



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UNB
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO – CET
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO

MAGNA PEREIRA DA SILVA

**Feira Central de Ceilândia e Gastronomia Regional:
Patrimônios do Distrito Federal**

Brasília/DF
2016

MAGNA PEREIRA DA SILVA

**Feira Central de Ceilândia e Gastronomia Regional:
Patrimônios do Distrito Federal**

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Turismo, vinculado ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Turismo; linha de pesquisa: Cultura e Sustentabilidade no Turismo.

Orientador: Prof. Dr. Everaldo Batista da Costa

Brasília/DF
2016

Ficha catalográfica elaborada automaticamente,
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Pereira da Silva, Magna

Pml96

Feira Central de Ceilândia e Gastronomia Regional:
Patrimônios do Distrito Federal / Magna Pereira da
Silva; orientador Everaldo Batista da Costa. --
Brasília, 2016.

136 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em
Turismo) -- Universidade de Brasília, 2016.

1. Feira Central de Ceilândia (FCC). 2.
Gastronomia regional. 3. Lugar de memória . 4.
Patrimônio. I. Batista da Costa, Everaldo , orient. II.
Título.

**Feira Central de Ceilândia e Gastronomia Regional:
Patrimônios do Distrito Federal**

MAGNA PEREIRA DA SILVA

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Turismo, vinculado ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Turismo - linha de pesquisa: Cultura e Sustentabilidade no Turismo –, defendida no dia 08 de julho de 2016 e aprovada pela banca abaixo relacionada:

Prof. Dr. Everaldo Batista da Costa
Universidade de Brasília (UnB) – Presidente

Profa. Dra. Marutschka Martini Moesch
Universidade de Brasília (UnB) – Membro efetivo interno

Prof. Dr. Breitner Luiz Tavares
Universidade de Brasília, Campus Ceilândia (UnB) – Membro externo

Prof. Dr. Luis Spiller
Universidade de Brasília (UnB) – Suplente

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, aos meus filhos, razão de minha alegria, em especial a minha filha mais velha, Natália Adriele e seu companheiro, Jean Michel, meus maiores incentivadores e os primeiros a acreditar que eu seria capaz, agradeço pela companhia e paciência nessa caminhada de longas horas de estrada e longas discussões, as quais me abriram novos horizontes, neles eu encontrei respostas para tantos questionamentos que me inquietavam. Em nossas conversas diárias eu aprendi muitas coisas novas, em muitos aspectos mudei minha maneira de pensar me tornando uma pessoa melhor. Tudo que aprendi com vocês, Jean e Adriele, foi muito importante mesmo. Foi o maior prazer ter aceitado a empreitada em ser sua mãe aos 15 anos, Natália Adriele, minha filha, grande companheira e amiga.

A minha filha mais nova, Isabele, agradeço pelo sorriso, doçura, meiguice, sempre me motivando a continuar; ao Jean Júnior, o filho do meio, agradeço por tantas vezes me fazer parar e pensar que por ele eu não poderia desistir. Meu exemplo poderia fazer mais diferença em sua vida do que mil palavras ditas, foi por você que não desisti.

Agradeço a paciência e impaciência de minha mãe, muitas vezes não entendeu minhas chateações, meu mau humor, porém nunca me abandonou e sempre na minha ausência esteve ao lado dos meus filhos, sempre disposta a dedicar sua atenção a eles e também a mim. Ao meu pai agradeço por ser meu herói, estando sempre ao meu lado se preocupando com qualquer detalhe que pudesse me deixar desconfortável, sempre disposto a uma palavra amiga. Ao meu irmão, minha cunhada e minhas sobrinhas agradeço pelo apoio e incentivo, em especial ao meu irmão por nunca me negar nada, por ser mais um herói em minha vida.

As minhas “amigas-irmãs”, Jeanne e Rose, peço desculpas por não ver o mundo como via antes, sei que minhas opiniões hoje para vocês parecem estranhas, no entanto um dia vamos acertar, eu vou continuar tentando convencer que precisamos estar abertas a novos debates, agradeço porque mesmo no meio de tantas discussões e tantas discordâncias permaneceram ao meu lado durante essa caminhada. Agradeço a Juraci, por ser sempre essa mãe maravilhosa para todas nós e a Yasmim agradeço pela paciência na

edição dos vídeos. Com relação à gravação dos vídeos, estendo o agradecimento ao Zé e a Cris.

As minhas amigas, Lígia, Elisandra, Adilene, Zefinha, Edite e Lucia, agradeço por acreditarem em mim e torcerem juntas pela minha vitória. Agradeço, em especial, a minha amiga Juscineide, pela paciência e força que me deu durante essa jornada, cuidando da minha casa e dos meus filhos e muitas vezes cuidando de mim.

Agradeço aos feirantes que me acolheram na Feira Central de Ceilândia e que tornaram possível essa pesquisa, em especial ao Naldo, Adriano e Ana Paula e deixo meu carinho especial ao Sr. Geraldo, mais conhecido como Geraldinho da galinha.

Do Centro de Excelência em Turismo, agradeço a todos os professores, colegas e funcionários. Agradeço às Prof.^a Neuza Farias e Prof.^a Lana Magaly, por terem contribuído na minha formação, ambas atçaram questionamentos que contribuíram na pesquisa. À Prof.^a Alessandra Santos dos Santos, agradeço a fiel amizade.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Everaldo Batista da Costa, agradeço sua disposição em me orientar e ter contribuído, com excelência, para o desfecho desta pesquisa. Agradeço pela sua maior qualidade: abrir as janelas da inteligência no nosso meio, ensinar a driblar os obstáculos e almejar um futuro melhor para todos.

Sou imensamente grata à Prof.^{ra}. Dr.^a. Marutschka Moesch, por ter sido a primeira pessoa com quem tive contato no departamento de Turismo, a maneira tão hospitaleira e acolhedora em me receber foi o que determinou minha permanência e decisão em começar a jornada de estudos para ingressar no mestrado. Agradeço também por ter aceitado o convite para participar da banca de defesa.

Agradeço ao Prof. Dr. Breitner Tavares por contribuir neste trabalho participando da banca de qualificação e de defesa com importantes observações que fizeram toda diferença nesta dissertação.

Agradeço a Deus pela força que ele fez nascer em mim, me direcionando a entrar na vida acadêmica por meio do dom que me acompanha desde a infância – cozinhar – e por isto busquei conhecimento para modificar o que não me agradava e a perpetuar o que era agradável, e assim, dei novo sentido à minha vida.

Resumo

A Feira Central de Ceilândia – FCC - nasceu junto com a cidade, Ceilândia, região administrativa de Brasília, é um reconhecido espaço dentro da cidade que se destaca por sua capacidade em atrair visitantes, tendo como seu maior atrativo uma gastronomia regional nordestina. Esta feira acompanhou todo o processo de formação de Ceilândia, cidade que se constituiu a partir de uma Campanha de Erradicação de Invasões – CEI, termo que se originou da Campanha de Erradicação de Favelas – CEF, nas décadas de 1960 e 1970, nas proximidades da recém-construída capital do país. Em meio tantas agruras vividas pelos moradores da cidade, a Feira Central de Ceilândia se constituiu um lugar de expressão da cultura nordestina por meio de sua gastronomia.

