



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO

Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se *locus* de identidade.

Fernanda Ramos Martins

Orientadora: Prof^a. Dr^a.: Wilma Maria Coelho Araújo

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Turismo e Hospitalidade.

Brasília, DF, 26 de janeiro de 2004.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Curso de Especialização para Professores e Pesquisadores em Turismo
e Hospitalidade

Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se *locus* de identidade.

Fernanda Ramos Martins

Banca Examinadora

Prof^a. Dr^a.: Wilma Maria Coelho Araújo

Prof^a. Dr^a.: Tânia Montoro
Membro da Banca

Brasília, DF, 26 de janeiro de 2004.

Martins, Fernanda Ramos

Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se *locus* de identidade / Fernanda Ramos Martins.

76 f

Monografia especializao em Turismo e Hospitalidade – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2004.

rea de concentrao: Turismo.

Orientadora: Prof^a Dr^a Wilma Maria Coelho Araújo.

1. Turismo. 2. Gastronomia. 3. Identidade. 4. Cultura.

Fernanda Ramos Martins

Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se *locus* de identidade.

Comissão Avaliadora

Prof^a. Dr^a.: Wilma Maria Coelho Araújo

Prof^a. Dr^a.: Tânia Montoro
Membro da Banca

Brasília, DF, 26 de janeiro de 2004.

Não posso acreditar que Deus jogue dados com o cosmo.

Albert Einstein

Londres, 1964

Aos pássaros, emissários do alto.

AGRADECIMENTOS

À orientadora Wilma Maria Coelho Araújo, pela atitude positiva ao me acolher quando tudo parecia nebuloso e incerto, pela paciência, pelas revisões técnicas e intelectuais sempre voltada a respeitar o meu olhar sobre o tema. Minha gratidão aos meus familiares: Fernando, Diorene e Felipe que compartilharam comigo as angústias do percurso e várias vezes foram apoio técnico e logístico.

À amiga Ana Morelli, cuja dissertação foi minha fonte inspiradora e cujos conselhos inundaram o meu coração de otimismo. Ao apoio técnico lingüístico da amiga Lucinda Siqueira Chaves, revisora criteriosa e amorosa que não poupou sacrifícios para me ajudar. A eficiência técnica de Iracema Francisca da Silva, amiga de tantos anos, que concedeu seus préstimos no suporte de informática e de normas técnicas com a ajuda de Valdinéia Pereira da Silva, colaboradora caridosa.

Ao amigo Márcio Henrique Carvalho de Oliveira, presente nos momentos alegres e tristes, pelo desprendimento no empréstimo de livros e até do computador. À Alcione Tinôco pelo apoio da língua inglesa e a amizade generosa.

Ao fato de ter nascido em uma família repleta de cozinheiros e cozinheiras, bisavós, avós, madrinha, tios, tias, primas, pais que me ensinaram a valorizar o ato de comer e a comensalidade. Aos amigos que encontrei no Distrito Federal, corações valerosos que fazem desta jornada um caminho mais fácil de trilhar, o meu eterno agradecimento por existirem.

Aos colegas do curso que enriqueceram o meu olhar, ao compartilhar suas experiências e aos professores que descortinaram um horizonte repleto de desafios.

Aos feirantes do Guará que espontaneamente contribuíram para a concretização desse trabalho.

RESUMO

A Feira do Guará, situada no Distrito Federal, revela-se palco de confluência cultural e social.

Para conhecer essa trajetória buscou-se retomar a história da colonização do Brasil, no que diz respeito  miscigenação de raças e ocupação territorial.

A interiorização da capital brasileira como pólo de desenvolvimento econmico e populacional do centro-oeste, atraiu migrantes de todas as regiões. O sentimento nacionalista reinante no período da construção da cidade, suas conseqüências no convívio entre os pioneiros, a saudade do território natal, seus costumes, sua comida, era uma presença constante.

 distância de tudo e todos (parentes e amigos), promoveu a aproximação entre os pioneiros como forma de sustentação do ideal que os unia, criação de uma nova capital brasileira.

A Feira como forma de comércio possível, inicialmente suprimindo a ausência de comércio estabelecido, sua evolução no tocante a estrutura e dias de atendimento, além da variedade de produtos. Analisar a Feira do Guará como *locus* de identidade é uma tarefa de reconhecimento a brasilidade: o colorido das barracas, a informalidade do tratamento, a possibilidade de diálogo e a variedade dos produtos que reúne artigos do litoral, das terras férteis e do sertão.

Este trabalho procurou estudar a Gastronomia na feira como foco de construção de identidade, desde a oferta dos alimentos crus e cozidos, a origem dos feirantes, os pratos mais freqüentes nas diversas bancas até se haveria alguma criação gastronômica adaptativa a partir da culinária regional.

A riqueza das descobertas transcende a identidade local, nos transporta no espaço e no tempo a reconhecer o ato de se alimentar como reunião de valores agregados por um povo.

Palavras Chave: Gastronomia, Identidade, Cultura, Distrito Federal.

ABSTRACT

The Guara's Fair, located in the Federal District, turns out to be the scene of cultural and social confluence. To know this trajectory it is necessary to recall the history of Brazil's colonization, in the aspects related to the interbreeding and the territorial occupation. The internalization on the Brazilian capital as a center of economic and demographic development in the Middle West attracted people of all regions on the country. While the capital was being built, the prevailing nationalism with its consequences to the pioneers' living together, and the homesickness were strongly present. Distant from everything and everybody (relatives and friends), the pioneers became closer as a way to sustain their ideal: the construction of a new Brazilian capital. The Guara's Fair, the only way of commerce, initially supplied the absence of a settled trade, developing its structure and days of attendance, beyond the variety of products. Analyzing the Fair as a locus of identity means to recognize the Brazilian cultural elements such as the colors of the stalls, the informality in the dialogue, and the variety of products originated in the coast, fertile lands and the hinterlands. This paper is the result of a research on gastronomy in the Guara's Fair as a focus of identity construction. Its approach is concerned with the supply of raw foods and stews, the origin of the stall-holders, the most usual dishes in the diverse boards, and even whether there would be the possibility of any gastronomic adaptation from the regional cookery. The wealth of the discoveries exceeds the local identity and carries us in the space and the time to acknowledge the act of eating as a result of values added by a people.

Keywords: Interbreeding, Gastronomy, Identity, Culture, Federal District.

SUMÁRIO

RESUMO	7
ABSTRACT	8
INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1	
A ocupação territorial do Brasil.....	14
1.1 Uma nova companhia teatral projetada para ser modelo	17
1.2 Companhias coadjuvantes	20
1.3 A Companhia Guará.....	22
CAPÍTULO 2	
Feira do Guará: palco de identidade do Distrito Federal	27
2.1 Histórico	27
2.2 Tempo presente	31
CAPÍTULO 3	
Do passado, os clássicos que influenciaram a identidade gastronômica brasileira ...	36
3.1 A influência indígena	37
3.2 A influência africana	41
3.3 A influência portuguesa	44
CAPÍTULO 4	
Procedimentos Metodológicos: O Estudo de caso da Feira do Guará	47
4.1 Como a Gastronomia, na Feira do Guará, revela-se um <i>locus</i> de identidade	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS	60
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS	64
ANEXOS	69
QUESTIONÁRIO SOBRE GASTRONOMIA NA FEIRA DO GUARÁ	76

INTRODUÇÃO

Muitos anos fazia que, de Combray, tudo quanto não fosse o teatro e o drama do meu deitar não existia mais para mim, quando, (...) por um dia de inverno, ao voltar para casa, vendo minha mãe que eu tinha frio, ofereceu-me chá, não sei por que, terminei aceitando. Ela mandou buscar um desses bolinhos pequenos e cheios chamados madalenas(...) Em breve, maquinalmente acabrunhado com aquele triste dia e a perspectiva de mais um dia tão sombrio como o primeiro, levei aos lábios uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de madalena. Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas de bolo, tocou o meu paladar estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadia-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Esse prazer logo me tornara indiferente às vicissitudes da vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em mim; era eu mesmo. Cessara de me sentir medíocre, contingente, mortal (...) De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligada ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não deveria ser da mesma natureza.

Tempo Perdido (Proust)

Diga-me o que comes e eu te direi quem és.¹

A gênese deste trabalho é fruto da união da afeição pela gastronomia como forma de expressão e o prazer em perambular por Feiras e conhecer gente; observar as pessoas, o que compram, como escolhem, o que comem, se “beliscam”, o que bebem.

O fato de não haver estudos científicos com este enfoque; Feira – gastronomia-identidade, dão um caráter pioneiro a este trabalho e, conseqüentemente, ponto de partida para outros pesquisadores ampliarem e aprofundarem o tema. Exprime o sentimento de ser precursora a afirmação de Madre Tereza de Calcutá: “Sei que

¹ Paráfrase das palavras do escritor Billat-Savarin.

meu trabalho é uma gota no oceano, mas sem ele o oceano ficaria menor”, o desafio de ser a primeira não exime a responsabilidade da autora.

Estudar a gastronomia da Feira do Guará, descobrir quais regiões que influenciaram sua identidade, verificar a origem dos Feirantes e consumidores e a relação que os alimentos têm com a identidade, memória e representação dos frequentadores, descortinou um horizonte fascinante. Por sua identidade cultural, pela inesgotável criatividade na manipulação de ingredientes e temperos e pela magia que envolve a relação fogo-fogão e os preparadores de alimentos, as Feiras refletem a riqueza cultural de um povo.

A culinária encanta os olhos e paladares daqueles que se permitem experimentar os sentidos. Passear pela Feira do Guará permite observar as influências de nossas origens: indígenas, africana e européia nas iguarias oferecidas, um lugar de confluência social, cultural, étnica, *locus* de permuta identitária.

A localização da Feira no Guará, região no Distrito Federal, uma cidade projetada em um território desabitado, propiciaria a miscigenação de culturas alimentares? Esta foi a indagação inicial que norteou o trabalho.

O objetivo da pergunta do trabalho é de identificar a influência da presença das diferentes origens dos construtores e habitantes do Distrito Federal na definição da gastronomia local.

Adotou-se uma linha de comparação com o teatro, por considerar-se as Feiras como um palco popular e genuíno de uma comunidade; dos espetáculos encenados desde a formação da identidade brasileira, como povo, até as peças escolhidas e os atores que se destacam na elaboração da culinária local.

A pesquisa de campo foi de natureza exploratória-descritiva, por 28 (vinte e oito) vezes a Feira do Guará, foi visitada nos meses de junho a novembro de 2003. Para coleta de dados, utilizou-se como instrumento o questionário (anexo 1) e entrevistas. A fonte bibliográfica contou com artigos de jornal, leitura de documentos da formação da cidade e da Feira no Arquivo Público do Distrito Federal, além de obras que tratam da história da formação do Brasil, de identidade brasileira e de gastronomia nacional, de filmes sobre a formação da culinária brasileira e textos utilizados ao longo do curso de especialização para Professores e Pesquisadores em Turismo e Hospitalidade, no Centro de Excelência em Turismo na UNB.

O primeiro capítulo nos traz a ocupação territorial do Brasil, a pátria como um teatro recebedor de companhias européias sequiosas de conquistas, a relação com a cultura local, desprestigiada aos olhos dos colonizadores, a vinda dos africanos traficados e estigmatizados. O poder manipulador do colonizador sobre os colonizados, seu espírito aventureiro e desbravador, a ausência de mulheres brancas propiciou a miscigenação de raças e costumes; a sede por riquezas, simbolizadas nas bandeiras, abriram caminho para o interior do Brasil.

A interiorização do País, iniciada pelas bandeiras, culminaria com a transferência da capital costeira para o centro do território nacional. Os interesses e condições políticas que envolveram essa construção influenciaram o perfil da cidade de Brasília e do Distrito Federal.

Uma capital projetada em um contexto histórico de nacionalismo crescente e com uma propaganda governamental que atraiu brasileiros de todas as regiões, a maioria para a construção da cidade. Descreve-se a configuração da nova capital federal e as regiões circunvizinhas, focos de migração, o desenvolvimento econômico e o crescimento populacional.

No segundo capítulo, abordou-se a Feira do Guará como objeto de estudo: o número de bancas, a variedade de produtos, a trajetória histórica, os trabalhadores, o lugar como palco de convívio cultural, e o intercâmbio social entre Feirantes, visitantes e moradores do Distrito Federal. O surgimento do sentimento de pertencimento, a possibilidade de diálogo em um espaço novo, ainda incipiente em sua identidade local e rico em agregação de valores, território legítimo de convergência social e regional.

O último capítulo dedica-se à gastronomia e as influências emblemáticas: indígena, africana e européia e suas características. Priorizaram-se as informações que foram subsídio da culinária nas regiões: Norte, Nordeste, Sudeste, Centro-Oeste e Sul, sua criatividade e versatilidade em território brasileiro.

O conjunto da culinária na Feira do Guará; o que é vendido, alimentos crus e cozidos, onde nasceram os idealizadores dos cardápios ou cozinheiros, quais os pratos que predominam, de que região são originários, a evolução do serviço e as influências estrangeiras e quem frequenta. O lugar como pólo de atração turística de visitantes nacionais e internacionais.

A Gastronomia na Feira do Guará tem-se mostrado um *locus* pulsante de identidade local, quer por suas iguarias de culinária regional ou por sua capacidade de adaptação às novas influências, constitui-se em símbolo da formação cultural da cidade.

CAPÍTULO 1

A ocupação territorial do Brasil

“Depois dos chapadões, o rude acampamento: as barracas voando em frangalhos ao vento, ao granizo, à invernada, à chuva, ao temporal... E quantos deles, nus, sequiosos, no abandono, iam ficando atrás, no derradeiro sono, sem chegar ao sopé da colina fatal.”

Do Caçador de Esmeraldas

Olavo Bilac

Como uma grande casa de espetáculos teatrais, a paisagem brasileira contemplou a montagem de várias companhias. Companhias cênicas de autóctones que ocupavam o espaço em harmonia com a natureza e com os semelhantes e que travavam duelos para sobreviver e perpetuar suas tradições; companhias burlescas constituídas por colonizadores europeus – portugueses, franceses, holandeses, espanhóis – que, sequiosos de riquezas, escravizavam os nativos e exploravam a fauna e a flora; e companhias dramáticas formadas por africanos, segregados, que vieram à força, destituídos de seus pertences materiais e imateriais e que enriqueceram o espetáculo com seu trabalho, cultura e origem milenar.

A construção da identidade brasileira foi permeada pela influência dessas companhias teatrais e os protagonistas - índios, portugueses, negros - como atores de um espetáculo tragicômico, adaptavam-se da melhor maneira possível ao inusitado espetáculo montado. Apropriaram-se de uma história ímpar, decorrente da integração e da interação de colonizadores, nativos e de suas diferenças culturais. Aventureiros e trabalhadores qualificavam o perfil dos atores da formação do Brasil. Sérgio Buarque de Holanda (1995) relata: *o espírito aventureiro (do colonizador) vê a amplitude das oportunidades, consegue transformar obstáculos em trampolim para novas*

conquistas, não se prende ao território, tem sede de conquistas. Observa-se este comportamento na ocupação da costa brasileira, demarcada entre nobres e favorecidos do governador geral ou nas expedições bandeirantes.

Cada perfil com sua ética. Enquanto o trabalhador que se estabeleça é o sementeiro; ele ara a terra, escolhe as sementes, zela pelo seu crescimento e desenvolvimento. É perseverante. Sabe tirar proveito das mínimas conquistas cotidianas e sabe que estas dependem de tempo, paciência e trabalho árduo. Os aventureiros admiram a coragem, a astúcia e as conquistas; os trabalhadores valorizam a segurança pessoal e familiar e os esforços contínuos para conquista material. Um não compactua com o outro; no teatro Brasil nascente, abundaram os aventureiros.

A ausência de mulheres brancas na colonização brasileira acelerou a miscigenação de raças; o acasalamento de portugueses com índias, e depois com africanas, propiciou a mestiçagem que nos identifica. A relação de poder ligada aos europeus e após aos estadunidenses, está assentada no caráter de colonizador. Os dominadores eram de países com economia de ponta e predominantemente de raça branca que impuseram seus valores e sua cultura às nações em desenvolvimento.

Para Santos (1994, p.16), *não há superioridade ou inferioridade de culturas ou traços culturais de modo absoluto, não há nenhuma lei natural que diga que as características de uma cultura a façam superior às outras. Existem, no entanto, processos históricos que as relacionam e estabelecem marcas verdadeiras e concretas entre elas.*

O estilo dos atores propiciou a disseminação dos espetáculos, primeiramente de exploração rápida e retorno a Portugal. Após esse primeiro movimento, a economia agrária exportadora vinculada à dependência de compradores internacionais. Apenas no século XIX, imigrantes europeus e asiáticos, com famílias completas que fugiam das guerras, perseguições políticas ou religiosas foram atraídos pelas oportunidades oferecidas e passaram a ver o Brasil como refúgio.

A ocupação territorial iniciou-se pela costa e muito lentamente alcançou o interior. Holanda (1995) descreve que os “portugueses criavam todas as dificuldades às entradas terra a dentro, receosos de que com isso se despovoasse a marinha; contrariamente à estratégia de ocupação dos espanhóis na América Latina, que cons-

truíram suas principais cidades distantes do litoral: “não se escolhem, diz o legislador, sítios para povoações em lugares marítimos, devido o perigo que há neles de corsários e por não serem tão sadios, e porque a gente desses lugares não se aplica em lavrar e cultivar a terra, nem se formam também os costumes”.

A interiorização iniciada pelos paulistas (bandeirantes) não é obra do acaso. São Paulo, à época, era terra de pouco contato com os portugueses, com predominância de mestiços, indígenas e forasteiros: *os descobridores, exploradores, conquistadores do interior do Brasil não foram os portugueses, mas os brasileiros mestiços, mamelucos. E também unidos a eles, os primitivos indígenas da terra. Todo o vasto sertão do Brasil foi descoberto e revelado à Europa, não por europeus, mas por americanos* (Holanda, 1995)². O caráter desses homens – aventureiro e empreendedor – estava ligado à busca de riquezas como pedras preciosas, ouro e metais preciosos.

