

Ed Alves/CB/D.A Press

A prata da casa

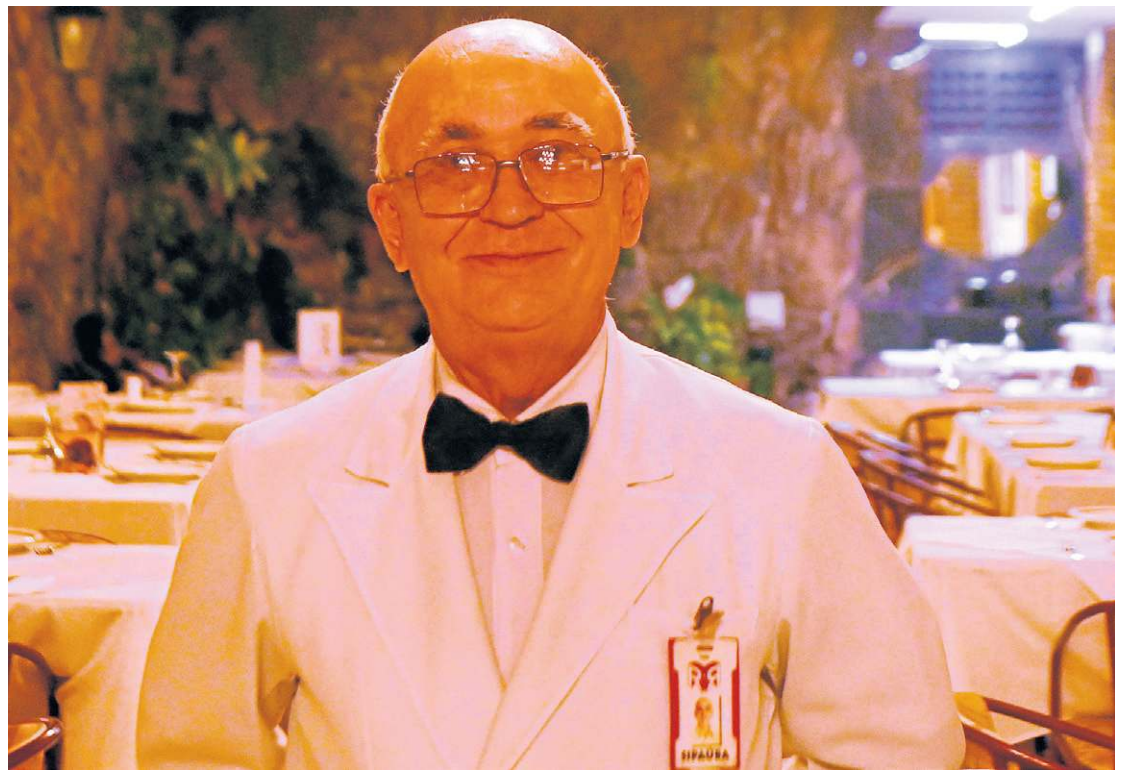
Do convite de um amigo, ao sonho da nova capital. Antônio Sipaúba, 70 anos, viu sua vida mudar em poucos dias. “Eu estava em casa, no interior do Ceará, e um amigo me perguntou se eu não queria vir trabalhar aqui. Como eu já tinha 18 anos, só juntei minhas coisas e estou aqui até hoje.” A viagem foi longa, e ele chegou às quatro horas da manhã, em Taguatinga. O trabalho não esperou o dia amanhecer e, às seis, as mangas já estavam arregaçadas. Seu primeiro emprego foi no Hotel Nacional. Entre o concreto fresco e a utopia de JK, Sipaúba começou por baixo. “Iniciei como ajudante de limpeza. Após três meses, me realocaram para a cozinha, e o próprio dono do restaurante me promoveu a garçom, e eu trabalhei lá até agosto de 1978, quando ocorreu o incêndio no hotel.”

Conhecido pela seriedade no serviço, foi indicado para trabalhar no Brasília Palace Hotel, mas a sua vontade era conhecer ares diferentes, e saiu de porta em porta até

encontrar uma nova oportunidade numa churrascaria. “Fiquei lá por dois anos, mas saí com minha dignidade e cabeça erguida”, lembra. O acolhimento e o sentimento de pertencimento o levaram ao Restaurante Roma. “Aqui eu encontrei uma família. Fui muito bem recebido, e estou há 40 anos, ou seja, mais da metade da minha idade. Todos os clientes daqui são especiais, e eu posso usar os meus dois temperos: amor e carinho.”