Esta dissertação tem como objetivo analisar do ponto de vista histórico, cultural e social que a comida apresenta, tornando-se um referencial objeto de investigação, pois os pratos ofertados na referida feira favorecem a rememoração de tempos passados tornando possível identificarmos a FCC – Um lugar de memória – Patrimônio-territorial sujeita a constantes atividades turísticas e a Gastronomia Regional Nordestina um patrimônio imaterial.

Palavras chaves: Feira Central de Ceilândia (FCC), gastronomia regional, Lugar de memória, patrimônio.

ABSTRACT

The Feira Central de Ceilândia (Central Fair Ceilândia) - FCC - was born with the city, Ceilândia, Brasília's administrative region, is a recognized space within the city that stands out for its ability to attract visitors. Its main attraction is the northeastern Brazilian regional gastronomy. This fair accompanied the entire Ceilândia formation process, a city that was formed from Eradication Invasions Campaign - CEI, a term that originated the Eradication of Slums Campaign - CEF, in the 1960s and 1970s, near the recent built capital of the country. Amid so much misfortune experienced by residents of the city, the Central Fair Ceilândia constituted a northeastern Brazilian culture's place that manifests itself through gastronomy.

This thesis aims to analyze the historical, cultural and social point of view that the food presents, becoming a research mark because the dishes offered in the fair enhance the recalling of the past. Therefore the FCC come to light as a memory's place and territorial heritage subject to constant tourist activities, as well as the regional northeastern food an intangible heritage.

Key words: Central Fair Ceilândia (FCC), regional gastronomy, memory's place, heritage.

Lista de Figuras

Figura 1: Restaurante SAPS em 1957.....	24
Figura 2: Construções do Restaurante SAPS.....	25
Figura 3: Horário de almoço no restaurante SAPS.....	26
Figura 4: Lago Paranoá.....	30
Figura 5: Demarcação da área para receber os moradores das invasões, em 02/10/1970	33
Figura 6: Primeiro Terminal Rodoviário – Ceilândia Norte – 1971	34
Figura 7: Entrega de Lote em Ceilândia em 1971	34
Figura 8: Projeto da Ceilândia em 1970	36
Figura 9: Reunião da comunidade na vila IAPI em 1970.....	38
Figura 10: Transferência dos moradores das invasões para Ceilândia em 22/01/1971	39
Figura 11: O terreno desabitado em 1970.....	40
Figura 12: Construção de barracos em 15 de Abril de 1971 -	40
Figura 13: Construção do primeiro barraco em 1971	41
Figura 14: Banca do Naldo	42
Figura 15: Fornecimento de água por um carro pipa em: 09/06/1971 - Foto de Joaquim Firmino	45
Figura 16: Solenidade de boas vindas aos novos moradores em 27/03/1971.....	47
Figura 17: Caminhão do Serviço de Abastecimento - SAB.....	48
Figura 18: Vista da Caixa d'água de Ceilândia em meio as árvores no Centro da Cidade	52
Figura 19: Mapa do Distrito Federal.....	52
Figura 20: Rei do Mocotó.....	58
Figura 21: Banca do Naldo	60
Figura 22: Banca de queijos e doces.....	62

Figura 23: Negras cozinheiras vendedoras de angu.....	83
Figura 24: Quitandeira do Largo da Sé.....	83
Figura 25: Escravas ganhadeiras.....	84
Figura 26: Sarapatel	86
Figura 27: Manteiga de garrafa.....	92
Figura 28: Feira Central de Ceilândia.....	94
Figura 29: Kome in Pé	97
Figura 30: Ponto de encontro dos nordestinos	100
Figura 31: Baião de dois	104
Figura 32: Galega e Buga	106
Figura 33: Banca Come Bem.....	108
Figura 34: Banca Joelma.....	109
Figura 35: Estação Nordeste	109
Figura 36: Banca do Carlão	110
Figura 37: Banca de utensílios.....	111
Figura 38: Banca de alimentos.....	112
Figura 39: Queijos, doces, biscoitos e castanhas	113
Figura 40: Banca da Galega	115
Figura 41: Banca da Galega.....	115
Figura 42: Dobradinha	117
Figura 43: Rabada.....	117
Figura 44: Mocotó.....	118

SUMÁRIO

Introdução	9
Capítulo I – Formação de Brasília e o contexto de Ceilândia.....	20
1.1 Brasília: aqui eu não pude morar	20
1.2 Ceilândia – Campanha de Erradicação de Invasões – CEI – Virou Cidade	32
Capítulo II – A Gastronomia e a Feira Central de Ceilândia	54
2.1 Gastronomia, Culinária e Cozinha	54
2.2 Feira Central de Ceilândia e sua gênese	59
2.3 A Gastronomia e a Feira Central de Ceilândia	72
2.4 O Gosto e a Feira Central de Ceilândia	75
2.5 Memórias gustativas.....	83
2.6 Memórias.....	86
Capítulo III – Adentrar Ceilândia pela porta da cozinha: da Feira Central de Ceilândia	90
3.1 Lugar de memória.....	90
3.2 Sabores, cores e aromas da Feira Central de Ceilândia.....	99
Considerações Finais	126
Referências.....	130
ANEXO I.....	136

Introdução

Feira é um lugar de manifestação cultural e de expressão popular, um evento social no qual um aglomerado de pessoas se mistura a objetos, sensações e às barracas. Os cheiros, o colorido, a hospitalidade, a comensalidade constituem esse lugar de memória.

Nesta dissertação temos como objeto de pesquisa a Feira Central de Ceilândia (FCC), mais especificamente, a gastronomia realizada na referida feira.

Ceilândia, região administrativa¹ de Brasília, é um espaço peculiar e surge em um importante momento do país, faz parte da história de vida de pessoas responsáveis por erguer os arquitetônicos prédios da Capital Federal. Esse momento é importante para a história nacional, visto que essa cidade se formou a partir de uma Campanha de Erradicação de Invasões. Tais invasões se constituíram nas décadas de 1960 e 1970 com os canteiros de obras durante a construção da Capital do país.

Ceilândia formou-se através da expulsão dos operários construtores de Brasília que, não possuindo capital financeiro para morar na capital, migraram para o entorno. Esse processo de expulsão significou, de certa maneira, uma “limpeza étnica espacial”, visto que a nova capital foi erguida para acomodar as classes sociais mais privilegiadas.

No discurso oficial, a cidade Ceilândia surgiu em decorrência da Campanha de Erradicação de Invasões (CEI), que foi o projeto de erradicação de “invasões” realizado no Distrito Federal pelo governo local originado da Campanha de Erradicação de Favelas - CEF. Os operários construtores de Brasília passaram a ser considerados “invasores” após a inauguração da nova Capital Federal, quando as ofertas de empregos diminuíram e as moradias provisórias, onde os operários se abrigavam, foram decretadas ilegais por parte do governo, o que desdobrou-se em uma grande crise habitacional.

¹ Região Administrativa é a denominação das cidades que compõem o Distrito Federal, ao todo são 31 regiões administrativas.