Como um teatro mambembe, a costa brasileira foi povoada, do Nordeste ao Sul, fixando-se ali suas capitais: Salvador e Rio de Janeiro, diferentemente do que sonhavam Marquês do Pombal, em 1750; o jornalista Hipólito José da Costa, em 1813 e no segundo reinado com Francisco Adolfo Varnhagem, Conde de Porto Seguro. Com a proclamação da República, em 1889, o sonho de capital no “coração” do Brasil ganhou adesões, como se a Companhia de Teatro Brasileiro ganhasse novo impulso a partir do momento em que centralizasse territorialmente a capital.

A primeira Constituição brasileira já previu que o Planalto Central abrigaria a nova capital do Brasil. Em 1892, o governo federal designou o astrônomo e geógrafo, Luiz Cruls, para participar da expedição ao Planalto Central, o trabalho foi concluído em 1894. Esse estudo apontava para a construção da nova capital uma área retangular de 14 mil km², coincidente com a área atual do Distrito Federal. A pedra fundamental foi lançada em 1922, a nove quilômetros da cidade de Planaltina, em Goiás.

Mesmo com a perspectiva de mudança da capital, as Constituições que se seguiram, 1934 e 1946, nada previram sobre este movimento; apenas em 1953, o governo federal constituiu uma Comissão de Localização da Nova Capital (CLNC), demonstrando assim o embate de poder político e econômico das regiões Sul e Su-

² HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. São Paulo : Companhia das Letras, 1995.

deste contra as regiões Nordeste, Centro-Oeste e Norte, quase despovoadas em seu interior³.

Nessa mesma década, em campanha eleitoral pela Presidência, Juscelino Kubitschek foi levado a encampar a idéia da construção de Brasília em seu plano de governo. Foi visto como um visionário, homem de caráter empreendedor.

Em princípio, os maiores interessados pela transferência da capital eram os habitantes do Planalto Central, mineiros e goianos, com a perspectiva de levar desenvolvimento aos seus estados. Entretanto, políticos de outras regiões também vislumbraram a possibilidade de integração e de aproximação com as regiões Norte e Nordeste.

Com a eleição de Juscelino, em 1955, seu plano de governo foi anunciado dentro de uma perspectiva nacionalista desenvolvimentista. Havia a promessa de progresso para o País: “50 anos em 5 anos”. A construção de Brasília seria o coroa-mento de seu mandato. O Brasil teria sua principal Companhia de Teatro no âmago do País a enviar espetáculos de prosperidade a todas as regiões.

1.1 Uma nova companhia teatral projetada para ser modelo

A data designada e cumprida para a inauguração da nova capital foi 21 de abril de 1960. A Companhia Urbanizadora da Nova Capital (Novacap) foi instituída para administrar a construção de Brasília e obteve-se um recorde em construção de cidade: 3 anos e 5 meses.

A cidade foi projetada por Oscar Niemeyer (arquitetura) e Lúcio Costa (urbanismo). A nova capital deveria ser: *planejada para o trabalho ordenado e eficiente, mas ao mesmo tempo cidade viva e aprazível, própria ao devaneio e à especulação intelectual, capaz de tornar-se com o tempo, além de centro de governo e de administração, num foco de cultura dos mais lúcidos e sensíveis do País.* (Morelli, 2002).

³ Trechos do relatório da comissão de estudos para a localização da nova capital do Brasil: “O Brasil possui uma grande área que se pode chamar de *Terra Central*. Essa *Terra Central*, que pertence integralmente ao Brasil, não está ocupada pelos brasileiros senão em proporções insignificantes. A grandiosidade da área está em violento contraste com a mediocridade de sua economia. Entretanto, essa *Terra Central* será perfeitamente habitável e aproveitável, se não faltar ao Brasil a determinação indispensável a qualquer nação que não deseja ser relegada para os planos secundários da vida internacional, com risco para a sua própria existência.”

O projeto urbanístico de Lúcio Costa concebe a cidade em forma que se assemelha a um avião, em que as asas Sul e Norte seriam predominantemente residenciais; no corpo do avião, os setores administrativos. Tudo banhado por um Lago, o Paranoá, construído a partir do represamento das águas do rio Paranoá e suas nascentes: Ribeirões Bananal e Córrego Fundo. É uma cidade setorizada: hotéis, hospitais, escolas, igrejas, comércio, autarquias e polícias.

A nova capital se assemelha às novas capitais que estavam surgindo no País como Goiânia e Belo Horizonte (mesmo que parcialmente), e de concepção contrária aos projetos do início da colonização que estavam em total desalinho, como que ao capricho dos moradores, como reitera Holanda (1995).

Uma cidade nascente, com ritmo de construção frenético, 24 horas por dia, demandou milhares de trabalhadores, de diversas regiões do País, predominantemente das cidades do interior, em busca de oportunidade de trabalho⁴. O ritmo era alucinante. “Todos que aqui estavam precisavam ter disposição para trabalhar 24 horas por dia, pois em dois anos a capital deveria ser inaugurada” (Maroccolo, 2003). O rural e o urbano co-habitavam o Planalto Central, camponeses e operários – homens simples nas suas necessidades e preferências – e os das metrópoles, sofisticados nos gostos e hábitos e intelectualizados, ambos designados de candangos.

Segundo Fernandes (2001) e Larousse Cultural (1990), candango era o termo usado pelos africanos (kingundu) para chamar os portugueses: pessoa ruim, vilão, ordinário. Conseqüentemente, o termo passou a ser utilizado pelos opositores à mudança da capital federal para Brasília em referência aos primeiros habitantes da cidade, vindos de cidades do interior do País, a maioria de estados da região Nordeste e Sudeste,⁵ sujeitos a conviver com redemoinhos de terra vermelha, oscilação de temperatura: altas durante o dia (28º) e baixas a noite (8º)⁶ e precariedade das condições de vida. “A conotação pejorativa da época, entretanto, tornou-se gratificante

⁴ A análise do fluxo migratório na região Centro-Oeste, IBGE, 1973, revela que dos 537.492 mil habitantes, 77,6% era de migrantes.

⁵ Censo da procedência dos migrantes, IBGE 1973, dos 417.246 mil habitantes, 40,9% eram da região Sudeste, 32,5% eram da região Nordeste, 23,4 % do Centro-Oeste.

⁶ Depoimento do pioneiro Brivaldo, pernambucano, que chegou na capital federal em 1958.

porque todos se orgulhavam de participar do feito inédito: a construção da nova capital” afirma Sylvia C. B. Tigre⁷ (2003).

Júlio Adnet (2003) conclui que⁸ “o número grande de imigrantes, de todas as regiões, fez com que as pessoas aprendessem a tolerar e valorizar as diferenças culturais”. Ambos, pioneiros rurais e urbanos, habitavam casas toscas, freqüentavam restaurantes populares e enfrentavam o clima seco e empoeirado do Planalto Central. A precariedade de recursos e a condição de pioneiros aproximaram os primeiros moradores. A convivência amistosa era uma questão de sobrevivência; todos os interesses convergiam para a construção da nova capital em um prazo exíguo. As visitas de JK levantavam o moral dos trabalhadores e a economia brasileira que vivia um momento de expansão, completava o clima de otimismo e disposição. Participar da realização de um projeto nacional com vistas a mudar o cenário nacional repercutiu no convívio cotidiano e propiciou uma relação de interdependência entre classes sociais, minimizando as diferenças.

O cotidiano árduo era recompensado por presentes da natureza nativa de um cerrado que poucos tiveram a oportunidade de conhecer: “era comum vermos lobos-guarás, veados-campeiros; cansei de ouvir o canto noturno da siriema” (Marocolo, 2003).

Como afirma Santos (1994), *cada cultura é resultado de uma história particular, e isso inclui também suas relações com outras culturas, as quais podem ter características bem diferentes.*

Mais importante é observar que o destino de cada agrupamento esteve marcado pelas características de organizar e transformar a vida em sociedade e de superar os conflitos de interesse e as tensões geradas na vida social. A época da construção e os primeiros anos da cidade foram marcados por uma visão otimista dos moradores sobre si, seu futuro e o do País.

A convivência familiar que existia entre os trabalhadores que aqui estavam e o entusiasmo com que Juscelino Kubitschek falava da mudança da capital do Rio de Janeiro para o centro do País animavam a todos. A velocidade com que o desen-

⁷ Entrevista concedida ao *Correio Braziliense*, por Sylvia Bastos, no encarte especial Pioneiros. “História de quem fez Brasília”, em 14 de setembro de 2003.

⁸ Entrevista concedida ao *Correio Braziliense*, por Júlio Adnet, no encarte especial Pioneiros. “História de quem fez Brasília”, em 14 de setembro de 2003.

volvimento das obras aconteceu pode ser traduzida em uma declaração de Juscelino: *no mesmo local em que houve o baile de inauguração da cidade, no Palácio do Planalto, três anos antes, avistei um lobo guará atravessando em frente ao carro* (Morelli, 2002).

A capital recém-nascida, palco das esperanças de progresso do Brasil “Potência”, viveu um período de esmorecimento quando da renúncia do Presidente Jânio Quadros; concentraram-se as atenções para a dicotomia política direita e esquerda e a expectativa dos novos rumos do País que culminaram no golpe militar em 1964.

1.2 Companhias coadjuvantes

Após a consolidação do regime militar, Brasília confirma-se como capital estratégica; distante do eixo Rio – São Paulo, a situação geográfica favoreceu a segurança do novo regime.

A vinda do Ministério das Relações Exteriores, das missões diplomáticas, a fixação da residência dos presidentes da República, demais integrantes do governo, do corpo diplomático, de parlamentares favoreceu o crescimento da cidade em todos os aspectos.

Como na construção de um teatro, a nova capital demandou a necessidade de locais para a fixação da crescente população. Com a chegada de mais empresas de construção civil e de trabalhadores, os acampamentos onde moravam os pioneiros transformaram-se em aglomerados habitacionais e em invasões, espécie de favelas, que abrigavam os que não tinham condições econômicas para morar no Plano Piloto. . Paulatinamente, essas comunidades foram transferidas para as cidades satélites⁹, previstas no plano urbanístico do Distrito Federal, exceto a Vila Planalto, incorporada posteriormente ao Plano Piloto.

Segundo Morelli (2002), quando da inauguração de Brasília, existiam vários núcleos habitacionais: Planaltina, anterior a 1892; Brazlândia, 1933¹⁰; Taguatinga,

⁹ Designação dada às cidades circunvizinhas do Plano Piloto e que já despertavam a preocupação do urbanista: Segundo Tomanini (1994), Lúcio Costa tratara do problema no relatório de seu plano piloto: “Devemos impedir a enquistação de favelas tanto na periferia urbana quanto na rural. Cabe à Companhia Urbanizadora prover dentro do esquema proposto acomodações decentes e econômicas para a totalidade da população.”

¹⁰ Incorporada ao Distrito Federal em 1969.

1957; além da Cidade Livre – Núcleo Bandeirante, 1956; Gama, 1960, que abrigava os trabalhadores da barragem do lago Paranoá e Vila Planalto. Os moradores traziam em sua bagagem tradições, costumes, cultura de suas cidades de origem; predominantemente das regiões: Sudeste, Nordeste e Centro-Oeste.

Os primeiros funcionários públicos e suas famílias, principalmente aqueles que trabalhavam na antiga capital – Rio de Janeiro, chegaram após a inauguração da cidade, ao se iniciar a transferência dos órgãos públicos, com isso o número de habitantes foi crescendo à medida que o processo de mudança se consolidou¹¹. À essa época, tudo estava por ser feito; havia muita oferta de emprego nos vários segmentos e as oportunidades de trabalho no serviço público eram um excelente atrativo.

Na década de 1960, Brasília atraiu milhares de migrantes em busca de melhores condições de vida, uma vez que a prevalência da seca em algumas regiões, a priorização de instalação de indústrias no Sul e Sudeste e a intensa propaganda governamental veiculada na época, provocavam a migração para o centro Sul em busca de oportunidades de emprego e de crescimento pessoal. Segundo Vasconcelos, a época existiam quase 15 mil barracos na Cidade Livre, com uma população superior a 80 mil pessoas. Esse contingente representava 15% da população existente em Brasília que, à semelhança do restante do País, provocou um “inchaço” na periferia do Plano Piloto, acarretando uma crescente favelização.

A cidade Ceilândia (1971) surge como proposta de erradicação de invasões da – Campanha de Erradicação de Invasões (CEI), a fim de promover a inclusão social aos antigos “invasores”. Os assentamentos levaram mais de um ano para serem erguidos e os novos moradores enfrentavam várias vicissitudes, como falta de infraestrutura, água, luz e saneamento básico.

Ao final da década de 1970, além das cidades acima citadas, já existiam o Cruzeiro (1958) e o Guará (1968).

O Guará nasceu a partir de um projeto de mutirão, proposto pelo presidente da Novacap, para oportunizar casa própria aos funcionários da empresa e aos moradores das demais cidades satélites. O sistema consistia em reunir dez famílias, cons-

¹¹ Segundo dados da Novacap, coletados durante a construção, Brasília, houve a seguinte evolução populacional: 1956 – 500 habitantes; 1957 – 12.700; 1959 – 64.314; 1960 – 127.000; 1973 – 546.000 (IBGE 1971)

truir dez casas e sortear as unidades entre as referidas famílias e assim sucessivamente, as casas eram construídas pelos trabalhadores e seus parentes.

Hoje o Distrito Federal abriga aproximadamente 15 regiões administrativas, além de outras áreas habitadas, mas não consideradas independentes, e que fortalecem os problemas de superpovoamento, infra-estrutura, invasões por migrantes e pela classe média, gerando o aparecimento dos “condomínios irregulares”. A população estimada supera os valores estimados por Lúcio Costa e Oscar Niemayer; os problemas se equivalem aos dos demais centros urbanos: crescimento da violência e desemprego.

1.3 A Companhia Guará

Lobo Guará ¹²

O lobo guará, no cerrado grunhiu.
 E o homem sensível, já lhe ouviu
 Ouviu o seu grunhido, de Deus nos acuda.
 Pro homem inteligente, pedindo ajuda.
 Para sair das asas, da maldita extinção.
 E refazer seu mundo, de procriação.
 Com toda liberdade e isento do mal
 Viva lobo guará, no cerrado central.

A origem do nome “guará” é tupi guarani e se refere denominação dada pelos índios ao lobo brasileiro¹³, comum na área onde foi implantada a cidade e também é a denominação de um córrego que nasce dentro dos limites da região administrativa do Guará.¹⁴

A cidade ocupa uma parte da área da antiga fazenda goiana Bananal, propriedade de Jorge Peles e Jerônimo José da Silva, pertencente ao município de Planaltina, desapropriada pelo governo goiano em 1955. O próprio governador do Goiás,

¹² MAKU, Zezé. *Animais em extinção*. Goiânia : Talento, 2002.

¹³ Informação encontrada no livro Patrimônio nas Ruas, organizado pela Diretoria de Patrimônio Histórico e Artístico, ArPDF.

¹⁴ <www.guará.df.gov.br/História.html>, e Brasil Channel em 26/08/03.

Juca Ludovico, entregou o documento da posse das terras ao Presidente Juscelino Kubitschek, no Palácio do Catete.

Desde 1964, encontravam-se habitações na então chamada “vila Guará”. A partir de 1966, foram projetadas algumas casas para atender aos trabalhadores do Setor de Indústria e Abastecimento, próximo a cidade do Guará.

Ao final da década de 1960, o crescimento acelerado da população do Distrito Federal agravava ainda mais a falta de moradia e o sonho da casa própria cultivado pelos migrantes de várias regiões do Brasil, tinha de ser adiado.

Dada a necessidade, o presidente da Novacap, Dr. Rogério de Freitas Cunha¹⁵, incentivou nos funcionários um movimento de construção por mutirão¹⁶: 746 casas foram erguidas e, assim, tornaram-se as primeiras moradias projetadas da cidade. Paralelamente à construção da Novacap, de outubro de 1967 a agosto de 1968, a Sociedade de Habitação de Interesse Social (SHIS) iniciou a construção de 3 mil casas, que formaram o Guará I, inaugurado em 21 de abril de 1969. A primeira missa celebrada foi em junho de 1968, seguida de festa junina com fogueira, quadri-lha e muito forró.

O cenário da realização do “sonho da casa própria” era uma paisagem de cerrado natural, que após o desmatamento, transformou-se em barro (na época da chuva) e em poeira vermelha (na seca). A iluminação era feita por lampiões e o abastecimento de água era precário, nem todos os sorteados permaneceram em suas casas, muitos abandonaram-as.

A partir de setembro desse mesmo ano, a “Novacap” e a SHIS continuaram as construções do novo trecho, posteriormente chamado “Guará II” e inaugurado em 1972, para atender aos funcionários públicos do Estado Federal, os de menor renda e comerciários e industriários inscritos na SHIS. Mesmo depois de parcialmente construído, o Guará II, hoje área bem valorizada, não atraía o interesse de todos os contemplados com as casas.

¹⁵ O sistema de mutirão transformou-se em referência, foi visitado por representantes do governo chileno e do vaticano e elogiado. A liderança do engenheiro junto aos primeiros moradores da cidade despertou tensões junto ao governo Federal, de regime autoritário, o que provocou o pedido de demissão do então presidente da Novacap e a extinção do sistema de mutirão e a transferência das obras para a SHIS.

¹⁶ Inicialmente só poderiam participar os que não tivessem imóvel (casa ou terreno) em Brasília e fossem funcionários de baixa renda, depois abriram para os demais funcionários, inclusive engenheiros, que pagavam pessoas para trabalharem nas obras por eles.

