

BRASÍLIA DORME CEDO

A maioria dos bares e restaurantes da cidade cumpre rigorosamente os horários de fechamento

MARIA DO ROSARIO CAETANO

Brasília dorme cedo. Esta constatação ganha corpo quando se ouvem donos dos bares e restaurantes que são, na verdade, os donos da noite. As razões para que a cidade não seja uma "balzaquiana boêmia" são muitas e vão da crise econômica aos problemas do transporte coletivo, que obrigam a liberação de cozinheiros e garçons antes de uma da manhã. Caso contrário, não terão condução para retornar a seus lares nas cidades-satélites.

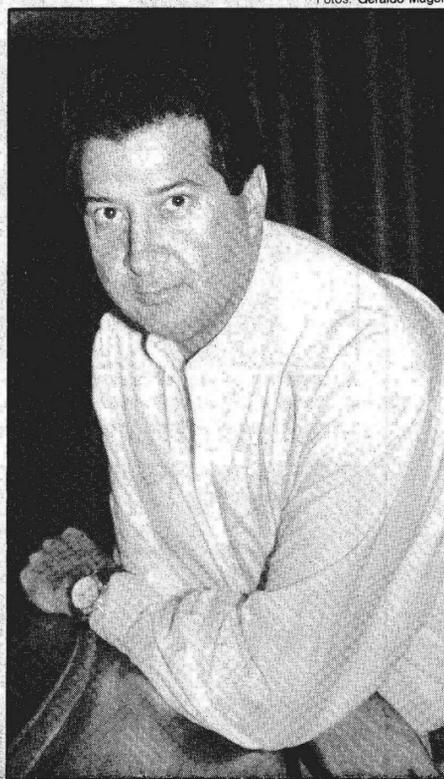
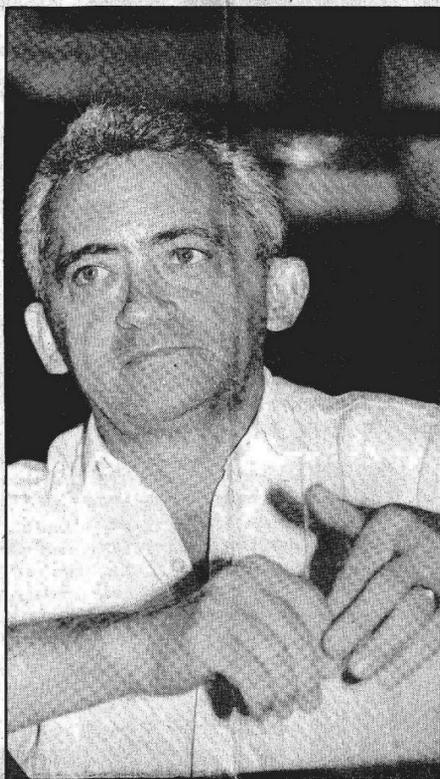
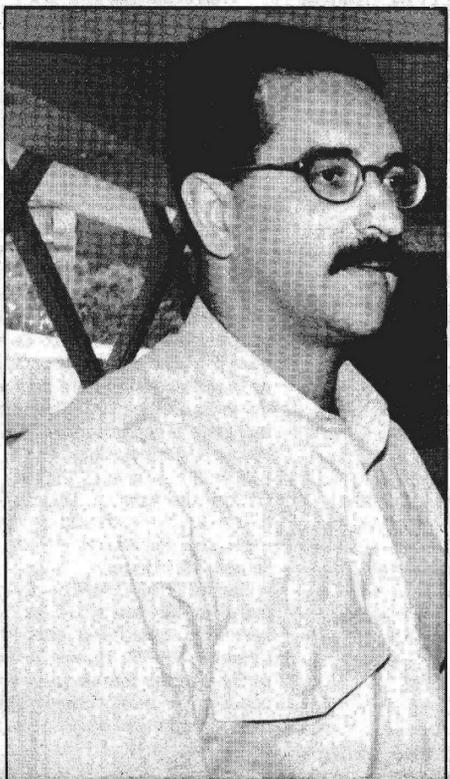
A mais original das explicações para o fato da cidade dormir cedo vem de Marco Aurélio Costa, um mineiro de 41 anos, que em 1974 fundou o *Tarantella*, rebatizado *Piantella*, no dia em que Tancredo Neves, um de seus frequentadores, tomara posse na presidência da República (15 de março de 85). Aurélio atribui a reduzida pujança da vida noturna brasiliense, nos dias que correm, a uma condicionante política: "Até a Constituinte de 88, os Estados e Municípios dependiam muito do governo federal". Daí que "governadores, prefeitos, deputados estaduais e vereadores vinham com frequência ao centro administrativo do País, em busca de recursos. Com a nova Constituição, Estados e Municípios conquistaram grande autonomia, prescindindo das permanentes visitas que, antes, eram obrigadas a fazer".