Portanto, os moradores de vilas e acampamentos de operários são removidos para distantes terrenos desabitados, formando novas cidades, as quais, naquela época, eram chamadas de cidades satélites, hoje denominadas Regiões Administrativas (RA), dentre elas: Taguatinga, Ceilândia, Guará, Núcleo Bandeirante, Paranoá. Ceilândia foi a única das cidades do Distrito Federal que se formou a partir da campanha de erradicação de “invasões”, levando em seu nome a sigla CEI, acrescida do sufixo oriundo do idioma inglês “*land*” “lândia” (o sufixo estava na moda). As remoções para a nova cidade foram iniciadas em 27 de março de 1971, estabelecendo a data de sua fundação a partir da transferência de, aproximadamente, 80.000 moradores das favelas da Vila do IAPI, Vila Tenório, Vila Esperança, Vila Bernardo Sayão e Morro do Querosene.

Porém, Ceilândia é criada por um ato truculento do governo, pois recebeu os construtores de Brasília sem nenhuma infraestrutura e saneamento básico, longe da oferta de trabalho, comércio, escola e hospitais e, ainda assim, não tem sua história conhecida oficialmente e, há poucos estudos acadêmicos sobre ela.

Segundo a pesquisa distrital por amostra de domicílios, (PDAD/2015) a cidade de Ceilândia possui hoje uma área urbana de 29,10 km², e está subdividida em diversos setores: Ceilândia Centro, Ceilândia Sul, Ceilândia Norte, P Sul, P Norte, Setor O, Expansão do Setor O, QNQ, QNR, Setores de Indústria e de Materiais de Construção e parte do INCRA (área rural da Região Administrativa), Setor Privê, e condomínios que estão em fase de legalização, como o Pôr do Sol e Sol Nascente. A Região Administrativa IX está situada a 26 quilômetros da RA I – Brasília.

A cidade possui quatorze feiras regularizadas pela administração da cidade, tais como: Feira do P Norte, Feira do P Sul, Feira do Guarapari, não encontrando em nenhuma dessas reconhecimento e tradição como a Feira Central de Ceilândia.

Uma vez que as memórias dessa feira precisam ser consideradas, esta pesquisa busca analisar a Feira Central de Ceilândia enquanto “lugar de memória”, termo utilizado por Pierre Nora (1993) para caracterizar espaços onde a memória se cristaliza, onde laços afetivos se constituem na formação e união de um determinado grupo social. “Lugares de memória” são espaços que conquistam olhares, despertam sentimentos, atraem visitantes por possuírem algum atrativo especial que ative a memória com potencial de remeter ao

passado. Esses espaços fazem parte de algum momento importante na vida de quem os frequenta.

Apresentar a feira sobre a ótica dos “lugares de memória”, com centralidade em uma gastronomia regional, abre a possibilidade de falar sobre a construção da cidade que a abriga e, assim, torna-se imprescindível revelar relatos de feirantes que fizeram parte do início da feira e, conseqüentemente, da formação de Ceilândia, o que envolve parte da metodologia da pesquisa. A peculiar formação de Ceilândia contribuiu para que ela recebesse pessoas vindas de várias partes do país, principalmente do nordeste, possibilitando assim desenvolver uma gastronomia regional muito próxima da nordestina, porém, absorvendo elementos culturais de outros estados brasileiros como a culinária goiana e mineira.

A chegada constante de novos imigrantes ao Distrito Federal e a criação do Programa Habitacional da Sociedade de Habitação de Interesse Social (SHIS) levaram o governo a criar outras áreas em Ceilândia. Em 1976, foi criada a QNO (Quadra Norte “O”) e, em 1977, o Núcleo Guariroba, situado na Ceilândia Sul. Surgiram depois os Setores “P” Norte e “P” Sul (1979).

Os moradores dessa cidade trouxeram com eles, hábitos e culturas dos seus lugares de origem, formando assim um lugar de diversas tradições. Nesse sentido, Ceilândia é um lugar onde distintas culturas se mesclam, podendo ser observado nos próprios hábitos alimentares que são compostos por pratos das regiões de origem desses cidadãos – principalmente da gastronomia nordestina – esses pratos são encontrados na Feira Central de Ceilândia. Esta feira – construída no decorrer da formação da cidade – é, nesse contexto, um lugar de memória carregado de simbolismos, pois a alimentação ali servida carrega parte da história dos imigrantes que para o Planalto Central vieram levantar Brasília.

Determinados espaços, em certa medida, contribuem para relembrar e ressignificar experiências passadas. A questão a ser considerada é: como é possível identificar esses espaços? Nesse sentido, a nossa tarefa é descrever e analisar as relações constituídas na Feira Central de Ceilândia. Entretanto, não abordaremos a Feira no seu aspecto geral e sim uma pequena parte do seu universo, a saber, as barracas de comidas.

Em termos metodológicos, debruçamos na busca de uma possível relação entre as “memórias gustativas” e o “lugar de memória”. A partir dessa relação, nosso **problema de pesquisa** envolve as seguintes indagações: qual influência da Gastronomia Regional na vida dos sujeitos moradores de Ceilândia? Por que é importante ressignificar o passado e descobrir qual a contribuição de “reviver” certos momentos de comensalidade para o presente dos sujeitos sociais destacados?

Temos como objetivo geral, desta pesquisa, investigar na Feira Central de Ceilândia a Gastronomia Regional e seu potencial como lugar de memória e espaço turístico e, como objetivos específicos: analisar as relações de afetividade constituídas entre a Feira e a comunidade local; investigar se a FCC, por meio da Gastronomia Regional, pode ser considerada um lugar de memória; verificar se a FCC tem potencial turístico no tocante à atração de visitantes, por meio da degustação desta gastronomia e assim rememorar o processo de formação da FCC juntamente com a cidade. A FCC será a porta de entrada para mostrarmos a cidade: Ceilândia, por meio da gastronomia regional.

Objeto de pesquisa

Sob diferentes pontos de vista, poucos autores já se dedicaram a pesquisa de feiras no Distrito Federal. Martins (2004), Leite (2015), Teixeira (2004) são algumas das autoras que abordam a construção de Brasília e todas as influências alimentares na formação de uma região formada a partir de várias culturas vindas de todas as partes do país. A comida nordestina é abordada pelas autoras acima citadas, pois esta é sempre mais presente nas feiras do DF, em consequência do grande número de imigrante nordestinos que vieram para a construção de Brasília. O multiculturalismo presente nesses espaços é analisado pelas autoras em decorrência da formação do Distrito Federal receber pessoas de vários estados brasileiro e de outros países.

Martins (2004) pesquisa uma feira localizada no Distrito Federal na região administrativa X, Guará. Essa pesquisa analisa a feira do Guará como *lócus* de identidade, tendo como foco a relação do alimento com a identidade, memória e representações dos frequentadores.

Leite (2015) analisa a Feira Central de Ceilândia, relacionando a hospitalidade e identidade coletiva por meio dos alimentos, bebidas, atendimento personalizado e o sentimento de pertencimento dos frequentadores com o lugar. A autora tenta identificar uma cultura híbrida ou não, a partir dos valores simbólicos e históricos dessa feira e identificar a expressão de comensalidade, hospitalidade, convivência e experiência turística.

Teixeira (2004) se debruça sobre a feira como atrativo turístico, averiguando a gastronomia ofertada na feira como um produto do turismo cultural. A autora não pretende esgotar as discussões quanto à gastronomia da Feira, mas oferecer dados que possam subsidiar discussões futuras a respeito do tema.