Em 1985, desenvolveu-se um programa de assentamento de famílias que moravam em invasões distintas – 723 famílias que viviam na Vila União, Guarazinho, Vila Socó e Vila CEB e 110 Norte – e que foram instaladas na quadra QE 38¹⁷. Dentro desse crescimento populacional na cidade do Guará registra-se a inauguração do conjunto habitacional Lúcio Costa em 1997 e, em 1990, mais 400 famílias foram assentadas nas QEs 42 e 44, promovendo um incremento de 100 mil habitantes na região (Codeplan, 2000).

Na sua expansão territorial, ao final de 1989, a área do Guará passou de 8,6 km² para 45,45 km² com a inclusão do Setor de Indústria e Abastecimento (SIA), Terminal de Transporte Rodoviário e de Cargas (STRC), Setor de Oficinas Sul (SOF, *Carrefour*, *Parkshopping*, *Casa Park* – *shopping* de lojas para decoração – e *Free Park*.

A vocação inicial da criação da cidade para minimizar o problema habitacional do trabalhador de baixa renda, com previsão de terrenos com área máxima de 360 m², foi substituída pela especulação imobiliária. Em parte, pela proximidade - 11km, do Plano Piloto – e pela conseqüente atração da classe média por migração intra-urbana, quer pelas vias econômicas – compra de terrenos ou casas originais e construção de sobrados e condomínios – quer pelas medidas sociais-políticas de assentamentos.

Em 1º de setembro de 1970, dados do recenseamento geral do Distrito Federal indicam uma população de 537.492 habitantes, não há registro do número de habitantes da cidade do Guará nessa data, de acordo com o Arquivo Público do Distrito Federal. Em 1980, a cidade já contava com 84.627 habitantes e em 2000 de 115.192 habitantes, observa-se um crescimento populacional de 25,53%. (IBGE, 2000).

Hoje existem de cultura e lazer, cinemas do *Parkshopping*, a Casa de Cultura, o Teatro de Arena, o salão de múltiplas funções, os calçadões para caminhadas, o Parque Ecológico do Guará e a Feira Permanente do Guará. A própria urbanização da cidade (Guará I e II) prevê *play ground* nas quadras, um kartódromo (único no Distrito Federal), o que possibilita recreação e o entretenimento à sociedade.

¹⁷ QE – Quadra Externa do Guará II. Essa designação, no caso da QE 38, tem a conotação de bairro, pois em verdade abrange várias quadras.

Em relação aos meios de transportes, a cidade conta com dois terminais rodoviários (um no Guará I e outro no Guará II), metrô (com estação na Feira do Guará) e transporte alternativo – vans.

Mesmo com essa expansão econômica e comercial¹⁸ a população exerce suas atividades principalmente em Brasília (empregos públicos). Dados do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2000) indicam que 53,94% da população do Guará é do sexo feminino. A renda domiciliar era de 11,40 salários-mínimos e a *per capita* 3,03 salários-mínimos, o que destaca a cidade como a sexta maior renda do Distrito Federal. Há uma concentração de renda entre os que recebem de 5 a 20 salários-mínimos (61,2%), sendo pequena a participação de famílias que recebem até um salário-mínimo e acima de 40 salários-mínimos.

O Guará está a oeste do Plano Piloto de Brasília, tem uma altitude de 1.050 metros acima do nível do mar. Sua latitude é de 15 graus e 1 minuto e tem a longitude de 48 graus e 4 minutos. A constituição do solo do Guará acompanha a do Distrito Federal: plano com ondulações, o PH é ácido, carecendo de correção calcárea para o plantio de árvores, gramados e qualquer atividade agrícola.

A rede de drenagem é composta de cursos de água que fazem parte da Bacia do Paranoá, com destaque para os córregos Vicente Pires a oeste e córrego Guará a leste. As áreas urbana e rural correspondem, respectivamente, a 10,23 km² e a 35,23 Km², perfazendo um total de 45,46 km². Em relação ao Distrito Federal, o percentual da área ocupada é de 0,79%.

Seus limites são: ao norte: Poligonal do Setor Complementar de Indústria e Abastecimento, DF 097, DF 095; ao sul: Córrego Vicente Pires; a leste: a DF-003, Poligonal do Setor de Postos e Motéis Sul, Poligonal do Setor JK e a oeste, o córrego Vicente Pires, o córrego Samambaia, a DF-079, a DF-085 e córrego Cabeceira do Valo.

¹⁸ A idéia inicial de Lúcio Costa era de que as cidades satélites de cidades-dormitório pudessem passar a centros de abastecimento, suporte econômico da nova capital. Nelas se fixando o homem, através de pequenas indústrias, de agricultura, das oficinas, do comércio, do artesanato, não sairia mais todas as manhãs para trabalhar, mas sim abastecer o Plano Piloto com tudo que produzisse. Ainda não se pode constatar no Distrito Federal este desejo do urbanista, ainda prevalece o “magnetismo” dos empregos públicos.

Em relação às condições climáticas, o Guará apresenta dois subdomínios: clima quente e subsequente e semi-úmido, duas estações: uma chuvosa, no verão, e outra seca, no inverno. A temperatura média situa-se acima de 19°C.

Como um espetáculo que nasceu para atender aos operários e assalariados na década de 1970, na década de 1990 “evoluiu” para um espetáculo sofisticado e atende à classe média (predominantemente) e os moradores das antigas categorias se evadiram para regiões administrativas mais distantes do Plano Piloto .

CAPÍTULO 2

Feira do Guará: palco de identidade do Distrito Federal

Isso sim que eu sou... Sou da beira do rio... Sei l de onde é que eu sou?! ... Mas, por me lembrar, mano velho, não me leve a mal o que eu vou lhe pedir: sua janta está de primeira, está boa até de regalo...mas eu ando muito esquecido e meu estômago não presta pra mais...Se for coisa de pouco incmodo, o que eu queria era que o senhor mandasse aprontar para mim uma jacuba quente, com a rapadura bem preta e a farinha bem fina, e com umas folhinhas de laranja-da-terra no meio...Será que pode?

Sagarana

A hora e a vez de Augusto Matraga

João Guimarães Rosa

Por volta de 1.117, a palavra “Feira” foi utilizada para caracterizar uma reunião de compradores e vendedores, em determinado local e hora, com a finalidade de comercializar diferentes produtos (HOUAISS, 2001). Nessa época o comércio de alimentos era comum, bem como todos os artigos de troca, animais, vestuário, utensílios e os festivais de manifestaes artísticas: música, poesia, artes dramáticas, malarismo etc. Nesse ambiente, a população construía-se socialmente e havia permuta das culturas dos que ali viviam e visitantes das adjcias ou de locais distantes.

Um trabalhava na Feira, hei José.

Outro na construção, hei João.

Domingo no Parque

Gilberto Gil

2.1 Histórico

No Brasil, as Feiras variam em estrutura e cotidianidade; umas são itinerantes outras permanentes; algumas rsticas, com estrados no chão ou apenas algum pano ou caixote para expor as mercadorias, ou mesmo barracas simples de madeira

e lona; outras padronizadas em materiais determinados (alvenaria ou madeira) e coloridas.

“(...) o espaço é concebido ao lado de seu par, o tempo, como uma de suas dimensões que nos fazem conscientes de existir: – a espacialidade e a temporalidade – as quais perpassam toda e cada uma das experiências humanas” (Mesquita, 1998, p.68).

No Nordeste, as Feiras permitem encontrar e consumir o que o sertão produz. As Feiras semanais são espaços quase mágicos, ludicamente incorporados por populações locais e acontecem quase sempre entre as 6ª Feiras e os sábados. Feiras para saber notícias do povo, do pessoal do sertão, dos sítios, das fazendas, para levar e trazer encomendas, reencontrando parentes e amigos. Para o divertimento, para os repentes cantados, para o humor. Feiras para adquirir alimentos mais selecionados e objetos variados para a preparação do alimento da família (SENAC. DN. CULINÁRIA NORDESTINA: encontro de mar e sertão. Coord.: Bosisio, São Paulo: Senac Nacional, 2001. 152p.)

No Distrito Federal, as Feiras Permanentes surgiram da reivindicação e organização de vendedores ambulantes e têm prestígio junto à população: Feira da Torre¹⁹ (artesanato, pratos típicos, flores do Cerrado e móveis), Feira dos Importados²⁰ (artigos importados da China, do Paraguai etc.), Feira da Ceilândia (roupas, artesanato e comidas típicas), Feira do Bandeirante (hortifrutigranjeiros e comidas típicas) e a Feira do Guará, entre muitas outras.

Dentre as Feiras, a do Guará destaca-se como palco de agregação de valores e de expressão do sentimento de universalidade do homem, entranhado no Centro-Oeste brasileiro. Seu surgimento foi idêntico às demais; agrupar os vários ambulantes que existiam por ocasião da construção da cidade e outros que comercializavam em frente a Novacap, em área próxima ao Guará chamada de setor de áreas isoladas sul.

À semelhança de uma companhia de teatro do povo, a concentração de ambulantes estava relacionada à ocupação territorial, àquela época, ainda bastante

¹⁹ Localizada em ponto privilegiado no Eixo Monumental, via de acesso à rodoviária e Esplanada dos Ministérios; muito visitada por turistas, por estar entre o Setor Hoteleiro Sul e Norte.

²⁰ Localizada no Cruzeiro, reuniu ambulantes de vários pontos do Distrito Federal que trabalhavam com produtos importados; anteriormente ficavam nas proximidades da Torre, no estacionamento do Mané Garrincha (Estádio de Futebol).

incipiente. Em meio a azáfama das obras, muita poeira e vento e um comércio local inexistente, os vendedores ambulantes faziam o papel dos antigos mascates; entretanto, estavam estabelecidos, mesmo que temporariamente.

Os ambulantes pioneiros, como em uma montagem de espetáculo popular, utilizavam-se do tabuado²¹, montavam as barracas de madeiras comuns, “pé de pau”²² e lonas; algumas mercadorias ficavam rente ao chão, sobre caixotes ou lonas. Vendiam-se hortifrutigranjeiros, roupas, cereais (farinhas: fina, grossa, puba, milho). Em 1965, já havia quatro barracas na atual Quadra Interna 2 (Guará I); atualmente este espaço é ocupado pelo Supermercado Pão de Açúcar. Depois migraram para Quadra Externa 6; hoje, Hospital do Guará. Os Feirantes acompanhavam a construção e a expansão da cidade, deslocando-se posteriormente para a atual Quadra Externa 7 (Guará I), que hoje abriga a Caixa Econômica Federal e o Banco do Brasil.

A presença de ratazanas determinou a necessidade de proteger as mercadorias. Alguns moradores das proximidades cediam espaços em suas casas²³ para guardar os diferentes produtos comercializados, determinando assim novo endereço para a Feira: Quadra Externa 17 (Guará II), posteriormente estacionamento da Feira do Guará (divisa do Guará I e o II), próximo à Administração do Guará e ao espaço Poli-esportivo e Cultural. Em 1985, foi inaugurado um galpão de formato retangular, com 12.000 m² de área, destinado à organização da Feira do Guará. Sortearam-se as vagas e designaram-se os respectivos locais das bancas. Os contemplados, à época 450 feirantes, tinham agora um lugar próprio para montar seu estande²⁴.

Até o ano 2000, a estrutura da Feira funcionava como galpão de abrigo para os feirantes. Seu funcionamento ocorria de maneira diversificada, primeiramente era somente aos sábados e depois sábados e domingos. Os feirantes montavam e desmontavam as estruturas metálicas, a cada dia de trabalho. Não havia depósito para armazenar os produtos a serem comercializados. Neste mesmo ano foi autori-

²¹ Palco improvisado, ao ar livre, num largo escolhido “terreiro”, muito utilizado em teatros populares pelo interior do Brasil.

²² Expressão regional usada para designar arbusto ou árvore com poucas folhas, abundantes no Cerrado.

²³ Declaração do Sr, Humberto Pimentel, em entrevista.

²⁴ A Lei nº 8.666 de 21.06.93 determina que todo espaço público, incluindo Feira permanente, só pode ser concedido mediante processo de licitação. Fica proibido o aluguel ou a venda de “ponto na Feira”.

zada a construção das bancas em alvenaria, ampliando-se ainda os dias de atendimento.

Os feirantes (proprietários das bancas) eram, em sua maioria, também os trabalhadores da Feira. O Sr. Humberto Pimentel, da banca Sobral, guardião da memória²⁵ da Feira, conta que, no seu início, os feirantes conviviam num ambiente de fraternidade, caracterizado pela ajuda mútua, dadas às muitas dificuldades por que passavam; sugerindo no seu depoimento que o trabalho da memória não se dissocia da organização social da vida.

Segundo Pollak (1992, p.204), “A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros”.

Há, nos comentários dos pioneiros da Feira, um sentimento nostálgico aos “bons tempos”, em que prevalecia a solidariedade entre eles, analogamente à visão dos pioneiros que participaram da construção de Brasília e do Distrito Federal. Os primeiros moradores nutriam esperança do crescimento econômico e pessoal, apesar de “estrangeiros”, todos eram migrantes e criaram uma identidade local, fruto da convivência das várias culturas regionais. A distância de “casa” os aproximava.

”As dezenas de milhares de pessoas que chegaram à cidade no período de sua construção acreditaram nas promessas de futuro, internalizando simbolicamente as esperanças de melhoria de suas condições de vida” e “em vez de olhar para o passado, a construção da nova capital era a encarnação dos anseios nacionais de transcender a realidade atual e a manifestação de uma poderosa vitalidade”. (Machado, 1999, p. 55)

Muitos dos trabalhadores tinham experiência no comércio (como empregados) e alguns já eram feirantes ou ambulantes nas cidades de origem, trazendo na bagagem o tino comercial e predominantemente o modo interiorano de ser: diálogo franco e hospitalidade espontânea.

(...) a cultura, no sentido dos valores públicos, padronizados, de uma comunidade, serve de intermediação para a experiência dos indivíduos. Ela fornece, antecipadamente, algumas categorias básicas, um padrão positivo, pelo qual as

²⁵ Pela gama de lembranças de fatos ocorridos e divulgação das mesmas, é um representante da memória local.

idéias e os valores são higienicamente ordenados. E, sobretudo, ela tem autoridade, uma vez que cada um é induzido a concordar por causa da concordância dos outros. (Douglas, 1996, p. 38-39)

Para Douglas esses padrões se estenderiam a todos os aspectos da vida cotidiana, desde a preparação de alimentos até a limpeza e o que as pessoas se desfazem – tudo desde a fala até a comida, configuram a construção da identidade de um povo.

Ao perambularem pela Feira, os freqüentadores trocavam impressões; o contato humano propiciava o encontro de conterrâneos, dos produtos regionais e a possibilidade de diálogo em um cotidiano urbano de trabalho árduo e longe da terra natal; como afirmam Claval e Lefebvre: “o cotidiano como possibilidade de realizar a sociabilidade no espaço”.

Como no teatro de colóquio²⁶, em que os atores falam a linguagem que alcança o povo, a Feira possibilitava o encontro com o outro, o retorno às tradições (alimentos e artesanato) do estado de origem, mesmo que simbolicamente.

“Assim, cultura diz respeito a tudo aquilo que caracteriza a existência de um povo ou nação, ou então de grupos no interior de uma sociedade. As culturas humanas são dinâmicas!”. (Santos, 1998, p. 26)

2.2 Tempo presente

O cotidiano pode vir a ser o *locus* da atenção, da observação atenta de nós mesmos, do grupo ou de grupos aos quais nos ligamos, das ações que executamos, do conteúdo e diversidade de nossos pensamentos do dia a dia, enfim dos territórios cotidianos em que habitamos. (Zilá Mesquita, 1998, p. 73)²⁷

Com 526 bancas, atualmente a Feira funciona de quinta feira a domingo, das 8 às 19 horas; comercializa produtos variados em suas bancas: confecções, 380; calçados, 21; artesanato, 2; armarinho, 9; doce e queijos, 8; sorvete, 1; diversos, 17; lanchonete e restaurantes, 16; secos e molhados, 6; livros, 1; caldo de cana, 2; raízes

²⁶ Colóquio é uma maneira típica de fazer teatro “a *la nuôs* Teatro Popular Mirandês”, são importantes manifestações socioculturais, fruto da alma coletiva de um povo.

²⁷ MESQUITA, Zilá. *Espaço, território e lugar: estas palavras ciganas...* Porto Alegre : Revista Educação, Subjetividade e Poder, número 5, Vol. 5, pp 73.

e temperos,10; brinquedos, 2; aves abatidas, 3; pescados, 5; hortifrutigranjeiros, 33; alumínio e artigos para casa, 4 e serviços (costura, consertos de relógios)²⁸. Algumas barracas de lanchonetes e restaurantes funcionam nos demais dias. Na época das festas de Natal e Ano Novo, é diário o horário de atendimento ao público. A Feira atrai, semanalmente, 30.000 pessoas, segundo estimativa da Administração da Feira.

Por ter lugar fixo, a denominação é de “Feira Permanente”. Conta com estrutura de alvenaria com cobertura, piso calçado, banheiros públicos (25 unidades, 12 masculinos e 13 femininos), trocadores(2), estacionamento asfaltado, e uma administração constituída de funcionários responsáveis pela segurança, limpeza e serviço de alto-falante.

As bancas são diversificadas; algumas de zinco ou alumínio, outras de alvenaria com acabamento em azulejo ou cerâmica; a parte nova, construída em 1998, é formada por construções pré-fabricadas em madeira. Além da estrutura “oficial” existem ambulantes, nas adjacências da construção, com barracas de madeirite²⁹ e lona, ou com tabuleiro ou produtos oferecidos rente ao chão: óculos escuros, bijuterias, sombrinhas (época de chuva), brinquedos, água mineral, sorvetes caseiros e outros alimentos.