Pai de quatro filhos, dois homens e duas mulheres, Sipaúba construiu a vida ao redor das mesas que serve e das muitas histórias que passaram pelo restaurante. Quando perguntado sobre aposentadoria ou cansaço, ele sorri com a sabedoria de quem domina o tempo. O gás já não é 100%, mas aprendeu a poupar as energias com maestria, e não pensa em parar. “Quem vai pensar nisso é Deus.”

O que mantém Sipaúba jovem e ainda com forças para carrear bandejas é a sua capacidade



de abraçar as mudanças. Ele viu a Brasília dos anos 1970, cruzou a capital dos anos 1970/1980, e hoje divide o salão com os jovens da nova era. Para ele, mais do que reviver

o passado é acolher o presente. “Eu convivo em perfeita harmonia com as diversas gerações. Celebro o esforço dos mais novos que chegam para somar”, lembrou. No

Restaurante Roma, Sipaúba define-se como uma verdadeira “prata da casa”: um patrimônio vivo, uma receita de humanidade que o tempo não apaga, mas consagra.

Ed Alves/CB/D.A Press

O legado de quem aprendeu a ficar

Antes de conhecer Brasília, Manoel Leite da Silva, 73 anos, soube o que é a necessidade. Paraibano, chegou à capital ainda jovem, disposto a trabalhar e construir uma vida. O primeiro emprego, porém, não foi exatamente como imaginava. Dormia na própria obra, passava a semana longe de casa e enfrentava uma rotina pesada na construção civil.

Depois de nove meses, decidiu voltar para a Paraíba. Mas a realidade o fez retornar. Sem dinheiro para a viagem, contou com a ajuda do pai e de um tio. Prometeu que devolveria o valor assim que recebesse o primeiro salário. Cumpriu a promessa em apenas dois meses.

Em Brasília, a oportunidade apareceu novamente, mas desta vez, em um restaurante. O universo novo da gastronomia chamou a atenção, mas ele decidiu tentar, e não foi o que pensava. Depois de ser dispensado de um emprego, saiu em busca de uma nova oportunidade. Entrou em botecos, padarias e pequenos estabelecimentos. Encontrou cinco

possibilidades, mas escolheu aquela que lhe parecia oferecer mais estabilidade, o Restaurante Roma. “Fiz a entrevista em um dia, e o dono pediu que eu voltasse no outro.”

Cheguei mais cedo, e ele não lembrava de ter me contratado, mas me deixou ficar” disse. Hoje, ao olhar para trás, Manoel não conta apenas a história de uma carreira. Narra a história de uma família construída enquanto ele trabalhava. Casado e pai de duas filhas, enfrentou jornadas que começavam pela manhã e, em determinados períodos, avançavam madrugada adentro. Fins de semana, feriados e noites também faziam parte da rotina. “Elas sempre souberam da minha rotina e se adaptaram a isso. Alguns dias da semana, quando querem me ver, elas almoçam aqui e é sempre especial.”

As filhas cresceram enquanto ele trabalhava. “Aos oito anos, minha filha falou que sempre fazia sozinha as coisas que as colegas faziam com os pais. Quando eu



chegava em casa, ela já estava dormindo, e eu saía antes dela acordar. Foi assim a vida toda.”

O atendimento aos clientes é a parte da vida de Manoel, e o tempo construiu vínculos. “Tem clientes que entram no estabelecimento procurando ser atendido por um determinado garçom. Alguns clientes antigos, a gente já sabe que gostam de conversar,

e quando chegam calados, sabemos que algo aconteceu” afirmou. Décadas depois de chegar a Brasília sem saber exatamente o que encontraria, o guardião construiu ali uma parte importante de sua vida. Criou duas filhas, tornou-se avô, enfrentou jornadas difíceis, deixou de acompanhar momentos que gostaria de ter vivido e, ainda assim, continuou.

Hoje, a rotina de Manoel é diferente. Os horários mudaram, e a jornada se tornou mais equilibrada. Depois de tantos anos, ele consegue reconhecer as transformações. “Gosto muito de trabalhar aqui, a empresa é muito boa e tenho orgulho de atender cada cliente.”

» Leia mais na página 4