Já Tavares (2005) entende a feira como processo de conflito social, um espaço de inter-relações sociais que expressam o imaginário dos grupos que a ocupam e a circundam. O autor aborda a formação de Brasília e de Ceilândia, visto que a *Feira do Rolo*, em Ceilândia, é objeto daquele estudo e não está vinculada à gastronomia, entretanto, é uma feira que o autor faz referência ao seu início junto à Feira Central de Ceilândia, pois antes da regulamentação do estado essas duas feiras eram uma só. O mesmo autor trata a formação de Ceilândia em um processo de exclusão sócio espacial; segue autores que abordam o distanciamento das populações que são removidas das localidades próximas dos serviços coletivos (públicos e privados) como escolas, hospitais, do trabalho, do lazer entre outros e acentuam o nível de exclusão social.

Logo, o objeto de análise desta dissertação é a “Memória Gustativa” nesse espaço social de reafirmação da Memória Gastronômica dos seguintes sujeitos sociais: candangos, pioneiros, turistas, brasilienses e feirantes. Entendemos a comida como uma linguagem que conta a história daquele lugar. Conforme pontua Lévi-Strauss, a comida é um dos meios universais 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 (WOODWARD, 2000, p.43).

Memória gustativa está associada às sensações involuntárias de nostalgia, de prazer, que muitas vezes são provocadas pelos aromas e sabores do alimento e, em virtude disso, devemos levar em consideração o poder que a comida tem em reativar a

memória com uma estimada função evocativa do passado. Por esse viés, podemos analisar a comida da Feira Central de Ceilândia como uma ferramenta de afirmação desse possível “lugar de memória”. Esse espaço está associado às experiências dos imigrantes construtores de Brasília que constituíram a cidade de Ceilândia, tornando-se um espaço referência da comida regional brasileira.

Propomos, no decorrer dessa pesquisa, abordar a Gastronomia Regional incorporada à FCC, do ponto de vista histórico, cultural e social que a comida apresenta, tornando-se um referencial objeto de investigação, pois os pratos ofertados na referida feira favorecem a rememoração de tempos passados tornando possível identificarmos a FCC – lugar de memória - como um Patrimônio territorial sujeita a constantes práticas turísticas.

Nesta linha de pensamento Costa (2016) defende aproveitar o potencial cultural regional de cada lugar para atrair visitantes às periferias urbanas, e assim a FCC nesta pesquisa é investigada na perspectiva de Costa (2016) como um patrimônio-territorial onde se defende uma nova vida coletiva solidaria e conscientemente situada, cuja transformação depende, preponderantemente das bases sociais engajadas, criativas, lugar onde os pequenos empreendedores, neste caso, os próprios feirantes poderão desenvolver ações que coloque em evidencia para se desenvolver um turismo cultural na Cidade de Ceilândia, em torno das comidas nordestinas ofertadas na FCC.

Corner e Ângelo (2008) asseguram que nas últimas décadas o turismo foi responsável pelo desenvolvimento de muitas cidades em diversos países. “Os destinos mudaram nas eleições dos turistas e de muitos que não buscam sol e praia como único binômio possível, preferindo desfrutar de suas viagens por meio de ofertas variadas, novos segmentos, nos quais se incluem sensações, sabores e cultura distintos dos seus” (CORNER e ÂNGELO, 2008, P. 6).

Metodologia

Buscando compreender a importância da comida regional para rememorar a formação da feira juntamente com a cidade, para tanto levamos em consideração os relatos de vida de feirantes e frequentadores da feira, a fim de coletar dados pertinentes a esta dissertação. A forma de se chegar a esses dados foi através das memórias gustativas, os aromas e sabores que aguçam acontecimentos passados registrados na memória dos entrevistados.

De acordo com Proust (1991), a sensação gustativa é capaz de ativar uma sensação que transcende o tempo ao qual o indivíduo está inserido. Neste caso, o relato de vida torna-se fundamental para esta pesquisa, por permitir o detalhamento de acontecimentos passados a partir de aromas e sabores, ou seja, a memória que o alimento desperta. A comida, nesta pesquisa, é um instrumento de provocação da memória, um elo entre o passado e o presente e o lugar.

O lugar de memória, neste trabalho, está conectado estritamente à Gastronomia, os elementos que permeiam o “fazer comer” tais como: o cortar, o harmonizar dos temperos, a forma de preparo, o tempo de cozimento, as panelas utilizadas, as receitas, a forma de distribuição das comidas no balcão, a maneira que os sujeitos degustam essas comidas e a estrutura física, ou seja, todo o ritual que envolve a preparação e a comensalidade, pois o lugar de memória é constituído por distintos elementos, que formam um registro, um documento ou um monumento do passado, como afirma Ricoeur (2007).

A dimensão qualitativa e exploratória desta pesquisa teve como método de coleta de dados a etnografia, segundo a perspectiva de Geertz (1989). Nosso campo de estudo é a Feira Central de Ceilândia, mais especificamente a gastronomia regional incorporada à referida feira. Desta feita, destacamos o seguinte problema de pesquisa: qual a influência da gastronomia regional na vida dos frequentadores da Feira Central de Ceilândia? Por que é importante ressignificar o passado e descobrir qual a contribuição de “reviver” certos momentos de comensalidade para o presente dos sujeitos sociais destacados?

A metodologia utilizada neste trabalho consistiu em chegar quase ao pessoal, porém, nesse profundo envolvimento, levei em conta minhas próprias percepções, a partir

das percepções dos entrevistados e de todos os sujeitos sociais que tive contato durante este trabalho de campo, seguindo assim a trilha traçada por Geertz (1989).

Entre as técnicas de pesquisa, apropriei-me da observação participante e da coleta de dados por meio de entrevistas semiestruturadas, o que possibilitou que os entrevistados narrassem suas trajetórias de vida livremente. Definição das pessoas a serem entrevistadas: a) feirantes na categoria pioneiros, assumindo o status de guardiões da memória e portadores da memória, pessoas que fazem parte da primeira geração de Ceilândia e que participaram da formação da feira e vieram para a Ceilândia a partir da Campanha de Erradicação de Invasões; b) filhos de feirantes que ainda trabalham na feira, e; c) frequentadores da feira. Foram coletadas relatos de vida de quatorze pessoas.

Tais técnicas permitiram familiarizar-me com o modo de vidas dos feirantes, seus hábitos, seus gestos, gostos, a maneira de se alimentar, suas crenças, representações, receitas, enfim, o sistema simbólico que compõe a cultura alimentar tecida na Feira Central de Ceilândia, o que contribuiu para analisar o potencial da comida regional como atrativo turístico e suas potencialidades em rememorar tempos passados. Nesse sentido, a comida regional nordestina deve situar-se no centro de investigação da história da formação da referida feira, atentando aos hábitos e práticas alimentares do grupo social, composto a partir da criação da cidade Ceilândia.

Os relatos de vida dos sujeitos sociais que constituem a Feira Central de Ceilândia guardam importantes narrativas pertinentes para essa pesquisa. Utilizamos os relatos de vida no mesmo sentido que Alberti (2000), que diz que a força da história oral é dar voz aos que normalmente não a têm: os esquecidos, os excluídos. Por isso, nesta pesquisa, as narrativas de vida terão a função de dar voz aos que aqui não têm.