Os trabalhadores são: proprietários de bancas, seus familiares, arrendatários³⁰ de bancas, funcionários contratados e prestadores de serviço. Nos finais de semana de maior movimento, além dos funcionários da administração, há os que fazem daquela circunstância e movimento um momento para melhorar seus ganhos: adolescentes e adultos, com carrinho de mão, que oferecerem seus serviços para levar as compras, “flanelinhas”³¹ e ambulantes na periferia da Feira, além de pessoas na condição de mendigos, que circulam com crianças ou sozinhos pedindo comida ou dinheiro.

A grande maioria não mora no Guará, o que se constata ao se observarem as paradas de ônibus ou de metrô nos horários de início e final da Feira. Relatos do Sr. Humberto, da banca Sobral, confirmam essa observação quando se refere aos

²⁸ Informação da Administração da Feira do Guará, em julho de 2003.

²⁹ Lâmina de madeira, semelhante a compensado.

³⁰ Anteriormente, citei que é proibido por Lei, entretanto é praticado.

³¹ Nome atribuído aos que orientam manobras e vigiam carros em vias públicas ou estacionamentos.

primeiros tempos em que morava próximo do local em que a Feira existia; atualmente apenas o proprietário ou familiares conseguem fazê-lo.

Sobre os aspectos da identidade social e o pertencimento a um grupo, Levi Strauss (1977, in Siqueira & Bandeira p. 9) relata: *a identidade seria aprendida através 'da representação' que um indivíduo se dá e a si mesmo, de sua pertinência a um grupo*. Hoje, verifica-se uma distinção entre as relações interpessoais dos trabalhadores da Feira, outrora, proprietários das bancas e da sua força de trabalho e agora vendem sua força de trabalho e não há identidade histórica com as conquistas da categoria.

Conforme Santos (1998, p. 43) *é preciso considerar que a própria cultura é um motivo de conflito de interesses nas sociedades contemporâneas, um conflito pela sua definição, pelo seu controle, pelos benefícios que pode assegurar*. Esse embate de forças pode ser percebido na disputa por bancas na Feira do Guará, antes destinadas a feirantes pioneiras, hoje comercializadas como propriedade privada (mesmo sem ser). O progresso do Guará gerou riqueza e desenvolvimento, mas como contraponto se tem a exclusão social e a expulsão dos ambulantes atuais para a periferia da Feira, uma vez que a exploração imobiliária atingiu também o valor do “ponto” comercial das bancas, presença do mercado.

A conquista dos Feirantes por um espaço fixo de maior conforto e melhor acesso é legítima, contudo a dinâmica das relações modificou-se ao longo dos tempos. Poucos Feirantes pioneiros permanecem na ativa e a razão para tal fato é o objetivo comum, explicitado por aqueles que foram entrevistados, de descansar da “lida”, assim que puderem.

Consoante a Santos (1998, p. 45), *cultura é uma construção histórica, seja como concepção, seja como dimensão do processo social. Ou seja, a cultura não é algo natural, não é uma decorrência de leis físicas ou biológicas. Ao contrário, a cultura é um produto coletivo da vida humana*.

A variedade de produtos também sofreu alteração. Predominam artigos de vestuário que estão disponíveis em 401 bancas, das quais 380 são de confecções e 21 de calçados. Convivem produtos de matérias-primas populares, sintéticos de baixo custo, com artigos de couro legítimo, artigos importados e roupas de festas com bor-

dado em pedrarias. O crescimento da oferta de vestuário tem diminuído o de artigos de secos e molhados, que enfrentam a concorrência dos supermercados.

Para Santos (1998, p. 55) *é importante ressaltar que é a própria elite cultural da sociedade, participante de suas instituições dominantes, que desenvolve a concepção de cultura popular*. Essa é assim duplamente produzida pelo conhecimento dominante, por um lado, porque na formação de seu próprio universo de legitimidade, muitas manifestações culturais são desconsideradas. Por outro lado, porque é o conhecimento dominante que decide o que é cultura popular“. Na Feira do Guará, os artigos oferecidos representam a escalada social dos moradores da cidade e dos proprietários das bancas.

O modus operandis da Feira ainda reflete o aspecto popular; a oferta dos produtos, praticamente, é feita verbalmente, em alto e “bom tom”. Segundo Pereira Júnior (197 p. 47...), como na Feira o contato é face a face, torna-se possível o diálogo humano e conseqüentemente o entendimento das coisas, verbalmente. Com isso se estabelece a troca de informação, base fundamental da comunicação. Na Feira, a propaganda é o próprio objeto; a força do convencimento, exercida mutuamente entre vendedor e comprador, estabelece um circuito pleno de valores humanos.

As condições de pagamento são variadas. Os comerciantes optam por parcelamento (cheque pré-datado, cartão de crédito e rede *shop*); ou a vista. Há preços são mais acessíveis, com a possibilidade de redução de valor no final do expediente do domingo.

Santos (1998, p. 47) considera que *o fato de que as tradições de uma cultura possam ser identificáveis não quer dizer que não se transformem, que não tenham sua dinâmica. Nada do que é natural pode ser estanque, porque a cultura faz parte de uma realidade onde a mudança é um aspecto fundamental*. A identidade cultural acompanha as transformações da sociedade e do homem, sofre sua influência e expressa novo modo de ser.

Quem visita a Feira percebe as diferenças sociais, as influências identitárias da cidade do Guará, ainda jovem (34 anos) e o multiculturalismo do Distrito Federal. Conforme Semprini (1999, p. 146), *o espaço multicultural é antes de tudo um espaço de sentido, uma semiosfera³², em que a circulação dos símbolos é pelo menos*

³² Ambiente onde se processa a construção social, cultural ou identitária.

tão importante quanto a circulação dos bens e outros benefícios materiais. A própria noção de “dado objetivo” não faz sentido em tal contexto, dominado por representações, perspectivas individuais, tendências, e onde as identidades e as fronteiras dos grupos se negociam, se fazem e se desfazem, num processo eminentemente dinâmico e interativo. A construção da identidade dos habitantes e freqüentadores da Feira inter-relaciona-se como uma enorme teia, umas tocam as outras e cada uma é apenas um fio.

Lado a lado, bancas com artigos para comida japonesa (tão em moda!), ou para uma gastronomia mais sofisticada (basílico, alcachofra), ou a tapioca, o pastel, o caldo de cana e o mocotó; artigos de confecção do Ceará, da China, de Goiânia, de Ibitinga, do Paraguai e da Rua 25 de março (São Paulo). Clientes para todos os gostos e bolsos. Segundo relata Ribeiro (1987, p. 128) “como cada homem é sempre e essencialmente um ser cultural, detentor da tradição que o humanizou, sua cultura só desaparecerá com ele se ele for impossibilitado de transmiti-la socialmente a seus descendentes”.

A Feira do Guará é palco de encontro de atores brasileiros e estrangeiros, reconhecidos nos papéis que representam, nos textos que declamam; alguns escolhem peças cômicas, outros tragédias, no desempenho dos artistas reconhecemos as várias regiões do Brasil, como um amálgama de identidade brasileira, do Norte, Nordeste, Sul, Sudeste, Centro-Oeste, os espectadores são moradores da cidade, visitantes, turistas, funcionários de embaixada; todos em busca de cultura.

CAPÍTULO 3

Do passado, os clássicos que influenciaram a identidade gastronômica brasileira

O ato de cozinhar representa a típica transformação da natureza em cultura.
Lévi-Strauss

O palco brasileiro contempla apresentações de companhias teatrais diferenciadas e com atores e peças clássicas de culturas e raças de várias partes do mundo.

Os primeiros 300 anos de vida, após a colonização do País, foram marcados por uma culinária despojada. As dificuldades de comunicação e as distâncias dos grandes centros contribuíram para o ritmo das mudanças. Dividia-se entre um cardápio mais refinado, baseado na cozinha portuguesa, para os mais abastados, e outro, restrito e popular, no qual predominavam as culturas indígenas e africanas.

Dessa mistura, a partir do século XIX, nasce a cozinha brasileira. A vinda da família real foi um marco; atraiu europeus e imigrantes, o que contribuiu para a diversidade de influências. Obras como “O Guarani”, de José de Alencar e “O Mulato”, de Aluísio Azevedo, mostram a origem dos hábitos alimentares do brasileiro. A colonização portuguesa possibilitou, além de uma miscigenação racial e cultural, um intercâmbio de produtos alimentícios, disponíveis na fauna e na flora nativas, entre os países visitados, colonizados e colonizadores.

A gastronomia do Brasil colônia é uma recriação multicultural a partir dos ingredientes utilizados pelos índios. Os portugueses confiavam seus filhos e a cozinha de suas casa às curimãs³³ e posteriormente às negras, numa concessão jamais vista entre colonizadores.

³³ Alcinha das índias.

(...) a identidade marca o encontro de nosso passado com as relações sociais, culturais e econômicas nas quais vivemos agora (...) a identidade é a intersecção de nossas vidas cotidianas com as relações econômicas e políticas de subordinação e dominação. (Ruthefrford, 1990, p. 19-20)

3.1 A influência indígena³⁴

O olhar de colonizador do escrivão da expedição de Cabral mostra a surpresa dos portugueses com respeito ao povo encontrado e aos seus hábitos: "(...) eles não lavram nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja a viver com os homens. Nem comem senão desse inhame que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam"³⁵.

Na mesma carta enaltece os corpos dos índios, como exemplo de beleza jamais vistas e apesar de banharem-se amiúde, têm ótima saúde. Na época os portugueses só registraram sua preferência pelo palmito, dos alimentos que experimentaram.

A mandioca é o alimento mais difundido no Brasil. O plantio de tal raiz era ocupação feminina e demandava bastante tempo, fazendo com que a tribo se demorasse mais em um lugar. Os indígenas transformavam a mandioca em farinha e beiju; acompanhava todos os outros alimentos, da carne (caça e pesca) às frutas. A farinha de mandioca foi incorporada no cotidiano dos europeus e mais tarde dos africanos, recém-chegados à terra do pau-brasil³⁶.

Foi também incorporada como farnel dos Bandeirantes e dos viajantes do além mar. No desbravar do interior brasileiro, vários roçados de mandioca e milho foram plantados para garantir mantimento quando do retorno das expedições. Há um relato quinhentista que confirma a importância desse alimento "*(...) embrenharam-se muito pelo sertão e quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: acabou-lhes a farinha* (Casculo, 1983)".

³⁴ Ao considerarmos alimentação indígena será feita generalização, pois o território brasileiro, com centenas de tribos, abarca, costumes bem diversificados de tribo a tribo de Norte a Sul.

³⁵ Descrição do Brasil feita por Pero Vaz de Caminha, quando do primeiro contato com a terra descoberta.

³⁶ As tribos tinham suas casas de farinha rudimentares que foram assimiladas e aprimoradas pelos europeus em suas fazendas.

A farinha de mandioca era indispensável no Brasil recém conquistado e até hoje permanece no dia-a-dia (Câmara Cascudo, 1983, p. 98): (...) *comida para todos, portugueses, mazombos, a indiada fiel, fosse qual fosse o nível social do participante*. À época, os portugueses ampliaram sua utilização, surgindo assim a farinha seca, farofa, pirão, mingau, papa, caldos, sopas, quibebes e “remates”, terminadores das refeições.

Não era costume indígena alimentarem-se dos animais que criavam. Também não apreciavam galinha ou ovos, leite e seus derivados, nem sal³⁷; criavam aves para vender aos portugueses.

O índio não conhecia o açúcar; utilizava o mel *in natura*. As técnicas de cocção dos alimentos variavam entre escaldar³⁸, assar, chauscar, cozinhar, moquear³⁹; não conheciam a fritura. Os alimentos eram separadamente preparados, mesmo que ao consumir se misturassem. Acreditavam não ser saudável misturar os alimentos porque causaria indigestão.

Utilizavam panelas de barro, fabricadas pelas índias, assim como os fornos de barra, espetos e moquém⁴⁰. Temperavam os alimentos durante a mastigação após comê-los, ainda na boca, com uma mistura de sal e pimenta. Cozinhavam os alimentos com casca e os peixes eram assados com as vísceras, para assim conservar o paladar próprio dos alimentos. Preparavam ainda farinha de peixe, muito utilizada como farnel de viagens. A carne, cozida ou assada, era consumida quase crua, porque acreditavam que estariam absorvendo o sal do sangue do animal abatido.

Não tinham provisão de água nas ocas; o abastecimento era tarefa feminina. Produziam várias bebidas fermentadas a partir de amidos: milho, batata-doce, mandioca e de frutas como abacaxi, jenipapo e caju. A polpa era mastigada e a salvação favorecia a fermentação, após o término da preparação eram aquecidas ao servir. As refeições não tinham horário fixo, podendo ser feitas durante o dia ou à noite, em silêncio e usualmente em esteiras, ao chão.

³⁷ Conseguiam-no pela água do mar ou ao queimar a terra salitrosa ou cinzas de palmeira, por decocção.

³⁸ Escaldar consiste em jogar água ou um caldo fervendo no alimento que se deseja cozer, fora do fogo.

³⁹ Processo de cozimento em que se encobre o alimento com legumes ou verduras e então se leva ao fogo.

⁴⁰ Espécie de grelha que colocava em fogo baixo, para assar ou conservar o alimento.

Havia ainda uma garapa feita de milho: a pamonha dissolvida em água e o xibé, farinha de mandioca misturada com água, ambas eram misturadas às bebidas fermentadas e consumidas em dias de festa. Nenhuma bebida acompanhava a comida, se comiam não bebiam. A água de coco veio a ser consumida após o século XVII. Era mais comum em Pernambuco; depois alcançou o Maranhão e demais estados do nordeste e do norte. O açaí, outra bebida refrescante, é ingerida após o maceramento com farinha d'água: (...) *incha do lado de fora para não fazê-lo do lado de dentro do estômago*. (Casculo, 1983)

Quando iam trabalhar, caçar, ou quando cativos, os índios não levavam alimentos. Ao retornarem, as refeições eram aquecidas e comiam até enfastiarem-se, servidos pela cunha⁴¹. Como relata Câmara Casculo (1983) *comida que não enche, não faz bucha, não tem densidade para mastigação, jamais seria para o indígena um alimento. E para o nosso povo também*. O hábito de aquecer a comida, embora já tenha sido cozida, deu origem ao conceito antigo que comida quente é que sustenta, denotando-se a herança indígena nos costumes alimentares do século XXI.

Os *mingú* ou mingau, comer visguento (Casculo, 1983) são encontrados em documentos dos séculos XVI e XVII. Os nativos preparavam o pirão com goma de mandioca (tapioca) e não com carimã (polvilho), chamava-se “mingaupomonga”. Ao preparar o pirão os indígenas acrescentavam a farinha ao caldo quente de peixe ou carne: ...) *os dois tipos clássicos são o escaldado e o cozido ou mexido. O primeiro é a porção de caldo de peixe ou carne derramada sobre a farinha seca de mandioca, o segundo demanda uma preparação mais apurada consistindo em colocar a farinha aos poucos no caldo fervente, até tomar a consistência desejada, adaptação feita pelos portugueses* (Casculo, 1983). Ao alimentar-se de pirão utilizavam-se de vasilhas fundas como cuia; acompanhava carnes e peixes; é um prato genuinamente brasileiro. A palavra “pirão” ficou associada ao ato de se alimentar:

Sem pirão, não vai não!

Sem bucha, meu boi não puxa!

Está na hora do pirão!

Farinha pouca, meu pirão primeiro (Casculo, 1983).

⁴¹ Alcinha da mulher, índia, já acostumada a servir o alimento e água ao índio e mais tarde aos senhores de engenho.

Para o nativo brasileiro, o milho não era tão valorizado como em outras partes das Américas. Assado, era utilizado como guloseima, tira-gosto, enquanto o alimento mais substancial não ficava pronto. Os portugueses valorizaram-no muito e criaram iguarias doces e salgadas (bolos, biscoitos, curau). Também utilizavam o milho como ração para animais: ovelhas, porcos, galinhas, cavalo e gado, provavelmente por ter sido, juntamente com a batata e a pimenta, os primeiros produtos ameríndios a atravessarem o Atlântico e a conquistarem o paladar europeu.

Os índios também usavam como alimento o feijão, a abóbora, a fava, o amendoim, o cará, frutas colhidas das árvores, mas não tinham o hábito de replantá-las. As frutas verdes como abacaxis, mamões, mangabas, jenipapos e laranjas eram assadas. Conforme Câmara Cascudo (1983), a banana é a fruta mais popular no Brasil; crua, assada ou cozida é repasto de adultos e crianças. Os indígenas a utilizavam como “engana-fome”. A mais conhecida, pacova ou banana da terra, era consumida madura ou verde, após cozimento. Vilas Boas (1983) atribuía o desconhecimento quanto ao uso de bananas como alimento como indício do grau de isolamento da tribo e da civilização da tribo.

Com banana e farinha.

Passo eu e a vizinha... (Cascudo, 1983)

O tempero utilizado pelos índios era a pimenta *in nautra*, uma mistura de sal pilado⁴² com pimenta e em algumas regiões também se utilizava coentro *in natura*. *Do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru. Não sabemos de todas as iguarias brasileiras e nativas do século XVI e que foram sendo modificadas e acrescidas para o nosso paladar contemporâneo; parcialmente, conseguimos verificar a importância da permuta gastronômica indígena e européia* (Câmara Cascudo, 1983, p. 157).

A paçoca era alimento do cotidiano quinhestista e também farnel de viagem dos bandeirantes e na década de 20 da coluna Prestes. Feita de carne pilada com farinha de mandioca e por vezes também milho, seu hábito alastrava-se pelo Brasil de norte a sul. Ainda hoje, século XXI, compõe a mesa de muitos brasileiros.

⁴² Processo de preparo dos alimentos em que se usa um pilão e socam-se os ingredientes até o ponto desejado.