A este motivo, Marco Aurélio adiciona outro, que ganhou materialidade nos últimos anos: "A imprensa está vigiando, muito de perto, a vida privada das pessoas". Tal vigilância tem afastado ministros, senadores, deputados, diretores de bancos e de estatais das mesas dos restaurantes. "Hoje" — constata o proprietário do *Piantella* — "ganhamos relevo as recepções em residências. O ministro, o deputado ou o senador prefere receber amigos em casa, com discrição e longe dos olhos vigilantes da imprensa".

"Pairando sobre as mudanças provocadas pela nova Constituição e pelo temor à invasão de suas privacidades" — analisa Aurélio — "está a crise econômica. Hoje, até deputados e senadores andam ganhando pouco". Se compararmos — propõe — "o salário dos parlamentares no tempo do Governo Geisel com o que recebem hoje, veremos que nem eles podem desfrutar de um grande padrão de vida. A não ser que tenham outras posses e não dependam só do salário".

Oposição — De 1974 e 1979, o *Tarantella* funcionou como uma espécie de quartel general das oposições. Lá, Ulysses Guimarães e seus correligionários no MDB almoçavam, jantavam e discutiam os planos de enfrentamento do regime autoritário. A casa permanecia aberta até que saísse o último cliente. "Houve dias — e foram muitos — que fechamos nossas portas às seis horas da manhã", lembra Aurélio.

"Nos dias que correm" — reclama — "fechamos à meia-noite e meia, uma da manhã nos dias de semana,



Três dos donos da noite brasiliense: Fernando Barros (Carpe Diem), Francisco Marinho (Beirute) e Marco Aurélio (Piantella)

por falta de demanda. Só nas sextas e sábados, o movimento melhora um pouco, chegando a duas ou três da madrugada. Infra-estrutura para atender aos clientes, o *Piantella* tem. Se os políticos quiserem varar a madrugada lá, Marco Aurélio, seus cozinheiros e garçons estarão prontos para atendê-los.

Madri-Buenos Aires — Fernando Barros, 39 anos, proprietário do *Carpe Diem*, concorda com a assertiva de que Brasília dorme cedo, desde que o referencial seja Madri, Buenos Aires, México, Nova Iorque e São Paulo, cidades que vivem intensamente as madrugadas. Ele, que conhece 30 países e morou por três anos e meio em Paris, não livra a carem do Rio de Janeiro, a mais badalada cidade brasileira. "A violência e o custo de vida afastaram os cariocas da madrugada". Por isto, "só no verão, estação dos turistas, o Rio vive intensamente suas noites". Já São Paulo é um caso à parte: "Graças a seu alto poder aquisitivo, o paulista não vara as madrugadas".

Para confirmar sua percepção da capital paulista, Barros lembra que, "no Hotel Eldorado, na Avenida São Luís, um cliente enfrentará fila para a sopa de cebola da madrugada, tamanha é a procura". E "quem quiser comprar flores, livros, um presente enfim, às quatro ou cinco da manhã, poderá fazê-lo na Praça da Villaboim, em Higienópolis".

