janeiro e de ter dado o seu depoimento?

R - Tudo ótimo. Tudo que for para divulgação eu acho uma coisa maravilhosa. Isso deve de ser feito, e quanto melhor a divulgação, principalmente se esse livro botarem em jornaleiros, que possa a classe - porque no Brasil ainda há pouco costume de ler. Agora está melhorando, isso -, para o próprio brasileiro conhecer o Rio de Janeiro. Em termos, como São Paulo, como se fizeram. São Paulo é a maior cidade da América, mas tem muita gente que não conhece.

Eu acho isso ótimo, acho isso excelente, ao menos a memória, porque se não tiver o passado não tem memória. É bom, é ótimo.

P/1 - Tá bom. Então agradeço muito, muito obrigada.

R - De nada, eu é que agradeço.