O clássico da alimentação indígena se mantém. Os brasileiros aprenderam muito com os autóctones; criaram muitos pratos a partir de ingredientes utilizados na época. A substituição da mão-de-obra escrava índia pela negra desencadeou um processo de interiorização das tribos. O isolamento permitiu manter as tradições. O hábito alimentar foi preservado. Diferentemente da cozinha africana que, se aculturou, e apenas conserva a tradição por meio de pratos originais (adaptações abasileiradas)

3.2 A influência africana

Presa nos elos de uma só cadeia
 A multidão faminta cambaleia,
 E chora e dança ali!
 Outro, que de martírios embrutece,
 Um de raiva delira, outro enlouquece,
 Cantando, geme e ri!

O Navio Negreiro (**Antônio de Castro Alves, 1869**)

O negro trazido ao Brasil pelo tráfico era de várias regiões da África: Ilhas do Golfo da Guiné, Angola, Moçambique, Costa do Marfim, Costa da Malagueta, Serra Leoa, Gâmbia, Nigéria, Libéria, Congo, Cabinda, Bissau. Também de culturas diversas: nagôs, jejes, minas, mandingas, hauçás, fulas, benguelas, tapas angicos com costumes milenares e iguarias que revelam seus hábitos e crenças. A culinária sempre foi influenciada pelo aspecto religioso, desde a proibição do consumo de bebidas fermentadas (Islã) ao fomento de alimentos que trariam fartura ou saúde (Romio, 2000).

O africano colhia menos hortaliças que o ameraba. Quiabo, hibisco, vinagreira, caruru, erva-doce, gengibre, gergelim, açafão, inhames de tipos diversos, amendoim, melancias e jiló⁴³ são alguns exemplos. Não utilizava frituras. Tostava ou cozinhava, assava também sobre cinzas ou brasas. Utilizavam fumeiros para o preparo de peixes a fim de conservá-los e para efeito de permuta. Mesmo os que moravam no litoral não tinham pesca em abundância.

⁴³ Não se em certeza da origem, uns atribuem a Angola e outros ao Brasil.

Do sorgo e do arroz fazia farinha para o preparo de pirão, papa. A pimenta era o tempero. Farinhas, cozidas ou assadas, de inhames eram usadas na confecção de bolos, para acompanhar peixe ou carne. O arroz era usado para nutrir e como objeto de troca. Do sorgo também se fazia o *Cuzcuz*⁴⁴, de origem árabe. Utilizavam feijões, brancos, negros, vermelhos, grandes e pequenos. Vinhos de mel, de milho, de palmeira, das regiões onde a religião permitia, tem-se a representação das bebidas africanas (Cascardo, 1983). A banana, apesar de conhecida pelo africano, não compunha seus pratos e agora compõe em uma clara demonstração de troca cultural na gastronomia.

Na travessia oceânica feita pelo navio negreiro, passavam por toda sorte de infortúnios: da morte de familiares e amigos até a desnutrição. As condições das viagens eram péssimas e a alimentação uma preparação para o novo território, chamada de “carapeta”⁴⁵. Ao chegar ao Brasil, eram leiloados, passavam um tempo para se recuperar da longa travessia e com frequência comiam caju ou outra fruta cítrica, para então prosseguirem a viagem que os levavam às fazendas de cana-de-açúcar.

Ao se depararem com as iguarias brasileiras demonstravam apreciar peixes, crustáceos, moluscos, caça, banana, mel, angu ou papa; não gostavam de patos, perus ou galinhas, ovos, leite de vaca⁴⁶, só em forma de coalhada e sal. Galinha e ovos⁴⁷ eram utilizados para remédio, o primeiro para o “resguardo” e o segundo como fortificante. O condimento favorito era a pimenta, incluída em todos os pratos e ingerida pura; utilizavam açafrão, principalmente no arroz (Cascardo, 1983).

O comportamento aventureiro do português quinhentista possibilitou a permuta entre produtos naturais do Brasil e da África, bem como sua disseminação na Europa e na Ásia. Cultivou esses produtos e os introduziu na culinária das colônias. Criou novas iguarias, houve miscigenação de raças e culturas.

Índios e negros dominavam igualmente as técnicas culinárias. Não usavam a fritura e o sal era pouco consumido. Desconheciam o açúcar e o preparo de alimentos guisados ou sopas; cozinhavam os alimentos separadamente e apreciavam os

⁴⁴ Originalmente feito com farinha de arroz e no Brasil adaptado para a farinha de milho.

⁴⁵ Saco com farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, dieta destinada aos escravos antes e durante a travessia.

⁴⁶ Leite era alimento de crianças.

⁴⁷ Atribuía aos ovos males para a pele: feridas, coceiras e outras erupções.

caldos como finalizadores da refeição; atribuíam aos caldos uma condição de remédio, resguardando o corpo.

A cunhã foi substituída pela negra nos afazeres domésticos das fazendas, mas sua contribuição para a culinária nacional e para a miscigenação da raça é inegável. Quanto mais cresciam os engenhos, mais negros eram trazidos e menos índios trabalhavam. A negra assumiu o papel da cunhã passou a tomar conta da casa da “sinhá” e saciar os desejos sexuais do “sinhô”, o mulato era resultado dessa miscigenação e a culinária regional passou a ter um colorido e um paladar diferenciado.

O africano, ao ser escravizado, era destituído de todos os seus pertences, e subjugado à cultura do País que o capturasse, esse tratamento traumático não impediu o alcance de seus costumes milenares na gastronomia e na religião brasileira. Novos temperos e ingredientes combinados aos já existentes passaram a influenciar marcadamente a preparação dos alimentos, especialmente no nordeste. A sociedade brasileira transformou-se. De aventureiros desbravadores passaram a colonos. As famílias portuguesas, com fazendas de cana-de-açúcar, espalharam-se pelo Brasil colônia; conseqüentemente, difundiu-se o uso de açúcar, melado, alambiques, criação de galinhas e outros animais domésticos ao gosto dos portugueses, bem como iguarias diversas já desenvolvidas a partir da criatividade negra associada à tradição portuguesa. Rapaduras, manjares diversos associados ao leite de coco deram origem a novas receitas de arroz de leite, moquecas, vatapás, carurus, acarajé, acaçá⁴⁸ mungunzá (Casculo, 1983).

Segundo Câmara Casculo (1983, p. 47) (...) todos os pratos d’África foram re-laborados, recriados no Brasil, com os elementos locais e o azeite-de-dendê indispensável que já no séc.XV, era do agrado do negro. A culinária baiana foi exportada para África, chamada, pelos africanos, de “comida brasileira”.

Os escravos das casas mais pobres do interior eram tratados com farinha de mandioca e laranja e para espanto dos europeus tinham melhor saúde que eles.

A solução encontrada pelos latino-americanos de atribuírem os afazeres domésticos, a cozinha em especial, às índias e às negras, diferiu do pensamento de outros colonizadores europeus. A confluência de interesses econômicos e domésticos

⁴⁸ Também chamadas de “comida de santo” por serem iguarias associadas aos orixás, no Candomblé.

possibilitou uma cozinha inusitada, rica em cores e sabores, com elementos marcantes do índio e do negro, amplamente miscigenada.

3.3 A Influência portuguesa

“(...) E Jerônimo abraçou-se. A sua casa perdeu aquele ar sombrio e concentrado que a entristecia; já apareciam por lá alguns companheiros de estalagem, para dar dois dedos de palestra nas horas de descanso, e aos domingos reunia-se gente para o jantar. A revolução afinal foi completa: a aguardente de cana substituiu o vinho; a farinha de mandioca sucedeu à broa; a carne seca e o feijão preto ao bacalhau com batatas e cebolas cozidas; a pimenta-malagueta e a pimenta-de-cheiro invadiram vitoriosamente a sua mesa; o caldo verde, a açorda e o caldo de unto foram repelidos pelos ruivos e gostosos quitutes baianos, pela moqueca, pelo vatapá e caruru; a couve à portuguesa; o pirão de fubá ao pão de rala, e, desde que o café encheu a casa com seu aroma quente, Jerônimo principiou a achar graça no cheiro do fumo e não tardou a fumar também com os amigos”.

O Cortiço (Aluísio Azevedo, 1890)

O Brasil quinhentista conheceu mais homens portugueses do que mulheres. A iniciativa portuguesa de extrair as riquezas do Brasil, fazer fortuna e retornar a Portugal mudou apenas com o advento das fazendas de cana-de-açúcar, posteriormente com outras culturas extrativistas e com a exportação de produtos.

A chegada de famílias portuguesas transformou o cenário nativo. O cultivo de hortaliças e a criação de bois, galinhas e cabras, entre outras espécies domésticas, enriqueceu a culinária. Disseminaram-se, no território brasileiro, costumes de trocas e encontros sociais – festas religiosas, quermesses e Feiras – fomentados pelo catolicismo como relata Câmara Cascudo (1983, p.297) “(...) *as Feiras tradicionais, mobilizando povoações, exposições do artesanato, barracas com alimentos que o tempo não envelhece(...)*”.

A mesa portuguesa era farta. Comia-se muito nas refeições até se fartar; este hábito era extensivo aos convidados; fazia parte da hospitalidade oferecer o que havia de melhor para comer.

A doçaria identifica a culinária portuguesa. A ocupação da península ibérica pelos mouros influenciou a confecção destes pratos e principalmente o gosto pelo

sabor doce e o açúcar conquistou o paladar dos nativos e dos escravos; a rapadura associada à farinha de mandioca até hoje é tradição na culinária sertaneja.

Produziam-se muitos bolos, principalmente pães-de-ló, empadas e biscoitos⁴⁹. No Brasil, a farinha de trigo foi substituída por farinha de mandioca (polvilho) ou de milho, associando-se o açúcar aos ovos, depois ao milho ou ao leite de coco ou amendoim ou castanhas. Surgiram os quindins, queijadinhas, pudins, pé-de-moleque, alfenins, suspiros, cremes, tortas e pastéis, *alfajores*, arroz-doce, além dos doces feitos com as frutas encontradas no Brasil, em calda ou cristalizadas e os doces de leite (Casculo, 1983).

O português quinhentista era consumidor de gado, peixe, porcos, caça, carneiros e mariscos. O processo de salga, a produção de embutidos, bem como o uso da banha, eram técnicas para conservar as carnes. Alho, cebola, cominho, sal, vinha-d'alhos eram os diversos temperos consumidos. Adaptaram a pimenta ao gosto típico, adicionaram azeite de oliva e outros temperos e criou-se o molho de pimenta⁵⁰, utilizado em cozidos e assados.

Dos peixes, a sardinha era a mais popular, mas não obteve a mesma apreciação no Brasil. Na culinária carioca, reconhece-se o seu valor como tira-gosto. Os cozidos de diferentes tipos foram criação dos portugueses.

O português introduziu o plantio de arroz branco, popularizado só a partir do século XVIII; cozido com água e sal era servido como pirão para acompanhar carnes e peixes. Também usavam a água como medicamento

Os portugueses também apreciavam o leite e seus derivados. O queijo ganhou o papel de coadjuvante de doces variados, em preparações como Romeu e Julieta (goiabada com queijo) e a expressão popular reforça a sua importância: “doce sem queijo é como abraço sem beijo”.

O chá, na península ibérica era costume medicamentoso, não ganhou popularidade em solo brasileiro, a não ser com o mesmo fim. O café chegou na metade do século XVIII, em casas abastadas. Popularizou-se muito tempo depois e também era usado como remédio contra “friagens”. O cafezinho ao final da refeição é hábito brasileiro, pois o costume português era finalizar a refeição com uma taça de vinho.

⁴⁹ Os biscoitos eram utilizados nas navegações, consistiam de farnel para as expedições, eram bem consistentes.

⁵⁰ Molho preparado à base de azeite de oliva, sal e pimenta.

Criada em alambiques nacionais, a cachaça ganhou popularidade entre brancos, negros e mestiços. Consumida pura era também utilizada como remédio, para “tirar friagens” e após a labuta diária. Foi uma bebida de todas classes sociais, presente em saraus, quermesses, quilombos e na senzala. A partir dela se originou a caipirinha, tipicamente brasileira: cachaça, limão, açúcar e gelo.

Com a vinda da família real portuguesa para o Brasil, em 1808, os costumes gastronômicos mudaram sensivelmente. Inicialmente na Corte e depois por todas as grandes cidades da época. Cozinheiros, padeiros e confeitores, de várias partes da Europa, introduziram pratos típicos de seus Países: *croissant*, macarrão, sorvetes, pães com farinha de trigo, risotos, polenta, *pizzas*, pastéis e muitos outros, além de introduzir o uso de talheres e toalhas sobre a mesa e muito tempo depois o guardanapo.

CAPÍTULO 4

Procedimentos Metodológicos: Estudo de Caso da Feira do Guará

Diga-me o que comes e eu te direi quem és. A partir do enfoque Feira – Gastronomia – Identidade foi feito um estudo de caso na Feira do Guará com o objetivo de cruzar essas categorias.

A escolha da Feira do Guará se deu em função do perfil singular dessa Feira em relação as outras do país: ela está localizada no Centro-Oeste brasileiro, que tem sua origem em um momento de interiorização do país, impulsionado por um surto desenvolvimentista. Ela se forma a partir dos elementos humanos oriundos dos fluxos migratórios quer seja em busca do (de um) Eldorado, quer seja como mão-de-obra na construção da nova capital. Diferente da Feira de São Cristovão, por exemplo, no Rio de Janeiro, que é uma Feira também com influências nordestinas, mas que possui outra gênese.

Diante deste cenário, se fez necessário entender as influências culturais formadoras da identidade brasileira - portugueses, índios, negros -, desde os tempos da colônia até os nossos dias. Influências estas que evoluíram, se transformaram desde aquele período histórico e moldaram as culturas regionais do país, estas responsáveis pela diversidade cultural que se compõe o Distrito Federal, por meio das correntes migratórias que aqui desembarcaram.

Também se fez necessário compreender a evolução da gastronomia brasileira, sob o impacto dos hábitos, usos e costumes das três raças responsáveis pelas raízes culturais da cozinha nacional.

De posse da compreensão deste contexto, partiu-se para a pesquisa de campo na Feira do Guará, feita durante os meses de junho a novembro de 2003.

Primeiramente, foi feito um levantamento da história da cidade-satélite, como berço da feira. Em segundo, um levantamento histórico do surgimento da feira,

suas condicionantes políticas, econômicas e sociais. E por último um levantamento da infra-estrutura, com a disposição espacial e comercial das bancas existentes na Feira. Assim como um inventário dos cardápios das lanchonetes e restaurantes e das bancas que comercializam alimentos.

Este trabalho foi acompanhado de uma pesquisa sobre as origens, motivações e o perfil dos feirantes proprietários de bancas na Feira (Anexo 1).

Os levantamentos históricos foram feitos a partir de bibliografia específica sobre o tema, pesquisas no Arquivo Público do Distrito Federal e das entrevistas com os feirantes, muitos deles pioneiros na cidade.

Além da pesquisa e das entrevistas foi utilizado um questionário padrão (Anexo 2) para a obtenção de dados de natureza específica.

Conhecer a Feira do Guará e torná-la objeto de estudo desta monografia possibilita a ampliação do olhar sobre a construção da cultura local, é como ser ator, diretor, produtor e espectador concomitantemente, o inusitado ainda está por vir.

4.1 Como a Gastronomia, na Feira do Guará, revela-se um *locus* de identidade.

Se compro na Feira feijão, rapadura, pra que trabalhar?
 Eu gosto do rancho, e o homem não deve se amofinar...
 De papo p'ro ar.
 (Joubert de Carvalho, 1931)

Em um palco aberto como uma arena, a Feira do Guará reúne atores de todos os lugares do Brasil para um espetáculo vivo da cultura nacional. Com um elenco de 70 bancas voltadas para a área de alimentação⁵¹ atrai espectadores, participativos ou alheios, que diferentemente se envolvem com a evolução da peça.

A gastronomia reflete a ocupação territorial e o intercâmbio cultural do Distrito Federal. Concentram-se repertórios variados dos clássicos – farinha de mandioca, pimenta, panela de barro – aos regionais – bobó de camarão, buchada, mocotó,

⁵¹ Já citados no capítulo da Feira, entre restaurantes, lanchonetes e alimentos hortifrutigranjeiros, açougues, peixaria e doces e queijos.

galinhada com pequi, e também aos internacionais – *stroganoff*, *cheese*, cachorro-quente, microondas, harmonicamente disputando os mesmos aplausos.

A diversidade da culinária brasileira expressa regionalidades. A gastronomia mineira está representada pelas sopas de legumes, pelo lombo de porco, doce de leite, requeijão, canjiquinha; a baiana, com predominância de mingaus, vatapá, caruru, bobó, moquecas e outros sabores africanos regados a dendê. A açoriano-brasileira no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina destaca as carnes frescas; a paulista⁵², impregnada de valores indígenas; e a pernambucana, estendida até o Maranhão, com destaque para as comidas com coco, uso de mandioca, fatura de doçaria e frutos do mar. A goiana caracterizada pelas pamonhas, pelo curau, pelo arroz de suã, pelo arroz com pequi e pelo quibebe de mandioca.

A presença indígena se manifesta na oferta de tapioca e de milho assado; a africana, no azeite de dendê, no angu, na vinagreira, no quiabo, na melancia e a portuguesa na variedade de hortifrutigranjeiros, alho, ovos e galinha caipira.

Diferentes tipos de pimentas⁵³, preparadas em conserva, encantam os passantes com seu colorido e aroma e juntamente com o Alho⁵⁴ predominam a venda entre as 10 bancas⁵⁵ que comercializam temperos. Cebola, colorau, açafraão tempero verde, tempero para assados, camarão, peixe, manteiga-de-garrafa, azeite de dendê, melado, rapadura, gueiroba em conserva, castanha do Pará são ainda oferecidos em como produtos desidratados/pó⁵⁶, além de xaropes e ervas usadas como medicamentos como barbatimão, arnica, ambos cicatrizantes e buchas vegetais, colheres de pau etc.

Os espectadores são de diferentes locais: moradores do Guará, de Brasília (Asa Sul e Asa Norte), do Lago Sul e Norte, Setor de Embaixadas, *Park Way*⁵⁷, segundo o Sr. Antônio, da Banca 414 – de temperos-, que relata ainda a redução do

⁵² A gastronomia paulista foi enriquecida posteriormente com a cultura culinária de diversos Países e a culinária do Norte com forte predominância indígena.