Já no caso de Brasília, a realidade é outra. O *Carpe Diem* ("aproveite o dia de hoje") foi inaugurado há 13 meses, com serviço de bar, restaurante e um empório geral (loja de conveniência) que pretendia atender os clientes interessados num presen-

te, uma guloseima, um jornal. Resultado: "Tivemos que parar de vender jornais brasileiros, porque o Sindicato dos Jornalistas não aceita concorrência de bares". Mesmo assim, o *Carpe Diem* continua com sua "loja de conveniência", onde vende charutos, camisinhas (de vênus) americanas, livros (graças a convênio com a Livraria Presença), guloseimas e jornais estrangeiros".

Para estabelecer o horário de funcionamento da casa, Barros e sua equipe estudaram os hábitos de sua clientela. Alguns meses depois da inauguração, vieram que de segunda a quinta o funcionamento não passava de uma hora da manhã. Nas sextas, porém, vai até as 4h00. Nos sábados, curiosamente, os clientes não i n v a d e m a madrugada.

Europa — Fernando Barros, que é jornalista, compara Brasília a cidades como Paris, Londres, Roma, Moscou e Frankfurt. Nestes locais — pondera — "não se fica na rua madrugada adentro". A capital francesa, que ele conhece bem, cerra a maioria de suas portas às 23h00 ou 24h00. Já a capital inglesa é famosa pelo rigor de seus horários. Os bares normalmente fecham às 23h00. A opção dos boêmios são os clubes, que funcionam até mais tarde, mas só recebem sócios. Em Frankfurt, na

Alemanha, uma casa tornou-se famosa (o *Jazz Knippel*) por ser a única que vara a madrugada com música ao vivo ("jazz e a nossa Bossa-Nova, que eles adoram"). Em Moscou, "depois de um espetáculo do Bolshói, o cidadão tem que implorar para ser atendido num restaurante".

Já Madri e Buenos Aires são dois paraísos boêmios. Fernando acredita, como muita gente, "que o porteño nasceu para viver a noite". O tango embala esta cultura nas *calles* da capital argentina. "Lá" — registra — "você se depara com uma família

tomando chá ou café, à meia-noite, nas calçadas dos bares e cafés. As livrarias não cerram suas portas. Os pais passeiam com os filhos, elegantíssimos, como se a madrugada não estivesse chegando".

"Nova Iorque e São Paulo se parecem muito", segundo observação de Fernando. Só não têm o charme e o calor de Buenos Aires e Madri por causa da violência urbana, um dos grandes males do mundo moderno".

Horário rígido — Há restaurantes, em Brasília, que são famosos pelo rigor de seus horários. Entre eles estão o *Beirute*, o *Koto* e o *Salamanca*. No *Beirute*, em muitas oportunidades, os garçons já iniciaram o serviço de lavagem da casa para ver se clientes mais empedernidos deixa-

vam o local.

Francisco Marinho, um cearense de 54 anos, comanda com o irmão Bartolomeu os destinos do *Beirute*, o bar mais famoso da cidade. E orgulha-se de estar na casa há 22 anos (dois como garçon e 20 como proprietário). Este ano, o *Beirute* comemora 25 anos. Para marcar a data, ele vai lançar, com coquetel, um livro que narra a história da casa, "um verdadeiro referencial candango". Para tal, encomendou o texto — intitulado *Memórias Beirutianas* — a Pedro Guilherme. Mas avisa que os clientes mais tradicionais têm todo o direito de fazer acréscimos ao texto final.

O bar e restaurante que tem a cara de Brasília (segundo pesquisa da Soma) não dá moleza aos boêmios. "Pontualmente a uma hora da manhã" — conta Francisco — "nós damos o sinal de que, dentro de 60 minutos, encerraremos nossos serviços". O sinal — explica — "consiste em apagar parte das luzes, deixando o centro de comando do bar à meia-luz". Agindo assim — defende-se — "garantimos o direito ao descanso de nossos 30 empregados e funcionamos harmonicamente, como uma grande família".

