SÓ CARIOQUICES



por
FRED SOARES
@FREDAOSOARES

Do balcão de um bar, se reconstroi o espírito de uma cidade

Divulgação



Ao abrir a Casa Porto, no então esquecido Largo da Prainha, Raphael Vidal redesenhou a geografia do Centro

Semana passada contei aqui como é sentar num pé-sujo carioca sem pedir cerveja. Era a visão de quem fica do lado de fora do balcão, de guaraná na mão, olhando a cidade passar. Hoje atravesso a linha. Vou falar de quem fica do lado de dentro. Raphael Vidal.

Conheço o sujeito há pouco mais de uma década, desde quando o Largo de São Francisco da Prainha era um lugar que o carioca atravessava depressa, protegendo a carteira. Ali, a dois passos da Praça Mauá, ele abriu a Casa Porto num casarão antigo que ninguém queria. Era meio biblioteca, meio boteco.

Fui freguês da casa: pedia meu guaraná e sentava à mesa com um livro debaixo do braço. Muita gente achou que era maluquice. Alguém já viu biblioteca dar lucro? E boteco em largo abandonado? Pois a maluquice pegou. O povo começou a subir, depois a ficar, depois a voltar. Os vizinhos de porta foram abrindo as suas. A prefeitura, que costuma chegar atrasada a esse tipo de festa, olhou aquilo e entendeu que dava para fazer.

Hoje o Largo da Prainha e todo aquele pedacinho que encosta na Pedra do Sal é um dos endereços mais gostosos da cidade: mesa na calçada, samba, cozinha boa e dinheiro girando onde antes só girava o vento.

Do lado de dentro, o balcão é outra coisa. É conta de luz, fornecedor atrasado, fiscal batendo na porta e cozinheiro que não apareceu. É abrir antes de todo mundo e fechar depois do último bebum, aquele que jura que amanhã para. O freguês vê a cerveja gelada. O dono só vê a planilha.

Raphael não tem cara de urbanista nem fala como consultor. Cresceu na Freguesia, estudou filosofia, trabalhou com livros antes de trabalhar com copos. Talvez por isso entenda o que muito engravatado não entende: um bar bem plantado é capaz de fazer mais por uma rua do que meia dúzia de planos diretores.

Um bar bem plantado é capaz de fazer mais por uma rua do que meia dúzia de planos diretores

Depois veio o Capiau, no Beco das Sardinhas. Comida da roça, fogão a lenha aceso no meio do Centro, torresmo, frango caipira e carne na lata. Quem entra ali não vai só comer. Vai conhecer um pedaço do interior que a cidade grande, de tanto correr, esqueceu de visitar. E o beco, que andava cansado, ganhou fôlego novo a partir daquela comida feita na panela de barro.

Quando a prefeitura resolveu transformar a Rua da Carioca na Rua da Cerveja, adivinhe quem foi um dos primeiros a levantar a mão para entrar em campo. Ele mesmo. Abriu a Choperia Cotovelo e, como não sabe ficar quieto, foi além. No último feriadão de Finados, puxou o Festejo Carioca da Cerveja: três dias de rua fechada, palco, música e mais de 40 cervejarias, com a entrada franca. Deu tão certo que já tem projeto na Câmara para pôr o festejo no calendário oficial da cidade.

Eu, que não bebo, fico impressionado com a quantidade de coisas que a cultura do copo consegue erguer. O que o Raphael vende, no fim das contas, é encontro. Rua ocupada por gente, e não por medo. E cada porta de aço que ele levanta lembra que o Rio se recupera quando alguém resolve abrir em vez de fechar.

Já escrevi muito sobre cariocas que fazem a cidade ficar maior do que ela é: sambistas, jogadores, cronistas, gente de escola de samba. Raphael Vidal entra para essa turma pelo balcão. E com todo o merecimento. Meus respeitos a ele. E que apareçam muitos outros Raphaéis Vidais por aí, com PH ou sem, abrindo portas de aço em largos esquecidos. É assim, de bar em bar e de rua em rua, que esta cidade volta a merecer o adjetivo que sempre carregou: maravilhosa.