⁵³ Pimenta-do-reino preta e branca, pimenta rosa, Jamaica, chilli.

⁵⁴ O alho é usado pelos brasilienses para temperar, feijão, arroz, legumes, carne e macarrão.

⁵⁵ A referência do número de bancas é por espaço ocupado, vaga, não designa proprietários diferentes, necessariamente.

⁵⁶ Encontra-se beterraba, espinafre, entre outros em pó.

⁵⁷ Bairro próximo do Guará, pertencente ao Núcleo Bandeirante, com terrenos amplos, mini-chácaras, casas de padrão classe A, recentemente esses terrenos tem sido fracionados e vendidos em forma de condomínio.

movimento dada a existência de outras Feiras e bancas de estrada. Até cinco anos atrás, havia muito público do Lago Norte. Os produtos que comercializa vêm, predominantemente, de São Paulo. Conta, de maneira divertida, este paraibano que já morou em São Paulo, que esses produtos são comprados também por paulistas, a passeio em Brasília.

O público estrangeiro, vindo de embaixadas em visita à cidade, é curioso quanto à identificação dos nomes dos temperos e de sua utilização; sempre adquirem os produtos com o intuito de levá-los aos seus países. Nesse grupo, destacam-se os nigerianos que consomem dendê e pimentas, regularmente.

Algumas dessas mesmas bancas também oferecem utensílios de cozinha: panela de barro⁵⁸ e de pedra-sabão, utensílios em madeira, travessas, talheres, potes, como é o caso da banca da dona Nedi, mineira de Carambola; seus produtos vêm do Nordeste, Minas Gerais e Espírito Santo. Seus clientes são do Distrito Federal e de fora do País, que visitam a cidade.

O colorido vibrante, o aroma forte, a diversidade de texturas compõem os pratos brasileiros. A capacidade de selecionar, misturar e adaptar diferentes ingredientes predomina desde a chegada dos portugueses e mostra a capacidade adaptativa do brasileiro.

Entre as cinco bancas, de três proprietários, que comercializam peixes e frutos do mar, destaca-se a banca de *Haruko Ueda*, paulista, na Feira desde 1970. Oferece uma variedade de peixes e frutos do mar: merluza, badejo, salmão, sardinha, além de carne de caranguejo desfiada e a patola, camarão *in natura* e seco de vários tamanhos, ovas de peixe, vôngole, lagostim, marisco descascado, polvo, atum, *kani*, ostras, além dos ingredientes para culinária oriental: macarrão *lamen* e algas, entre outros.

O acondicionamento desses produtos ocorre em câmara fria e todos os balcões são refrigerados. O visitante leva o peixe em embalagem com gelo. A família possui um barco próprio para pesca do camarão e o complemento do abastecimento vem do Nordeste e do Sul, principalmente de Santa Catarina. Seus clientes são do Distrito Federal, inclusive membros do governo e de embaixadas como Japão, Itália,

⁵⁸ Inclusive para moqueca capixaba.

Nigéria, Tailândia, Estados Unidos, China e Portugal. As espécies mais vendidas são robalo, badejo, pescada amarela e linguado.

Todas as bancas (peixarias) comercializam peixes de água doce – tucunaré, surubim, tambaqui e curimatã.

Há ainda aquelas como a do Sr. Afonso, cearense de Crateús, que vende aves abatidas, ovos caipira e galinha caipira limpa, inteira ou cortada em pedaços (pelas juntas).

Dos açougues, três oferecem tudo para churrasco: do carvão à picanha; oferecem também a carne-de-sol, típica da região nordestina. Na banca do Sr. Eldi Caetano, Patos – MG, há de tudo que é tradição na gastronomia mineira: cabrito, bucho recheado, carneiro, lingüiças, leitoa e carne de porco. Os produtores são do Distrito Federal e de Goiás e sua clientela é variada; predominam os que moram no Distrito Federal, e nas embaixadas da China, Chile, Países da África e de Países árabes.

As 33 bancas de hortifrutigranjeiros oferecem frutas, verduras e legumes, hortaliças em geral, adquiridos na área rural do DF e na Central (Ceasa). Bancas especializadas como a do Sr. Eugênio dos Santos, pernambucano, conhecido como Seu Fio, vende exclusivamente bananas; dependendo da época é possível encontrar até cinco diferentes tipos.

Na banca da Dona Rosa, originalmente *Eiko Ohira*, nascida no Japão, há batata, couve, milho, tomate (vários tipos), cará, inhame, pepino (vários tipos), alface (vários tipos), cenoura, couve-flor, brócolis, cebola, pimentão, tempero verde (salsa ou coentro e cebolinha, amarrados em maço), cebolas brancas, roxas, cebolas pequenas para conserva, gengibre, hortelã, chuchu, repolho, espinafre, agrião, rúcula, abóbora (tipos variados), quiabo, jiló, berinjela, ervas aromáticas frescas: manjeriço, sálvia, manjerona, erva doce, beterraba, couve-flor, bardana – típica da culinária japonesa, entre outras hortaliças.

A banca da Anacléa, baiana de Feira de Santana, vende coco – *in natura* e ralado na hora, inhame, gueiroba (em conserva), rapadura, melado, goma, além dos beijos já montados e vendidos no saquinho, massa de puba, farinha da Bahia fina, branca e amarela, farinha de puba (farinha d'água) do Maranhão, farinha do Pará, branca e amarela. A produção própria é feita em uma chácara na estrada de Unaí e

outros produtos vêm do Nordeste. Angolanos e nigerianos são clientes e sempre compram inhame, além de brasilienses, nordestinos e paulistas.

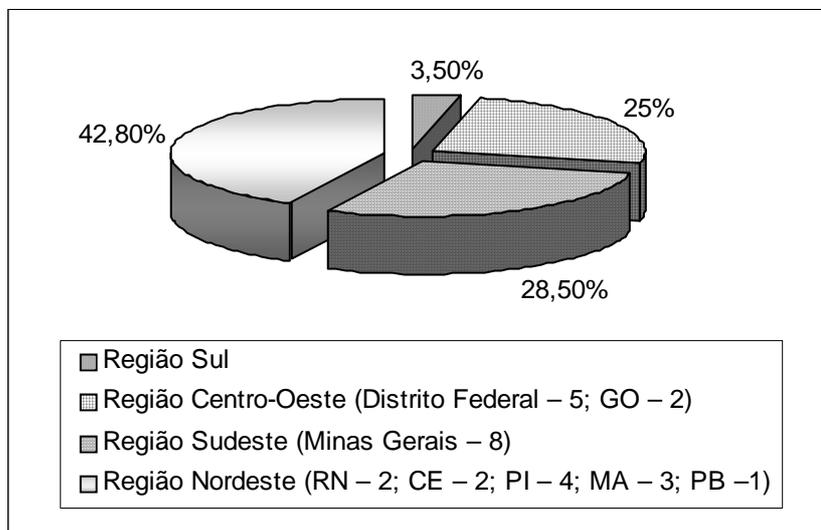
Na banca da Helena Yoko, nascida no Distrito Federal, é possível encontrar, além do trivial, tomate, batata, cebola, produtos orgânicos japoneses ou naturais e alimentos mais estilizados como salsão, *shitake*, alcachofra, flores comestíveis, aspargo, endívia e alho porró. Os moradores da embaixada do Japão, moradores do Núcleo Bandeirante, dos Lagos Norte e Sul, das Asas Norte e Sul e do Guará são seus principais clientes. É também da Helena a banca especializada em produtos da gastronomia japonesa: sakê, algas, macarrão lamen e outros, além de utensílios.

Nas bancas de frutas há de tudo: maracujá, mamão, caju, mangas (de vários tipos), fruta-do-conde, goiaba, maçã, pêra, uvas (vários tipos), melancia, inclusive vendida fatiada, abacaxi, jabuticaba, pequi, caqui, laranjas, mexeria, *pokan*, além de frutas “nobres” como *kiwi*, ameixas, nêspersas, pêssegos e cerejas.

Nas oito bancas de queijo e doces, identifica-se a influência portuguesa na profusão de doces e a influência dos mineiros na identidade cultural da cidade: queijo branco frescal, trança de mussarela ou em barra ou fatiada, queijo minas curado, ralado ou fatiado, requeijão, ricota (com e sem tempero), geléia de mocotó, doce de leite em pasta ou em tablete, manteiga e margarina a granel, goiabada cascão, brevidade, pé-de-moleque, frutas cristalizadas: figo, abóbora, doces de limão, cidra, mamão verde, biscoitos de polvilho, sequilhos, casadinhos, cachaças em garrafas simples ou sofisticadas, de diferentes alambiques etc.

As bancas de secos e molhados comercializam diversos tipos de farinha, do Pará, Maranhão, da Bahia – branca, amarela, fina, grossa; feijão de diferentes espécies: fradinho, corda, jalo, mulatinho, branco, roxo, preto; arroz integral e branco em suas variadas espécies, soja, amendoim, polvilho. Estes produtos são acondicionados em um armário de madeira que visto do balcão dá idéia de vários baús interligados e com tampa e vendidos a granel, um retorno aos armazéns do interior brasileiro do século passado. O restante é produto de higiene pessoal e de limpeza, latarias, bebidas, descartáveis e outros, dispostos em prateleiras de madeira. Mesmo assim, muitos comerciantes substituíram seus produtos por peças de vestuário, dada a concorrência dos supermercados.

As demais bancas são de lanchonetes e restaurantes (ver Tabela 1 e 2 no Anexo).



O gráfico acima aponta a origem dos feirantes na Feira do Guará. Dos 28 entrevistados, em 25 estabelecimentos, observa-se que 3,5% são da Região Sul; 25% do Centro-Oeste (Distrito Federal – 5; GO – 2); 28,5% do Sudeste (Minas Gerais – 8) e 42,8% da Região Nordeste (RN – 2; CE – 2; PI – 4; MA – 3; PB – 1).

Esses números demonstram a predominância de migrantes da região Nordeste, seguida daqueles originários das regiões Sudeste e Centro-Oeste. Entretanto, já é possível identificar a representatividade de pessoas que nasceram no Distrito Federal (5), menor apenas que a dos nascidos em Minas Gerais (8).

Pode-se inferir que a representatividade da culinária/gastronomia nordestina está presente por se ter o maior número de pessoas de diferentes estados. O gosto por comidas “caseiras” e típicas também pode se dever ao fato de que essas pessoas provêm de cidades do interior, mais tradicionais na prática de cozinhar.

Há unanimidade na preferência por pratos quentes (nas refeições principais) e de alimentos que possibilitem saciar o apetite até saturá-lo. Ao freqüentador da Feira, brasileiro comum, nenhuma opção de lanche substitui o tradicional arroz com feijão, nem mesmo os tradicionais lanches à base de pastel, hambúrguer, cachorro-quente.

Da Mata (2001, p. 55) relata que esses produtos não têm o valor de uma refeição completa: *Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga.. Apesar da falta de tempo dos fregueses/clientes, muitas vezes em serviço, produtos ofertados em empresas do tipo *fast-food* não substitui uma refeição de “peso”⁵⁹.*

Os restaurantes apresentam, predominantemente, comidas regionais: feijoada (de Norte a Sul), carne de sol (NO), mocotó (várias regiões do Brasil, do Nordeste ao Sul), buchada (PI, PB), sarapatel (NO), baião-de-dois (CE), churrasco (lingüiça, cupim, costela, frango, carne de porco – várias regiões do Brasil), galinhada com pequi (GO), moqueca de peixe (ES ou BA), galinha caipira com angu de milho (MG), bobó de camarão (BA), feijão tropeiro (MG), paçoca de carne-de-sol (NO), vaca atolada (MG), rabada e dobradinha de Norte a Sul.

Todos os pratos principais são acompanhados de arroz e feijão, farinha de mandioca e molho de pimenta e cheiro verde (coentro e cebolinha); além da maioria mandioca (cozida ou frita) e macarrão (só com molho vermelho/tomate) e como acompanhamento.

A cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. Talvez possamos adaptar a frase de Descartes e dizer “como, logo existo”. Como organismos biológicos, precisamos de comida para sobreviver na natureza, mas nossa sobrevivência como seres humanos depende do uso das categorias sociais que surgem das classificações culturais que utilizamos para dar sentido à natureza. (Woodward, 2000, p.17)

⁵⁹ Devemos esse modo de ser a conjunção de influências: indígena, africana e portuguesa.

Produtos/pratos e a forma de servi-los, revelam nossa origem identitária: porção, prato feito, comercial (*à la carte*) ou *self service*, além dos acompanhamentos indispensáveis da farinha e da pimenta.

Nesse universo gastronômico/culinário, a freguesia aprecia mesmo a carne, comida de “sustança”, segundo o Feirante Daniel, que ainda compara o serviço da Feira com o que oferecia em um restaurante do tipo *self service*, no Plano Piloto: “...havia maior procura maior por saladas e legumes cozidos, além dos grelhados; na Feira é diferente, querem comer, paçoca e carne de sol; tem gente que vem do Plano para comer a carne de sol e a paçoca desta banca, acompanhada de manteiga de garrafa”.

Os restaurantes oferecem saladas compostas por alface, tomate, cenoura, beterraba, batata com maionese, além de abóbora cozida, jiló, quiabo, milho refogado, mas todos reconhecem que não é a prioridade; apenas de um tempo para cá cresceu a demanda por vegetais.

A preferência dos passantes/clientes é por pratos da gastronomia nordestina, seguida pela cozinha mineira e goiana, confirmando os dados estatísticos⁶⁰ da migração ocorrida na cidade, desde a sua construção até hoje.

O predomínio de comida regional possibilita a inferência de que o freguês da Feira retoma seu lugar de origem ao degustar um prato típico. Conforme Pollak (1992, p.11) (“...”) *nas lembranças mais próximas, aquelas de que guardamos recordações pessoais, os pontos de referência geralmente apresentados nas discussões são, como mostrou Dominique Veillon, de ordem sensorial: barulho, os cheiros, as cores(...)*. A simbologia do alimento está enraizada em nós, ora por predileção, ora por aversão. O paladar nos denuncia, através de um sabor; sem desejar ou planejar, viaja-se no tempo e no espaço.

Na Feira do Guará os tipos de opção de refeição mudaram ao longo dos anos, a princípio haviam duas: prato feito ou porções, depois surgiu o comercial⁶¹ e atualmente além dos citados ainda há o de *buffet self service*, *buffet* completo ou *buf-*

⁶⁰ Dos 170.437 migrantes levantados pelo IBGE (1996), no Distrito Federal: 6,51% eram originário da região Norte; 49,31% do Nordeste; 23,29% da região Sudeste; 3,22% do Sul, 15,56% do centro-oeste e 2,11% de Países estrangeiros.

⁶¹ Prato principal e acompanhamentos servidos em travessas separadas.

fet para carnes; formato que estendeu-se para os caldos e para o café da manhã⁶². No caso do café da manhã, verifica-se o predomínio de quitandas mineiras que comercializam sequilhos, pão e biscoito de queijo, associados a sucos produzidos com polpas de frutas do norte e nordeste, como cupuaçu e caju, frios, pastas e bolos.

As pastelarias existentes oferecem o tradicional caldo de cana, como acompanhamento principal, além de refrigerantes e sucos. Os pastéis variam entre os típicos, à base de queijo e de carne, às variações criadas com a mistura de frango com catupiry e palmito ou gueiroba⁶³ – mais procurados, e banana com canela (como opção de sobremesa), além daquele com sabor de *pizza*⁶⁴.

As lanchonetes oferecem iguarias das mais ricas: tapioca, pão de queijo, rissoles, outros empanados, enroladinhos de queijo e salsicha (massa de pão), bolos de chocolate, cenoura, pudim, cachorro quente, hambúrguer de frango ou de carne, camarão empanado, biscoito frito (polvilho). Não possuem mesas, apenas bancos, algumas aquecem os lanches em microondas, outras em estufas ou balcões.

São clientes cativos das pastelarias: os americanos, bolivianos e colombianos, consumidores de sucos de polpas e de pastéis, além de moradores do Plano Piloto que vão a Feira para compras, à semelhança da tradição paulista, Feira está associada ao consumo de pastel e caldo-de-cana. Vários Feirantes confirmam essas declarações. Há clientes fiéis da Asa Norte e dos Lagos, além de empresas que contratam os Feirantes para produzirem refeições a serem servidas em confraternizações. A escolha do cardápio revela a opção pela gastronomia nacional, que varia entre moqueca e feijoada.

Jesus, uma cearense de Coreaú, coordena pessoalmente a chegada e estocagem de cerveja, carro chefe de sua banca, bem como a preparação dos pratos. Semanalmente, recebe um cliente da Asa Norte que leva amigos, parentes e visitantes a passeio em Brasília, para saborear a cerveja gelada acompanhada de uma variedade de petiscos: manjuba frita, língua, carne de sol e fritas (batata).

É unanimidade entre os Feirantes a observação da existência de clientela cativa e de que seus estabelecimentos são ponto de encontro de brasilienses e visi-

⁶² O custo destas preparações varia com a modalidade e com a oferta de carnes.

⁶³ Espécie de palmito, comum na região do Cerrado.

⁶⁴ Mussarela, tomate e orégano, sabor inventado que demonstra a influência da imigração italiana e mais recente.

tantes de outros estados ou nações. Há também os encontros marcados entre amigos do mesmo estado para saborear pratos típicos como: buchada, mocotó ou feijoadada, pessoas que trabalham na Câmara e no Senado, segundo a Feirante Francisca, da barraca São Francisco, sempre acompanhados de uma boa prosa.