Fiz uso das narrativas dos guardiões de memória, dos portadores da memória, com o intuito de mostrar a valiosa história do povo de Ceilândia, por meio da gastronomia da FCC, diagnosticando o êxito dessa feira para a cidade e, dessa maneira, perceber a importância da alimentação em toda a história da humanidade, evidenciando a permanência da regionalidade na forma alimentar.

Neste trabalho, as memórias gustativas são compreendidas como ferramentas de ressignificações do passado ou do distante, por meio de aromas, sabores e imagens,

recursos que são utilizados para ativar a memória dos frequentadores da Feira Central de Ceilândia.

Pollak (1992) considera que, *a priori*, a memória parece ser fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Porém, Maurice Halbwachs, nos anos 20-30 do século XX, considera a memória como um fenômeno construído coletivamente e submetido à flutuações, transformações, mudanças constantes (POLLAK, 1992, p. 201).

Nesse sentido, o *corpus* empírico desta pesquisa, as narrativas de vida, foram analisadas na perspectiva da teoria da memória. O discurso foi construído a partir de relatos de vida de pioneiros, candangos, feirantes e frequentadores da aludida feira, frente à constituição de vínculos da memória. Para Jacques Le Goff (1990), a memória é indispensável para a construção da história oral, e ratificamos com Matos e Senna (2011) que a memória é a base constituidora da oralidade. Por meio das narrativas de vida foi possível analisar quais comidas estiveram presentes nas trajetórias dos feirantes e quais influências exerceram sobre eles.

Para Nora (1993), a memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos, aberta a dialética da lembrança e do esquecimento. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente, a memória não se acomoda a detalhes que a conforta, ela surge de um grupo que ela une.

Levamos em conta apontamentos que permitem uma entrevista de qualidade, um lugar tranquilo, sem nenhum barulho. A entrevista foi coletada por um roteiro semi-estruturado e a entrevistadora, no decorrer das narrativas, não fez nenhuma interrupção. Alguns entrevistados fizeram questão que fosse citado os seus nomes e sobrenomes, já outras, pediram que não fossem identificados e, ainda alguns são identificados apenas com o primeiro nome ou apelidos devido o grau de intimidade que se estabeleceu entre pesquisadora e entrevistado durante o trabalho de campo.

As imagens fotográficas e iconográficas foram utilizadas como forma de convencimento dos relatos e das narrativas expostos neste trabalho, considerando-os enquanto imagens que aproximam o pesquisador e o leitor do real, por ter um refutável poder de convencimento. “Não há dúvida que inclusive os etnógrafos encontraram na imagem fotográfica seu irrefutável poder de convencimento” (REIS JR., 2014 p.18).

As imagens, antigas e atuais, recolhidas no trabalho de campo nos possibilitaram evocar a memória relativa à tradição culinária. Costa (2014), ao parafrasear Le Goff, pontua que, hoje, vivencia-se um medo exacerbado de perda das memórias, tal medo reverbera-se na busca da cristalização das memórias por meio de suportes materiais, dentre estes, aqueles capazes de serem apreciados ou apreendidos pelos sentidos - visão, audição, tato, olfato, paladar. Um desses suportes é a fotografia, capaz de exercer as funções sociais da rememoração, da lembrança, da ressignificação do passado – uma ressignificação que se dá no presente. Nesse sentido, entendemos que “a fotografia e as iconografias não congelam um dado espaço-tempo histórico, ao contrário favorecem o reconhecimento individual e coletivo do próprio movimento da história e da geografia do mundo” (COSTA, 2014, p.88).

Costa (2014) assegura que as fotografias, tratadas como arte, encerram a função do artista que as tirou, que registrou aquele momento, passando a função artística para a visão de quem a contempla. Reconhecer a fotografia próxima à arte é reconhecer enquanto reprodução da manifestação do espírito do homem histórico. A fotografia “coloca-nos em situação com o passado próximo de uma sociedade urbana em trânsito e nos situa face às possibilidades de nosso presente fugidio” (COSTA, 2014, p.93).

Utilizou-se como técnica complementar de pesquisa um vídeo gravado com os relatos de vida dos guardiões de memória (compreende pessoas com mais de 60 anos) e os portadores de memória (compreende pessoas a cima de 40 anos). Le Goff (1990) assegura que as sociedades sem escrita havia pessoas especialistas que detinha a memória os chamados homens-memória: “genealogistas”, guardiões dos códices reais, historiadores da corte, “tradicionalistas”, portanto nesta pesquisa lançamos mão dos relatos dos guardiões de memória da Ceilândia, apesar de vivermos numa sociedade com escrita, os homens-memória nos dias atuais ainda desempenha um importante papel ao narrar fatos históricos, pois há “transmissão de conhecimentos considerados como secretos, vontade de manter em boa forma uma memória mais criadora que repetitiva (...)” (LE GOFF, 1990, p. 7).

O uso dessa gravação traz uma contribuição significativa para o resultado da pesquisa, pois, por meio do vídeo, fica explícito a afetividade e os significados que FCC tem na vida dos Feirantes, além das narrativas transcritas no trabalho terem essa mesma

função. Essa é uma forma de obtermos esse vídeo como fonte de pesquisa no que se refere a investigação da construção de Brasília, a formação da Cidade Ceilândia e a formação da Feira Central de Ceilândia, visto que todas as precauções foram tomadas para se elaborar um vídeo de qualidade, obedecendo a critérios de som audível e imagem de boa qualidade.

As narrativas de vida de guardiões da memória têm importantes fatos sobre a construção de Brasília, a formação de Ceilândia e da Feira Central de Ceilândia. Os relatos dos guardiões de memória, nesse vídeo, nos mostram o cotidiano e o funcionamento da referida feira; o relato de um frequentador que nos narra o primeiro contato que teve com a FCC e qual foi a sua primeira impressão em relação a ela. “Para o pesquisador social, as imagens e a tecnologia são uma contribuição, não um fim” (BAUER e GASKELL, 2002, p.153).

Organização dos capítulos

O primeiro capítulo retrata a formação de Brasília e o contexto de Ceilândia. Teve como objetivo abordar o processo histórico da construção de Brasília e a constituição da Cidade Ceilândia.

O segundo capítulo analisa o conceito de gastronomia, define os termos culinária e cozinha, observando suas semelhanças e distinções, e destacando suas especificidades. A gênese da Feira Central de Ceilândia e a formação do gosto é explorado neste capítulo, além dos fatores políticos e históricos de pratos nacionais. Enfatizamos várias dimensões sociais que a comida alcança, tais como: política, histórica, diferenças de classe e gênero.

No terceiro capítulo, a FCC é vista de uma maneira mais intimista, por meio do contato direto, da etnografia e da técnica de observação participante. O objetivo deste capítulo foi o de dar visibilidade à FCC, utilizando depoimento de pessoas envolvidas na história da cidade e da FCC. Damos ênfase à feira enquanto um lugar de memória, a comida nordestina um patrimônio imaterial e a cidade Ceilândia um patrimônio-cultural que reconstroem e ressignificam a cultura popular, mais especificamente a nordestina.