No *Koto*, o mais sofisticado restaurante japonês da cidade (sua *Ceia Japonesa* constitui-se em ritual que dura duas horas e só é servida a grupos com mais de quatro pessoas, mediante reserva prévia) o rigor no horário é ponto de honra.

"Aqui" — conta Gabriel Pereira da Costa, 19 anos, um dos funcionários — "só atendemos até as 24h00. O *Koto* oferece almoços, jantares e a famosa *ceia* ao longo de toda a semana. Quem, porém, chega ao local entre 23h30 e 24h00 não deve nem in-

sistir. A casa não abre exceção.

No *Salamanca*, um dos mais tradicionais restaurantes da cidade (foi fundado há 27 anos), Kenji Yamaoka, 37, encerra os serviços às 24h00 (dias de semana), uma hora (nas sextas e sábados) e às 19h00 (domingo). Tal procedimento, justifica, "se deve à realidade do sistema de transporte coletivo da cidade". Se liberar os funcionários depois de uma da manhã — pondera — "eles não terão condução para chegar em casa".

Há outra razão forte para que o *Salamanca* cerre suas portas mais cedo. "Com a crise econômica" — justifica Kenji — "nosso cardápio (baseado em frutos do mar, matéria-prima de suas deliciosas *paellas*) tornou-se caro para a maioria das pessoas. Vivemos hoje de nossa clientela tradicional, que frequenta a casa há 27 anos".

No *Lake's Baby Beef*, os serviços encerram-se logo após a meia-noite. "Nosso forte", explica o proprietário Zeli Ribeiro da Costa, "é o horário de almoço (12h00 às 16h00) e o jantar (19h00 às 24h00)". Poucos são os retardatários, até porque "a clientela que nos procura vem aqui para saciar a fome e não para prolongados papos que entrem pela madrugada adentro. Este papel, quem acaba desempenhando são os bares e as boates".

O *Dragão Chinês*, do jornalista Carlos Namba, é mais radical. A casa cerra suas portas às 22h00. "Nosso forte" — garante Namba — "é o almoço, já que estamos inseridos no Setor de Diversões Sul, área de escritórios e lojas comerciais, que se esvazia à noite".

O Francisco, uma das casas mais conceituadas da cidade, funciona de segunda a quinta, até a meia-noite, nas sextas e sábados até uma da madrugada, e nos domingos, até as 17h00.

Para boêmios — O Bar e Restaurante *Chorão* gosta da madrugada. Sua proprietária Cristina de Oliveira Pedreira, 20 anos (em parceria com a irmã Ana Paula), sente saudades dos "bons tempos" quando a casa fechava às quatro ou cinco da manhã. Hoje, "com a crise econômica, a clientela se retraiu um pouco". Nos dias de semana, o *Chorão* funciona até as 2h00. Na sexta e sábado, "até as 3h00, 3h30" ou seja, "até o último cliente".

Com um amplo cardápio, onde o forte são as *caldeiradas* (e agora as *paellas*), o bar e restaurante de Cristina continua generoso com seus clientes. "Aqui, não apagamos as luzes, nem jogamos indiretas para o cliente. Se ele quer ficar acordado até mais tarde, nós estaremos ali, para atendê-lo". Inclusive com o serviço de cozinha. Quem quiser comer uma *paella* (um dos mais famosos pratos da cozinha espanhola) poderá fazer o pedido, de madrugada, sem receio". Afinal, a casa, que conta com 86 mesas, está apta a abrigar 344 clientes. Em especial, os que não gostam de dormir muito cedo. O *Chorão* tem como ponto de honra desafiar a (má) fama de que Brasília é um local onde se dorme — como diz o caipira — com as galinhas.

Fotos: Geraldo Magela