A representação inclui as práticas de significação e os sistemas simbólicos por meio dos quais os significados são produzidos, posicionando-os como sujeito. É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido à nossa experiência e àquilo que somos. Podemos inclusive sugerir que esses sistemas simbólicos tornam possível aquilo que somos e aquilo no qual podemos nos tornar. A representação, compreendida como processo cultural, estabelece identidades individuais e coletivas e os sistemas simbólicos nos quais ela se baseia fornecem possíveis respostas às questões: Quem sou? O que poderia ser? Quem eu quero ser? Os discursos e os sistemas de representação constroem os lugares e a partir dos quais os indivíduos podem se posicionar e a partir das quais podem falar. (Woodward, 2000, p. 17)

A Feira fortalece o elo, a oportunidade de reunir amigos e familiares, em ambiente informal, para apreciar a gastronomia regional do estado de origem e estabelecer a comunhão em um novo espaço (Distrito Federal), que possibilitou consolidar a vida profissional.

A vendedora de polpas de frutas do Pará, Dona Zenaide, há 11 anos divide a banca com outra feirante, em uma lateral da banca, pelo lado de fora, tem fregueses do Distrito Federal naturais do Pará e Amazonas. Entretanto relata, que após a publicidade das propriedades do açaí, pela mídia, chega vender até 20 litros do produto em um único dia para fregueses de diversos pontos de Distrito Federal.

Feirantes como Dona Rosa, mineira, casada com maranhense, reconhecem que os pratos mais atraentes são a carne-de-sol, o sarapatel e o mocotó, bem ao gosto nordestino. Essa observação faz uma interlocução com os dados estatísticos do IBGE (1996), e indica o elo que o nordestino tem por Feiras livres, espaço de encontros e cultura. Apesar de na Feira do Guará não haver apresentação de cordel ou repentista, a culinária remonta ao sertão e o mar nordestino, quer pelos nomes das bancas, quer pelas iguarias. Para Câmara Cascudo (1985, p.37), a cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação compulsória, utilizando as reservas améreas e os recursos africanos aclimatados.

Na banca Praia do Olho d'Água, oferece-se carne-de-sol com baião-de-dois, mandioca, farofa e vinagrete. Na banca Tambaú, contra filé com mandioca, queijo mussarela e baião-de-dois, e carne de sol na chapa com mandioca, queijo mussarela e feijão tropeiro, esses cruzamentos entre a culinária nordestina e a do sudeste na elaboração de um único prato, aproximando-se da composição do paladar de casais, feirantes ou frequentadores.

... É típica de nosso sistema (brasileiro) essa capacidade de misturar e aca-salar as coisas como uma atividade relacional, de ligar e descobrir um ponto cen-tral (...). Para mim essas implicações se escondem nesta ligação – ou capacidade relacional – do antigo com o moderno, que tipifica e singulariza a sociedade brasi-leira... (Da Mata, 2001, p.19)

(...) A identidade social é construída por várias identidades. Um sujeito social apresenta-se em diferentes situações e posições a partir de diferentes identida-des, selecionadas do estoque de identidades que constituiria sua identidade soci-al. Se num momento ele é referencialmente operário, em outro é torcedor do Co-rinthians, em outro é paulista (...) (Siqueira & Bandeira, 1988, p. 7)

Considerando-se a situação hipotética da existência de um feirante mara-nhense, filho de piauiense com maranhense, que é casado com uma mineira, filha de mineira com goiano e com filhos brasilienses, como prever os pratos apreciados pela família? As concessões às tradições alimentares são o mais comuns, para que se possa agradar aos familiares, amigos, visitantes com heranças familiares (culturais) tão diversificadas, justifica-se assim o hibridismo culinário brasiliense.

O gosto não é simplesmente determinado pela disponibilidade ou não de recursos materiais. Os fatores econômicos sozinhos – sem a cultura – não são de-terminantes. Mary Douglas argumenta que, no interior de uma sociedade com as mesmas restrições econômicas, cada casa “desenvolve um padrão regular de horá-rios para alimentação, de bebida e comida para as crianças, de comida e bebida para os homens, de comida festiva e comida cotidiana” (1982, p. 85).

A Feira está mais para comida de festa, comidas feitas para reunir as pes-soas: feijoada, mocotó, moqueca, sarapatel, uma suspensão da cotidianidade através do paladar. Os mesmos restaurantes que servem refeição também são barezinhos, antes ou depois do almoço. Vendem-se caldos como tira gosto: manjubas fritas, bata-

tas fritas e língua, codorna; acompanham cerveja gelada, mais demandada que a tradicional caipirinha.

O horário do almoço aos sábados e domingos se estende até as 16 horas, costume que já se alastrou entre os brasilienses. De acordo com o que afirma Da Mata (2001, p.17) (...) *porque, para mim, a palavra cultura exprime precisamente um estilo, um modo e um jeito, repito, de fazer as coisas(...)* Com o clima quente durante o dia é comum às pessoas irem ao clube ou outro lazer e depois fazerem as refeições.

De segunda-feira à sexta-feira, os freqüentadores dos restaurantes são pessoas que moram ou trabalham nos arredores da Feira. Buscam prioritariamente pratos regionais em restaurantes do tipo *self service*, que servem arroz e feijão e para acompanhar um camarão, ou a carne de panela, ou a galinha cabidela, além da farinha de mandioca e de pimenta.

Confirma-se em Da Mata (2001, p. 56)(...) *mas qual é a comida brasileira básica? Certamente que se trata do arroz com feijão, essa comida que é até mesmo usada como metáfora para a rotina do mundo diário. Mas é preciso notar que, tanto no arroz como no feijão, temos um alimento que é cozinhado(...)*; a maneira de comer do brasileiro é a de juntar a comida, quer seja amassando, ou misturando com o garfo ou dispondo tudo no prato e juntando os alimentos escolhidos em uma garfada”.

Os dados da pesquisa nacional por amostra de domicílio (PNAD, 2002); o Distrito Federal é a unidade da Federação que possui mais residentes vindo de outros estados. Mais da metade da população (52,3%) veio de fora, número três vezes superior ao da média brasileira que é de (16,2%). A cidade exercita diariamente essa capacidade relacional do brasileiro ao reunir pessoas de todas regiões do solo brasileiro e de vários Países.

Consumir alimentos e comidas na Feira do Guará é uma possibilidade do extraordinário. É uma viagem por mares distantes, pela religiosidade expressa na devoção aos santos, pelas recordações de família, pelas paisagens da infância.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Acabou-se o que era doce, quem comeu regalou-se”.

...Tolerar é, portanto, aceitar a idéia de que os homens não são definidos apenas como livres e iguais em direito, mas que *todos os humanos sem exceção são definidos como homens*.

Sem dúvida e aí reside o fundamento de uma hipotética ética universal, com a condição – que comporta consideráveis condições – de que haja uma tomada de consciência individual e coletiva, uma vontade política internacional e o estabelecimento definitivo de sistemas educacionais que ensinem a não odiar.

O Eu, o Outro e a Intolerância.

Françoise Héritier

Descem-se as cortinas desse Teatro Brasil, Distrito Federal, Guará, Feira com seus espetáculos pluriculturais, revelação de um povo corajoso que tem lutado para sobreviver às influências colonialistas de conquistas territoriais e ideológicas.

A trajetória do Distrito Federal na ocupação espacial e na construção da identidade da cidade suscita várias reflexões e conhecer a gastronomia da Feira do Guará é uma possibilidade de entrar em contato com essa diversidade, com a tolerância, saímos de um olhar unívoco sobre culturas formadoras de nossa brasilidade para uma visão calendescópica de nossa pluralidade cultural.

As contingências históricas da construção da cidade em um clima de franco nacionalismo, "encharcaram" a alma dos pioneiros, tanto os que participaram da construção como os que vieram até a década de 1970, a cidade não era uma unanimidade para todos, muitas famílias retornaram ao seu estado de origem, mas os que ficaram para contar a estória, relatam as dificuldades passadas com idealismo e oti-

mismo. Hoje a cidade ainda atrai muitos migrantes, quer por empregos públicos (grande número de concursos), quer pela distribuição de lotes e condomínios irregulares ou por representar um centro urbano com possibilidade de crescimento profissional, e essas migrações continuam a contribuir para a construção de identidades plurais.

A contextualização sociocultural que o ambiente da Feira oferece indica as relações da sociedade e da cultura, em sua diversidade, perceber o outro como diferente e ao mesmo tempo com vários hábitos em comum, o uso dos ingredientes, temperos, arrumação dos pratos, as próprias iguarias nos fornecem pistas da formação étnica nacional e como a regionalização e a trans-regionalização se constituíram em território “neutro”.

Atualmente, a Feira do Guará retrata essa evolução estrutural e conjuntural, há mais conforto - existe um prédio que abriga feirantes e clientes, mas segundo seus feirantes o lucro é o mesmo de quando só trabalhavam um dia por semana (sábado).

Ao atrair clientes de todo o Distrito Federal, visitantes a passeio na cidade, turistas e estrangeiros (turistas ou pessoas das embaixadas) os feirantes diversificaram a oferta dos produtos, introduziram alguns alimentos “nobres”: ovas de peixe, alcachofra, endívia, que elevaram os preços; isso afugentou os consumidores - feirantes proprietários de lanchonetes e restaurantes, da mesma Feira a comprar matéria-prima.

As instalações são simples, contudo possibilitam aos clientes fazerem as refeições ou lanches sentados, alguns estabelecimentos têm toalha (napa)⁶⁵ na mesa, as iguarias, no passado, restritas pela distância da capital dos grandes centros, ampliou-se e alguns Feirantes se abastecem do “cinturão verde” da cidade, chácaras de produtores nas regiões administrativas⁶⁶ e entorno.

A apresentação dos pratos assemelha-se à comida caseira, bem como talheres e louças contribuem para o caráter informal da Feira. Mesmo que a influência de microondas e balcões de *self service*, comuns na cidade por proporcionarem um atendimento rápido e maior variedade das iguarias, alterem o atendimento tradicional de porções e prato feito.

⁶⁵ Material sintético, utilizado como forro de mesa.

⁶⁶ RA-Região administrativa, nome oficial para designar as cidades satélites.

Os Feirantes demonstram conhecer os vários tipos de pratos que oferecem, e atribuem a maior demanda aos pratos regionais do Nordeste, entretanto querem agradar toda a freguesia, e criam novas combinações para contentar “gregos e troianos”, como é o caso da Chuleta com queijo mussarela, baião-de-dois ou Picanha na chapa com arroz branco feijão tropeiro e fritas. O ato de cozinhar traduz a convivência das pessoas e suas culturas.

...A cultura foi entendida como uma construção coletiva, interligada ao social.

Essa concepção permitiu-nos compreender que a cultura brasileira é uma construção coletiva e, portanto, social, na qual os diversos grupos que formaram nossa nacionalidade estão representados (Gaeta, 2003).

A oferta de Feijoada, Buchada, Mocotó, Sarapatel dentre outros nos possibilita identificar hábitos alimentares comuns em determinadas regiões, marcadores identitários, um exemplo é o Sarapatel, poderíamos dizer que se trata de um prato emblemático baiano; mas então nos defrontamos com a Feijoada, presente de Norte a Sul, uma unanimidade nacional. Todos os exemplos acima demonstram uma temporalidade fora do dia-a-dia, iguarias de dias de festa, reunião de amigos e parentes e estão associados à comensalidade e a Feira, como palco de festas, alegria e diversão.

A agregação de alimentos típicos de norte a sul e da culinária representativa do Brasil atrai moradores do Distrito Federal que “matam” a saudade de seu estado de origem, simbolizados nos pratos. Já aos visitantes e turistas existe a oportunidade de conhecer uma paisagem panorâmica da gastronomia Brasileira e as peculiaridades encontradas na culinária brasiliense.

Mas nem só de pão vive e o homem e a Feira também apresenta uma face de exclusão, vários trabalhadores da economia informal “costeiam a Feira” como vendedores ambulantes, adolescentes trabalham com carrinhos de obra para levar as compras, de quantos se dispuserem a pagar, as bancas já estão todas “locadas”, os permissionários⁶⁷ não podem vender ou sublocar, entretanto o “jeitinho” brasileiro tudo contorna, então temos a feirante Zenaide há 11 anos trabalha como arrendatária de outra banca, enquanto outros assumem seu *debut* de Feira, já estabelecidos em banca individual.

⁶⁷ Nome dado aos que tem a permissão da administração da Feira para atuarem como Feirantes.

O final do espetáculo contempla fartura de alimentos e outros bens de consumo, atrai público de várias classes sociais; de moradores do Lago Sul e Norte, de moradores das regiões administrativas próximas ao Guará, estrangeiros e pedintes e mendigos (abundantes nos grandes centros urbanos) e então é clara a visão de que as pessoas só podem comer aquilo que elas podem comprar ou que está disponível em uma sociedade particular, consumidores/espectadores com diferentes motivações tem seus caminhos cruzados, em um momento, a via da razão e da emoção, em qualquer corredor da Feira, ao término do último ato uns riem e outros choram, mas amanhã é um novo dia e ser brasileiro é sinônimo de ter fé e esperança.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, Manuel C. *A trajetória do Brasil (de 1500 a 2000)*. São Paulo : Contexto, 2000.
- CASCUDO, Luiz da C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo : Itatiaia, 1983. Vol. I e II.
- DA MATA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro : Rocco, 12. ed., 2001.
- Estudos das condições socioeconômicas das localidades urbanas periféricas do Plano Piloto – Guará*. Brasília : CODEPLAN, 1975.
- FLANDRIN, Jean Louis. *História da alimentação*. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- GONZALES, Élbio N.; BASTOS, Maria Inês. *Movimento migratório na Região Centro-Oeste*. Brasília : Ministério do Interior, Superintendência do Desenvolvimento do Centro-Oeste, 1974.
- Grande Enciclopédia Larousse Cultural. São Paulo : Nova Cultural, 1990.
- HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. São Paulo : Companhia das Letras. p. 26, 1995.
- JÚNIOR, Francisco P. *Feira de Campina Grande*. Paraíba : Universidade Federal da Paraíba, 1977.
- LEAL, Maria L. de M. S. *História da gastronomia*. São Paulo : Senac Nacional, 1998.
- Patrimônio nas Ruas, Diretoria de Patrimônio Histórico e Artístico – DePHA. Brasília, 2002.
- RIBEIRO, Darcy. *Os brasileiros: 1. Teoria do Brasil*. Petrópolis : Vozes. 9. ed., 1987.
- ROMIO – EDA. *500 anos de sabor: Brasil 1500-2000*. ER Comunicações, 2000.
- SANTOS, José Luiz dos. *O que é cultura*. São Paulo : Brasiliense. 12. ed., 1994.
- SEMPRINI, Andrea. *Multiculturalismo*. Bauru : Universidade Sagrado Coração, 1999.
- TAMANINI, Lourenço F. *Brasília memória da construção*. Brasília : Royal Cout, 1994.
- VASCONCELOS, Adirson. *As cidades-satélites de Brasília*. Brasília : Centro Gráfico do Senado Federal, 1988.
- SAVARIN, Brillat. *A fisiologia do gosto*. São Paulo : Companhia das Letras, 1995.

ZARVOS, N.; DIDATI, C. A. S. *Multissabores: a formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2000.

Normas para apresentação de documentos científicos: teses, dissertações, monografias e trabalhos acadêmicos. Curitiba : Editora UFPR, 2002.

RANGEL, Mary. *O quadro teórico da representação social*. p. 23. Apostila nº 26 sobre A prática da pesquisa: representações e fenômenos mediáticos. MELO, Maria Thereza Negrão de (Org.).

MESQUITA, Zilá. *Espaço, território e lugar: estas palavras ciganas*. p. 68, 71, 72, 73. Apostila da disciplina sobre A prática da pesquisa: representações e fenômenos mediáticos. MELO, Maria Thereza Negrão de (Org.).

MACHADO, Maria Salete K. O estrangeiro na cidade. *O imaginário e história*. BOTELHO e MACHADO (Orgs.). Brasília, 1999, p. 54-55.

SIQUEIRA, D. e BANDEIRA, L. A construção feminina do tempo. *Da (im) possibilidade do extraordinário*. João Pessoa : UFPb, CCHLA, 1986, p. 7-9.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. Apostila – *Dimensões da memória na perspectiva do turismo*. FENSTERSEISER, Ellen (Org.). P. 201, 204, 208.

_____. Memória, esquecimento, silêncio. Apostila da disciplina 10 – *Dimensões da memória na perspectiva do turismo*. FENSTERSEISER, Ellen (Org.). P. 3, 10, 11, 14.

WOODWARD, Kathryn. *A identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual*. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.); HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis : Vozes, 2000, p. 8, 10, 17, 19, 21, 42, 43, 44, 45, 48, 49. Apostila – Educação, Turismo e Hospitalidade: Cultura e Sociedade, KOTHE, Mercedes G. e FILHO, Paulo Ramos Coelho. (Org.).

HÉRITIER, Françoise. *O eu, o outro e a intolerância*. A intolerância: Foro Internacional sobre a Intolerância, Unesco, 27 de março de 1997, La Sorbone, 28 de março 1997/Academia Universal das Culturas. Rio de Janeiro : Bertrand Brasil: 24-27, 2000. Apostila do módulo didática do Ensino Superior, Sandra Tiesenhausen e Regina Calazans. (Org.).

VELLASCO, Ana Maria M. S. *Manual de orientações para produção de textos acadêmicos*. Centro de Excelência em Turismo – CET, UnB, 2003

Dicionários

FERNANDES, F; LUFT C. P.; GUIMARAES, M. F. *Dicionário Brasileiro Globo*. São Paulo: Globo. 55 ed., 2000.

FERNANDES, Francisco. *Dicionário Brasileiro Contemporâneo*. Porto Alegre : Globo, 2. ed. 1970.

FLORENZANO, Everton. *Dicionário analógico*. Rio de Janeiro : Edições Ouro, s/d. HOUISS, 2001.

Monografias e dissertações

MORELLI, Ana L. F. *Correio Braziliense: 40 anos – o pioneirismo a consolidação*. Brasília. Monografia, Faculdade de Comunicação. Universidade de Brasília, 2002.