Capítulo I – Formação de Brasília e o contexto de Ceilândia

A construção de Brasília será apresentada como a precursora da história da formação de Ceilândia. A história apresentada neste capítulo é uma tentativa de descrever a vida daqueles que migraram para o Centro-Oeste em busca de dias melhores e acabaram formando uma cidade peculiar e com seu histórico não priorizado pela história oficial, com isso, o nosso objetivo, neste capítulo, é o de dar visibilidade às pessoas que foram subalternizadas no decorrer da construção de Brasília.

O objetivo deste capítulo é o de narrar a história da Feira Central de Ceilândia (FCC) no contexto de formação da cidade de Ceilândia, visto que essa feira “nasceu e cresceu junto com essa cidade”².

1.1 Brasília: aqui eu não pude morar

A história de Brasília nos ajudará a entender as peculiaridades de uma cidade planejada e as características de Ceilândia, sendo que esta última foi fundada a partir da construção de Brasília. Abordaremos acontecimentos que contradizem o desejo de se construir uma “cidade inovadora”, meta do presidente Juscelino Kubitschek (1956-1961), em que o objetivo maior era o de transformação da sociedade brasileira.

A construção de Brasília foi pensada desde a primeira Constituição da República, de 1891, na qual se fixou legalmente a região onde deveria ser instalada a futura capital. Em 1892, o presidente Floriano Peixoto formou a Comissão Exploradora do Planalto Central do Brasil, que ficou conhecida como Missão Cruls e demarcou a localização de Brasília. Entretanto, foi somente em 1956, durante o governo de Juscelino Kubitschek (JK), que teve início a efetiva construção da nova capital do Brasil. A inauguração de Brasília ocorreu em 1960, após um apertado cronograma de trabalho, seguindo um plano urbanístico de Lúcio Costa e uma orientação arquitetural de Oscar Niemeyer (SILVA, 2006).

² *Slogan* de entrada na Feira Central de Ceilândia.

Na década 1950, período que antecede a construção de Brasília, a classe operária torna-se alvo de exploração do então presidente Juscelino Kubitschek. Para este, Brasília constituía um projeto desenvolvimentista de seu governo e coube a ele a tarefa de convocar a nação para a marcha rumo ao oeste, que tinha como objetivo principal a interiorização da ocupação populacional, trazendo o desenvolvimento para o interior do país, local de onde se pulsaria a mudança. Segundo Costa e Peluso (2013), no contexto da campanha de Juscelino para a divulgação da construção, em rádio, imprensa e televisão, dois grupos foram convocados: pioneiros³ e candangos⁴.

A partir de 1957, com a abertura dos canteiros de obras, a Capital em construção atraiu trabalhadores dos quatro cantos do país para os seus canteiros. Costa (2015) afirma que no final dos anos 1950, o número de pessoas na Capital aumentou significativamente. O Cerrado, até então “desabitado”, foi povoado em pouco menos de cinco anos, trazendo, com isso, uma série de problemas. Conforme a literatura vigente sobre a história da construção de Brasília, por falta de infraestrutura, os operários que migraram para a construção da capital vivenciaram inúmeras dificuldades.

Paviani (2007) assegura que a migração está interligada com o trabalho/desemprego e, em países subdesenvolvidos, está associada à pobreza. Os operários que participaram ativamente da construção de Brasília almejavam um lugar para morar dignamente; as pessoas que se aventuraram em migrar para o Centro-Oeste buscavam por empregos e melhores condições de vida, muitos fugindo da seca do nordeste e da pobreza.

Para Paviani (2007), percorrer o árduo caminho traçado na espera de dias melhores, para o migrante, não seria fácil. O ato de mudança da sua localidade de origem é impulsionado por diversos fatores além do desejo de melhoria de vida. Os desejos que ultrapassem a vontade de melhoria poderiam estar pautados em questões ideológicas,

³ “Pioneiro” era usado como um termo honorífico utilizado para se referir à elite de técnicos, engenheiros, arquitetos, autoridades políticas.

⁴ “Candangos” era referido aos operários submetidos, às vezes, a condições subumanas em longas jornadas de trabalho, palavra de origem africana (quinbundo), utilizada pejorativamente na designação que os portugueses davam aos negros no período colonial. Esta designação é utilizada para se referir aos operários, no período da construção de Brasília. Contudo, a conotação do termo candango sofre uma alteração, do seu sentido original sendo empregada, no caso de Brasília, como uma referência honrosa aos pioneiros construtores da nova capital. (TAVARES, 2005, p. 31).

sonhos, desesperanças em suas cidades de origem, diversos fatores poderiam motivar o desejo de ocupar um lugar desconhecido.

Para Costa (2015), alguns imigrantes talvez buscassem a cura para chagas afetivas que deixavam em sua cidade natal, mas a grande maioria veio embalada pela expectativa de uma vida melhor e acreditando na política desenvolvimentista de Juscelino Kubitschek, que originaria um Brasil justo e novo.

A migração tem apresentado circunstâncias em que o migrante é expulso de seu chão, rural ou urbano. Todavia, na visão do migrante, sua mobilidade se deve a seu “desejo de melhorar de vida”, o que seria verdadeiro, em parte (PAVIANI, 2007, p. 7). A busca por novos lugares, na esperança de dias melhores, muitas vezes, é responsável por comprometer a saúde e a qualidade de vida e, em grande maioria, a busca por dignidade à custa de um árduo trabalho para o indivíduo. Percebemos que, no decorrer da construção de Brasília, os operários exerceram papel fundamental nesse importante momento do país. Esses operários se alojavam no contorno imediato dos canteiros de obras e alimentavam o desejo de firmar suas casas em lugares de fácil acesso aos recém-construídos edifícios e palácios que faziam parte da arquitetura moderna da cidade, de onde vinham as ofertas de empregos.

Por sua vez, Costa e Peluso (2013) asseguram que o trabalhador que foi atraído e estimulado a migrar rumo ao Centro-Oeste, depois de certo tempo, foi retirado das imediações do Plano Piloto, à força pelo Estado. A recém construída cidade negou ao operário o direito de fincar raízes em seu solo. Os autores ressaltam também a negligência do governo com a história brasileira negando a ordem vigorante que se expressou na construção de Brasília, pois a campanha de recrutamento baseou-se na divulgação da construção da cidade enquanto possibilidade de uma nova identidade e integração brasileira.

O planejamento de Brasília, no qual foi compreendido como o símbolo da ideologia nacional capitalista, inicialmente tinha por objetivo construir uma cidade onde não haveria pobreza, ou seja, um dos ideais desse grande projeto era construir um espaço social onde as desigualdades não seriam evidentes como em outras cidades brasileiras (ALVES, 2005).

Para Alves (2005), um dos principais anseios do arquiteto e urbanista Lúcio Costa era que o projeto da “nova” capital fosse um passo inicial para construir um “novo” Brasil, pautado no progresso e no desenvolvimento social, econômico e cultural. Porém, o autor argumenta que Lúcio Costa não conseguiu concretizar os seus ideais na “nova” capital, pois esse território recém ocupado foi, aos poucos, delimitando e sendo delimitado, classificando e sendo classificado por classes sociais em seu devido espaço. Nesse mesmo sentido, Lúcio (2015) afirma que, em Brasília, foi construída uma modernidade que tinha como pilar a afirmação das diferenças e desigualdades sociais.

