



Marmiteira por acaso

Para sobreviver ao lockdown, durante a pandemia, dona de bar vai para a cozinha preparar quentinhas caseiras

Durante a pandemia, Sonia Lima Silva se descobriu uma exímia cozinheira. Não que ela não soubesse lidar com as panelas. Mas, por necessidade, ela precisou pôr, literalmente, a mão na massa, pesquisar receitas, adaptá-las e criar um cardápio variado para que o seu negócio sobrevivesse ao lockdown.

Sônia nunca teve medo de trabalho. Nascida em Caxias, no interior do Maranhão, ela chegou a Brasília, onde uma irmã morava, em busca de uma vida melhor. Logo conseguiu um emprego como empregada doméstica na casa de uma família mineira. “Com a minha patroa, aprendi a fazer muita comida gostosa”, recorda-se.

Depois de um ano, a maranhense foi ser garçonete no Bedrock, na Asa Norte, e por lá ficou por 15 anos. Ganhou experiência na lida diária de um bar. Aprendeu do atendimento ao gerenciamento e cultivou uma clientela fiel. Foi justamente um desses clientes, que sonhava em abrir um bar, quem a convidou a trabalhar no estabelecimento que abriria, com um sócio, na mesma rua.

A maranhense decidiu embarcar na ideia para ajudar na abertura do Dikantu Bar, na mesma rua do antigo Bedrock, em 2016. Pouco tempo depois, a sociedade se des-

fez e Sonia assumiu a gerência da casa. Trabalhou pesado, até que, em 2017, o antigo cliente e agora patrão disse a ela que não daria conta de seguir sozinho e iria vender o bar. “Fiquei sem chão, tinha largado um emprego de 15 anos e, agora, ia ficar sem nada.”

Ele, porém, disse que não achava certo que Sonia, que deu o sangue pelo lugar, ficasse sem nada. E fez a proposta: venderia o Dikantu para ela, que o pagaria com o valor do seu então salário por alguns anos. “Claro que aceitei na hora. Resolvemos toda a burocracia e eu assumi o negócio, que passou para o meu nome.”

No ano seguinte, o Dikantu recebeu o convite para participar do Festival Comida di Buteco. Já na estreia, o petisco servido na casa ficou em quinto lugar. Com dias melhores e outros piores, Sonia ia tocando o bar até que a pandemia da covid-19 a obrigou a fechar as portas. Em um primeiro momento, ela ficou sem chão, mas a maranhense sabia que precisava agir rápido.

Mudando os rumos

“Estava tudo fechado, só a padaria funcionava. Era a primeira segunda-feira do lockdown, quando um trabalhador da construção civil

Sibeles Negromonte/CB/D.A.Press



passou e perguntou se eu não podia fazer três quentinhas. Olhei para o meu freezer cheio de comida e disse que em 15 minutos conseguiria entregar o um bife à parmeggiana”, relembra. Com o cozinheiro e o garçom em casa, coube a Sonia ir para a cozinha preparar o prato.

Até então, o bar só abria à noite e o cardápio se restringia aos petiscos. Ela até colocou o seu cardápio em um aplicativo de venda de comida, mas não tinha saída. “As pessoas não queriam petiscar, queriam almoçar.” Logo ela viu nas marmitas um filão que poderia salvar o seu negócio.

O filho criou uma rede de contato no WhatsApp com os clientes e, diariamente, Sonia anunciava o cardápio. Em dois dias, ela já tinha uma média de 40 pedidos, que só se multiplicavam. “Os moradores da quadra passaram a vir buscar as quentinhas, assim

como os trabalhadores da região.”

E a comida de Sonia ganhou ainda mais fama quando ela decidiu preparar, aos sábados, a sua famosa feijoada, que aprendeu com a primeira patroa, quando chegou a Brasília. “Passou a vir gente do DF todo para pegar a feijoada, que eu vendia em quentinhas individuais e para a família.” Os 10 dias de lockdown viraram 15, um mês... E o que todos achavam que seria algo passageiro se perpetuou por mais de dois anos.

Quando pôde reabrir o Dikantu sem restrições, a primeira reivindicação dos clientes foi que ela mantivesse as marmitas. “Hoje, a atividade do bar virou um extra e as marmitas a minha renda principal.” O Dikantu, que antes só abria à noite, passou a receber os clientes a partir do meio-dia.

A lista do WhatsApp conti-