SCOLARI, Sabrina D. *Da fome a vontade de comer: uma história gastronômica*. Brasília. Monografia, Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas – FASA. Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, 2002.

Artigos publicados em Jornais

ASSUNES, Márcia. *Disputa por bancas agita Feira do Guará*. Jornal de Brasília, em 24/08/96, ArPDF.

BRASIL, Sandra. *Guará se torna o berço da classe média*. em 7/4/91, ArPDF.

CHIAVICATTI, Bianca. Encarte Pioneiros nº 4 – *Histórias de quem fez Brasília* – Correio Braziliense. Entrevista de Tito Figuerôa, em 14.09.03.

_____. Encarte Pioneiros nº 5 – *Histórias de quem fez Brasília* – Correio Braziliense. Entrevista de Rômulo Marocolo, em 21/09/03.

_____. Encarte Pioneiros nº 4 – *Histórias de quem fez Brasília* – Correio Braziliense. Entrevista de Júlio Adnet, em 14/09/03.

_____. Encarte Pioneiros nº 4 – *Histórias de quem fez Brasília* – Correio Braziliense. Entrevista de Sylvia Cintra Bastos Tigre, em 14/09/03.

CUNHA, Ari. *Feira do Guará cresceu e está matando o comércio*. *Visto, lido e ouvido*. Correio Braziliense, em 28/04/95.

Feira do Guará atrai a classe média há 20 anos, em 12/11/98, ArPDF.

FREIRE, Tatiane. *Feira do Guará*, em 3/09/00, ArPDF.

GARCIA, Raquel Flores. Encarte Pioneiros nº 4 – *Histórias de quem fez Brasília* – Correio Braziliense. Entrevista de Dorália Duarte Galesso, em 14/09/03.

PINHEIRO, Ana Júlia. *Feira do Guará – A preferência das mais elegantes de Brasília*. Correio Braziliense, em 22/10/95, ArPDF.

ROSSI, Anamaria. *Guará busca sua identidade, aos 26 anos*. Correio Braziliense, em 30/04/95, ArPDF.

SUPPA, Cristiana. *Culinária também é cultura*. Encarte Revista D. Correio Brasiliense, 12/10/03.

TAHAN, Lilian; GÓIS, Fabíola. Artigo Brasil, Retrato Brasileiro. Correio Braziliense, em 12/10/03.

VITÓRIA, Márcia. *Feira I*, em 10/12/00 – ArPDF – Arquivo Público do Distrito Federal.

Revista

Todos os sabores do Mundo. *Revista Viagem*. Edição Especial. Ed. Abril. 2003.

Internet

GAETA, Maria Aparecida. *Pluralidade cultural: o contexto e o espaço*. Google Disponível em: <http://www.tvebrasil.com.br>, acesso em 24/07/03

MACIEL, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? Google Disponível em <http://www.adital.org.br>, acesso em 24/07/03.

Guará 34 anos. Google Disponível na internet: <http://www.guara.df.gov.br>, acesso em 26/07/03.

Guará. Disponível em <http://www.guaraweb.com.br>, acesso em 22/05/01.

Distrito Federal. Google em Brasil Channel. <http://www.verificar.no> banco de dados do meu computador Senac, em acesso em 26/08/03.

GONÇALVES, Valdemar. *Tradições, festas e romarias*. Nordeste Digital. Google. Disponível em: <http://www.Nordeste-digital.com>, em 26/09/03.

FONSECA, Fernando O. *Olhares sobre o Lago Paranoá*. www.semarh.gov.br, acesso em 26/08/03.

Iconografia

SÉRIE MULTISSABORES. *A formação da gastronomia brasileira*. Rio de Janeiro : Ed. Senac Nacional, 2000.

A Cozinha da Fronteira, 13'29''
A descoberta gastronômica do Brasil, 11'7''
A Influência moura na gastronomia brasileira, 14'21''
A mesa do cerrado, 15'34''
Brasil imperial um Toque Francês, 12'7''
Carnes Salgadas, 11'52''
Comida Caipira, 9 '54''
Comidas de Santo: a influência africana, 12'49''
Os peixes de água Doce, 7'37''
Panela de Barro, 15 '46''
Um, dois feijão com arroz, 16'45''

Entrevistas

Humberto Pimentel, Feirante, banca de bazar (10/09/03).
Francisco Pimentel, Feirante banca Sobral (10/09/03).
Geralda das Graças Gonçalves, Feirante (16/09/03).
Daniel, Feirante (26/06/03).
José Fernando Rodrigues – membro da Associação dos Feirantes (23/10/03)
Antônio, Feirante banca de temperos nº 414 (31/10/01)

ANEXOS I

RESUMO DA ENTREVISTA/QUESTUINÁRIO

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Café e Restaurante Dona Neide	Isa	Tupaciguara – MG	<p><i>Self service</i> de café da manhã/ lanche: frutas e sucos (polpa e natural), café, leite, biscoito e pão de queijo, bolos, frios, pães doces e salgados, iogurte, rosquinhas.</p> <p><i>Self service</i> de almoço: Bobó de camarão, galinha caipira, bacalhau, cabrito assado, cupim, costelinha de porco, sarapatel, dobradinha, alcatra ao molho madeira, peito de frango na chapa, filé de peixe frito, rabada, <i>stroganoff</i> de frango, carne de sol, galinhada com pequi, arroz branco, feijão simples e tropeiro, farofa, angu de milho, milho refogado, mandioca cozida, saladas cruas e cozidas, refrigerantes, cervejas e sucos.</p>	3 anos, mas a banca é pioneira na Feira	De 7h às 19h de 5ª a dom	700 pessoas em finais de semana	Balcão refrigerado e aquecido, mesas e cadeiras
Restaurante do Mazinho	Daniel	Unai – MG	<p><i>Self service</i> almoço: Carne de sol, grelhada, paçoca de carne (socada no pilão), arroz branco e com brócolis, feijão verde e tropeiro e tutu de feijão, mandioca com manteiga de garrafa, risoto de camarão, pururuca, saladas cruas e cozidas, sucos, refrigerantes, não vendem bebida alcoólica.</p>	6 meses	5ª a Dom. de 11h30 às 15h e nos finais de semana estende-se até às 16h	5ª e 6ª-150 pess. dia e sáb. e dom. 350 pess. Dia	Balcão refrigerado e aquecido, mesas e cadeiras

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Restaurante São José	Franklin	Distrito Federal	Prato Feito e porções: Carne de sol, mocotó, sarapatel, rabada, galinha caipira, arroz, feijão, fritas, saladas, aos sábados feijoada completa e caldos de peixe, feijão e peixe, refrigerantes, cerveja e sucos.	1 ano e meio	5ª e 6ª de 11h às 14h, finais de semana 10h às 16h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado e aquecido, mesas e cadeiras
Restaurante Mineiro	Sebastião	Uberaba – MG	<i>Self Service</i> : Peixe frito, carne de porco, frango ensopado, sarapatel, tutu de feijão, mandioca, milho refogado, feijão e arroz, pizza no lanche, refrigerantes e cerveja.	Há mais de 20 anos, Pioneiro.	5ª e 6ª de 11h às 14h, finais de semana 11h às 16h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado e aquecido, mesas e cadeiras
Restaurante São Francisco	Francisca e o marido	Distrito Federal e PI (respectivamente)	Porções e prato feito: Buchada, cabrito, sarapatel, chambaril, rabada, carne de sol, galinha caipira, peroá frito, bife de porco, acompanhado de arroz, feijão, tempero verde, cerveja e refrigerantes.	Há 20 anos, Pioneira	4ª a domingo	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Restaurante Santa Clara	Geralda das Graças	Teófilo Otoni – MG	Rabada, mocotó, buchada, sarapatel, galinha caipira, frango frito, baião de dois, dobradinha, carne de sol, carne de porco, cabrito, arroz e feijão, cerveja, refrigerantes.	9 anos	2ª a 6ª de 12h às 12h, nos finais de semana, de 11h às 19h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Restaurante e Lanchonete Prato Mineiro	Maria Dosimar	Gilboéis – PI	Bobó de Camarão, rabada, galinha caipira, <i>stroganoff</i> de frango, feijão e arroz, mandioca, refrigerantes e cerveja.	8 anos	5ª a Dom. de 11h às 16h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Farol da Barra	Nair Cartarina	Carati – MG	Porções: carangueijo, camarão empanado, frango a passarinho, sarapatel, codorna, batata frita, caldos: peixe, frango, mocotó, carne de sol, refeições comerciais: moqueca, buchada, picanha na chapa, filé de carne grelhada, cerveja e refrigerantes.	15 anos	5ª a Dom. de 9h às 21h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Copacabana	Maria de Jesus	Coreaú – CE	Porções e refeições: língua de boi, ao molho, sarapatel, dobradinha, manjuba frita, carne de sol, caldos: vaca atolada, carne de sol, feijão, galinha caipira, baião de dois, refrigerantes, o forte é a venda de cerveja.	4 anos	6ª a Dom. de 10h às 19h	Não tem cálculo	Mesas e Cadeiras
Restaurante da Vanda e do Valter	Vanda e Valter	Goiana e Maranhense	<i>Self Service</i> com Churrasco: carne de sol, frango, carne de porco, carne de gado, arroz (branco e colorido), feijão, farofa, saladas verdes, cozidas e com maionese, milho ou abóbora refogados, macarrão, refrigerantes e cerveja.	3 anos	3ª a Dom. de 10h às 15h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, balcão aquecido, churrasqueira, cadeiras e mesas.
Restaurante da Ângela	Ângela	Distrito Federal	<i>Self Service</i> : Peixes fritos e ensopados, frango frito e ensopado, macarrão, arroz, feijão, feijoada, mandioca, salada crua e cozida, maionese, refrigerantes e cervejas, ovo frito, porções de camarão e peixe frito.	6 anos	3ª a Dom. de 10h às 19h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado e aquecido, mesas e cadeiras.
Restaurante Itaparica	Rosa e João	Uberaba – MG e Maranhão	Porções: codorna, frango a passarinha, manjubinha frita, camarão alho e óleo, mocotó, tirinhas de frango, sarapatel, calabreza, refeições: carne de sol, com mandioca, batata frita e farofa; picanha na chapa com feijão tropeiro, batata frita e queijo, Peroá à azul marinho (com banana) e demais acompanhamentos, refrigerantes e cerveja.	3 anos	4ª a Dom. de 8h às 20h (nos finais de semana)	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Restaurante 13	João de Deus	São Miguel – RN	<i>Self Service</i> de Caldos: vaca atolada, feijão, peixe, verde etc. E prato feito: arroz, feijão, carne, farofa, salada verde, refrigerantes e cerveja	4 meses (filho de Feirante do ramo do vestuário)	3ª a Dom. de 10h às 15h	Não tem cálculo	Mesas e Cadeiras

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Restaurante Praia Atalaia	Nilza	Governador Valadares – MG	Lanches, porções e refeições (prato do dia): cachorro quente, misto quente, batata frita, codorna, camarão empanado, carne de sol com mandioca, galinha gabidela, feijoada, peixe frito, picanha e demais acompanhamentos, refrigerantes e cerveja	16 anos, na Feira, nessa banca há 6 anos	4ª a Dom. de 7h às 18h30	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Restaurante Ponta Negra	Núbia	Goiânia – GO	Porções e refeições: peixes: tucunaré, manjuba, peroá, corvina, sardinha, empanado de camarão, mandioca frita, batata frita, codorna, bobó de camarão, caldos: feijão, mocotó, peixe, buchada, sarapatel, carneiro ao molho com arroz, salada, feijão tropeiro; carne de sol com mandioca, arroz, feijão tropeiro; picanha na chapa com queijo mussarela, arroz, batata frita, salada e feijão tropeiro refrigerantes e cerveja.	6 meses	2ª a 4ª, só almoço e de 5ª a Dom. 8h às 19h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras
Restaurante Olho D'Água	José de Ribamar	Brajo de Anápolis – MA	Porções e refeições: Espetinhos: frango, coração, lingüiça, carne; carne de sol com baião de dois, mandioca, farofa e vinagrete; chuleta na brasa com mandioca, caldos: mocotó, feijão, peixe, refrigerante, cerveja e água de coco.	6 anos	5ª a Dom. de 8h às 18h	Não tem cálculo	Churrasqueira, balcão refrigerado, mesas e cadeiras.
Restaurante Praia de Itapuã	Luisa	Monte Alegre – PI	Porções e prato feito: Caldos: mocotó, feijão, peroá frito, moqueca com pirão, carne de sol, baião de dois, bobó de camarão, refrigerante e cerveja.	1 mês	5ª a Dom. de 8h às 18h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado, mesas e cadeiras.

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Restaurante Praia do Tambaú	José Raimundo	Canto do Buriti – PI	Porções e refeições: <i>Hamburger</i> , coxinha, caldos: carne, feijão, mocotó, frango, peixe, espetinhos: carne, frango, porco, lingüiça, com vinagrete e farofa; camarão no alho e óleo, bobó, codorna, sarapatel, carne de sol na chapa com mandioca e queijo ou com feijão tropeiro e arroz, picanha na chapa com arroz, feijão tropeiro, batata frita, chuleta ou contra filé com queijo, mandioca e baião de dois, refrigerante, cerveja, água de coco, suco e sorvete.	6 anos	5ª a Dom. de 8h às 18h	Não tem cálculo	Churrasqueira, balcão refrigerado, mesas e cadeiras.
Lanchonete e Restaurante Dona Otília	Otília	Mantena – MG	Sarapatel, mocotó, buchada, carne de sol, mandioca, rabada, galinha caipira, feijoada, carne de porco assada, abóbora ou milho refogado, arroz e feijão e saladas, refrigerantes e cerveja.	Há mais de 20 anos, Pioneira.	2ª a 2ª, de 8h às 18h	Não tem cálculo	Balcão refrigerado e aquecido com mesas e cadeiras.
Universidade do Pastel	Heitor	RS	Pastéis: carne(simples) ou com queijo, palmito, catupiry, tomate e orégano, azeitona, milho, galinha (simples) ou com catupiry, palmito puro ou com queijo, catupiry, queijo puro ou com presunto e orégano, calabresa e orégano, banana e canela, presunto com tomate e orégano, espetinho de camarão empanado, refrigerantes, sucos, caldo de cana e água	5 anos	5ª a Dom. de 7h às 20h	Não tem cálculo	Balcão e bancos

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Pastelaria nº 1	Hélio	Distrito Federal	Pastéis: carne(simples) ou com queijo, palmito, catupiry, tomate e orégano, azeitona, milho, galinha (simples) ou com catupiry, palmito puro ou com queijo, catupiry, queijo puro ou com presunto e orégano, calabresa e orégano, banana e canela, presunto com tomate e orégano, espetinho de camarão empanado, refrigerantes, caldo de cana.	Há mais de 20 anos (pioneiro)	5ª a Dom. de 7h às 19h	Não tem cálculo	Balcão e bancos
Dudu dos pastéis	Eduardo	Sousa – PB	Pastéis: carne(simples) ou com queijo, palmito, catupiry, tomate e orégano, azeitona, milho, galinha (simples) ou com catupiry, palmito puro ou com queijo, catupiry, queijo puro ou com presunto e orégano, calabresa e orégano, banana e canela, presunto com tomate e orégano, espetinho de camarão empanado, refrigerantes,caldo de cana e água.	12 anos	5ª a Dom. de 7h às 18h30h	Não tem cálculo	Balcão e bancos, microondas
Lanchonete Tropical	Paulo	Distrito Federal	Bolos doces (chocolate, cenoura), empanados, pão de queijo enformado e simples, pudins, caldo de carne e peixe, frango, tapioca, misto quente, bomboniere, refrigerantes, sucos e vitaminas, café.	15 anos	5ª a Dom. de 7h às 18h30h	Não tem cálculo	Balcão e bancos, microondas

Estabelecimento	Entrevistado	Naturalidade	Tipos de Produtos ou Pratos	Tempo de Feira	Horário e Dia	Volume de Vendas	Salão e Equipamentos
Lanchonete da JU	JU	Marcelino Vieira – RN	<i>Hamburger e Cheese burger</i> com vários tipos de recheio, cachorro quente, outros sanduiches, açaí, energético, sucos de polpas (mais de 15 frutas) com água ou com leite: tamarindo, cupuaçu, caju, morango, uva, goiaba, acerola, etc. banana, energéticos, guaraná natural e água.	Há mais de 20 anos (pioneira)	5ª a Dom. de 7h às 18h30h	Não tem cálculo	Balcão e bancos, microondas
Sobral Pastelaria	Francisco Pimentel	Sobral – CE	Tapioca, pão de queijo, camarão empanado, biscoito frito, caldo de cana, pastéis, café, refrigerantes e vitaminas.	Há mais de 20 anos (Pioneiro)	3ª a Dom. de 7h às 18h30h	Não tem cálculo	Balcão e bancos, microondas
301 Sorveteria	Elaine	Distrito Federal	Cachorro quente, salgados: rissoles, empanados, mini-pizza, café, sucos, refrigerantes, água.	Há 13 anos	5ª a Dom. de 7h às 18h	Não tem cálculo	Balcão e bancos, molho de salsicha no recaud

ANEXO II

QUESTIONÁRIO SOBRE GASTRONOMIA NA FEIRA DO GUARÁ

1. NOME DA BANCA:.....
2. NOME DO ENTREVISTADO:
3. Naturalidade:
4. Desde que ano trabalha na Feira do Guará, ou a banca existe:
.....
.....
5. Natureza do estabelecimento:
 Bar
 Restaurante
 Lanchonete
6. PRODUTOS / PRATOS Oferecidos:.....
.....
.....
.....
.....
7. TIPO DE CLIENTELA (Pessoas sozinhas, famílias, jovens, moradores da comunidade, do Distrito Federal, de outros estados, de outros países):.....
.....
8. DIAS DE ATENDIMENTO:
9. HORÁRIO DE ATENDIMENTO:.....