É importante pontuarmos que essas diferenças e desigualdades realçaram de maneira direta as formas alimentares das classes sociais da “nova capital”, pois “o consumo de alimentos tem também uma conexão material: as pessoas só podem comer aquilo que elas podem comprar ou que está disponível em uma sociedade particular” (WOODWARD, 2000, p. 44).

Na Capital Federal, nas décadas de 1960 e 1970, as dificuldades de acesso a alimentos atingiu de maneira mais austera a classe operária, visto que os aumentos nos preços de gêneros alimentícios afeta, diretamente, a classe trabalhadora. Esses momentos de crise deixaram marcas na história da construção de Brasília e fez emergir problemas socioculturais relacionados à alimentação. O modo alimentar, nesses momentos, é sempre alterado, devido à dificuldades de acesso a gêneros alimentícios e pela privação das tradições culturais que estão imbricadas no espaço social alimentar, conforme nos assegura Bertoldo et all (2015).



Figura 1: Restaurante SAPS em 1957
Fonte: Arquivo Público do Distrito Federal

Uma solução encontrada por parte do governo para remediar tais problemas foi a implantação de um restaurante para dar suporte às cantinas presentes nos assentamentos. O governo de Juscelino Kubitschek trás do Rio de Janeiro para Brasília um restaurante moderno, conhecido como Serviço Alimentar da Previdência Social (SAPS), que servia cerca 1500 refeições diárias e 80 desjejuns aos filhos de operários. Fogagnoli (2011) nos relata que o SAPS foi criado no governo de Getúlio Vargas, visando melhores condições de alimentação dos trabalhadores e como forma de complementar o salário mínimo.

O presidente Getúlio Vargas, utilizando-se do que lhe facultava o artigo 180 da Constituição vigente, em 05 de agosto de 1940, institui o SAPS pelo Decreto-Lei nº. 2478. Dele se recorta:

•Fica criado, com personalidade jurídica e sede na capital da República (RJ) o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), diretamente subordinado ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio e destinado principalmente a assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadorias e Pensões subordinados aos respectivos Ministérios. Sua finalidade é propiciar aos trabalhadores alimentação adequada e barata instalando para tais restaurantes destinados aos trabalhadores. •Deverá ser feita ampla divulgação, nos meios trabalhistas, das vantagens que tem o trabalhador de se alimentar convenientemente, bem como da utilidade de se lhe garantir alimentação adequada e oportuna (BRASIL, 1940, *online*).

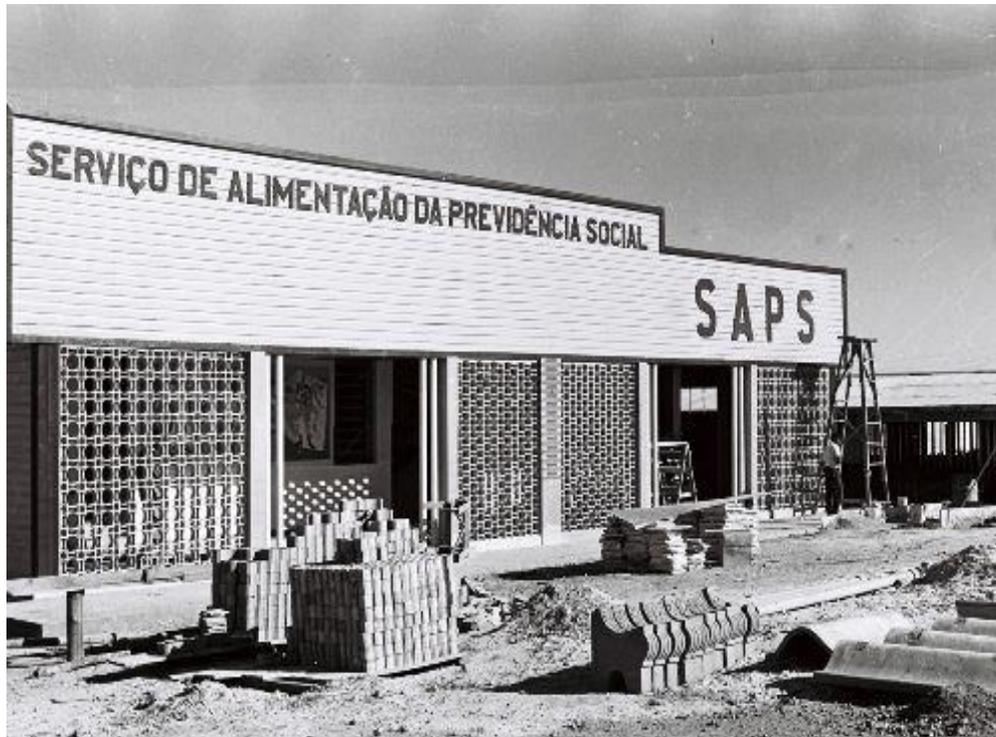


Figura 2: Construções do Restaurante SAPS
Fonte: Arquivo Público do Distrito Federal

Os avanços tecnológicos utilizados na elaboração de comidas produzem mudanças substanciais em uma sociedade, tanto nutricionais como sociais, visto que a comida elaborada, em longa escala, se torna diferente da comida caseira: elaborada e degustada no ambiente familiar. Porém, Fogagnoli (2011) defende que o SAPS funcionava como uma instituição de sociabilidade dos trabalhadores e visava também erradicar diversas doenças oriundas da desnutrição.

Fogagnoli (2011) assegura que a classe operária encontrava diversos problemas para ter acesso a gêneros alimentícios, sobretudo a carne, visto que certos alimentos eram privilégio das pessoas mais ricas, assim como tantos outros. O autor afirma que os presidentes que sucederam Getúlio Vargas não alteraram a política do SAPS. Ao contrário, muitas foram as ações no sentido de referendar e até ampliar o que fora feito no governo Vargas, sobretudo no mandato de Eurico Dutra e Juscelino Kubitschek. O referido restaurante funcionou por ininterruptos 27 anos, sendo instinto no governo Castello Branco sob argumento que abrigava reuniões de sindicalista de esquerda.



Figura 3: Horário de almoço no restaurante SAPS
Fonte: Arquivo Público do Distrito Federal

Os senhores Milton Meneses e Ilderico Meneses trabalharam durante a construção de Brasília, em atividades burocráticas na Novacap. Ambos têm boas recordações do restaurante SAPS. Segundo eles, os operários da construção civil se alimentavam nas cantinas dos canteiros de obra. Sobre essa questão, o senhor Ilderico rememora:

(...) O SAPS era um restaurante do governo, era lá na velhacap, naquele tempo era Novacap, hoje a gente chama de velhacap, qualquer pessoa podia comer lá, era só pagar, e a comida era barata menina, precisa de ver, os aviões vinham trazendo os mantimentos de longe, chegavam em aviões vindo de Belo Horizonte e do Rio de Janeiro, a comida era servida igual num quartel, sistema de bandejão, a gente ia passando em frente de uns caldeirões enormes e eles servindo, era cada bifão de quase 1 palmo, quadrado, sem bater, o bicho era duro, quando chegavam os aviões com as carnes, aqueles quarto de boi, eles iam só tirando aqueles bifão e jogava na gordura quente assim na nossa frente, tinha que ter dente bom para comer, era todo mundo muito novo nem se importava com nada, eu tinha vinte anos, era meio difícil da gente conseguir carne e no SAPS era assim, tudo a vontade e barato, até JK comia lá com a gente, eita homem que era bom, pode passar o tempo que for que nos nunca vamos ter um presidente igual aquele⁵.

⁵ Entrevista concedida por Sr. Ilderico Meneses à autora, em 03 de junho de 2016.

Santos (2015) relata outra iniciativa do governo relativa à solução do problema da alimentação dos operários, com a criação, no final dos anos de 1950, da Cidade Livre⁶, o primeiro núcleo comercial e urbano de Brasília, atualmente conhecido como Núcleo Bandeirante. Mesmo diante da situação dos conflitos vividos naquele contexto, devido à instabilidade que acompanhava o momento, o abastecimento alimentar é vital em qualquer circunstância, por ser uma das principais necessidades de sobrevivência humana. Além das necessidades nutricionais, a alimentação humana abrange outros aspectos, visto que o homem não come apenas para saciar a fome, pois a alimentação tem significados múltiplos, o homem come também por prazer e por hábitos adquiridos (CORNER e ÂNGELO, 2012), daí sua dimensão cultural, pois o alimento também carrega significados atribuídos pelas sociedades.

Apresentamos também, outro importante restaurante que se constituiu no ano 1959 e, até os dias atuais ainda está em funcionamento – A Churrascaria do Paranoá- O restaurante ainda tem a pintura original. Lilás, verde e azul coloreiam as paredes que exibem as fotos da construção da barragem do Paranoá e das visitas de Juscelino Kubitschek “É uma arquitetura de 1959, onde operários e o Ministério do Presidente Juscelino encontravam-se para tratar de negócios ou até mesmo para alguns eventos.” GOMES (2004). A denominação 'Paranoá' origina-se do nome do Rio Paranoá. Região administrativa do DF se constituiu segundo Gomes (2004) com a conclusão definitiva das obras da barragem e da usina, as construtoras retiraram-se do acampamento, que passa a ser ocupado pelos operários e suas famílias, e pelos moradores das vilas ao redor, cidade cheia de tensões urbanas e luta pela permanência.

Sousa (2015) descreve o ambiente insalubre das obras, que afetou a saúde de muitos trabalhadores e a má alimentação é apontada como um dos principais fatores causadores de problemas de saúde nos operários. Sousa (2015) remonta o ambiente de trabalho desses operários que vieram para o Planalto Central, atraídos pela propaganda desenvolvimentista por parte da presidência de JK. A autora evidencia a péssima acomodação da classe operária, tais como: maus tratamentos; jornada exaustiva de trabalho (15

6 Segundo Costa (2015), a Cidade Livre foi criada por Bernardo Sayão, para ser um centro comercial e recreativo para os trabalhadores que construía a capital, os produtos alimentares chegavam de várias partes do país, justificando os elevados preços. Para facilitar o abastecimento, o comércio se tornou isento de impostos, ou seja, livre de impostos, o que originou o nome da cidade - “Cidade Livre”.

a 18 horas de trabalho diárias); má alimentação; saudade da família; passar datas festivas como o natal, sozinhos, por falta de condições de locomoção para as suas cidades de origem.

Nair Heloísa Bicalho de Sousa (2015) recorre a Pollack para abordar as memórias subterrâneas⁷. Pollack destaca a importância de memórias subterrâneas das culturas minoritárias ou dominadas que se contrapõem às memórias oficiais. A autora tem o registro de um massacre dos operários da construção civil no acampamento da construtora Pacheco Fernandes Dantas durante o carnaval de 1959, fato que foi ignorado pela história oficial.

De acordo com Sousa (2015), encontramos a versão popular narrada pelos operários. Constatou-se que os responsáveis pelo massacre foram os soldados da Guarda Especial de Brasília (GEB). Os operários eram observados por esta instituição policial de caráter paramilitar, que era responsável pela segurança da nova capital. Os operários cumpriam uma exaustiva carga horária de trabalho, entre 15 a 18 horas diárias. O alojamento da construtora era precário, composto por galpões de 10 a 15 quartos, com beliches de 3 andares, num ritmo incansável de turmas que se revezavam. Diante desse ritmo de vida estressante e desumano, eram obrigados a se alimentar com uma comida de péssima qualidade, servida, às vezes, ainda crua, enfrentando longas filas na hora das refeições. “A busca por alimentos sempre ocupou um lugar de importância na humanidade, nas relações entre povos, sendo motivos de guerras, disputas e invasões, seja pela fome ou ameaça de fome, pois desde tempos imemoráveis o homem lutou por sua sobrevivência” (CORNER e ÂNGELO, 2012, p. 1).

Uma briga entre um operário da construtora Pacheco Fernandes Dantas e um cozinheiro da cantina da mesma construtora, ocorrido durante o carnaval 1959, ocasionou um motim na hora do almoço por parte dos operários que buscavam proteger o operário responsável pela confusão, para que ele não fosse preso por dois soldados que foram chamados pelos responsáveis da construtora. Os soldados foram obrigados a recuar por não conseguirem conter o motim, pois eram apenas dois para dominar muitos operários.

⁷ Para o autor, conforme Sousa (2015), memórias subterrâneas são significações do silêncio entre o passado e o presente referentes a momentos trágicos.

No entanto, à noite, voltaram com mais de cem soldados em um caminhão, e munidos de cassetetes e armas de fogo atiravam e executavam os trabalhadores que tentavam fugir, independente de quem encontrassem na frente. É importante frisar que o massacre ocorre durante o momento de descanso dos operários (SOUSA, 2015).

Essas reflexões sobre a qualidade de vida dos operários construtores de Brasília são importantes para essa pesquisa como forma de valorizar as memórias de quem viveu esse momento de opressão e violência em tempos passados.

Descrevemos, até esse momento, pequena dimensão dos conflitos presentes na construção de Brasília. Elegemos a alimentação para demonstrar as tensões sociais relacionadas à construção da “nova capital”. Entretanto, para esse trabalho, um dos momentos mais tensos da “nova capital” foi a remoção dos trabalhadores para a Ceilândia, pois esse evento representou a negação de Brasília à classe trabalhadora, que se obrigou a adaptar em um novo lugar.

O movimento veloz de construção da capital, o que atraiu demasiadamente migrantes para a região, foi o responsável pelo surgimento das cidades satélites e a precarização das mesmas. A mudança da capital do Rio de Janeiro para Brasília trouxe consigo muito da realidade precária do Brasil, sobretudo as desigualdades sócio espaciais presentes no país, até então (COSTA e PELUSO, 2013). Para termos noção do crescimento populacional de Brasília, no final da década de 1960, as inúmeras “favelas”, “invasões” e acampamentos de construtoras, tidos como “localidades provisórias”, já contavam com cerca de 82.000 habitantes e ocupavam territórios estratégicos nas proximidades do Plano Piloto (SABÓIA e SANDOVAL, 2012).



Figura 4: Lago Paranoá
Fonte: (KIM E WESELY, 2005, p. 188)

As famílias dos trabalhadores que residiam nas proximidades do Lago Paranoá foram os primeiros a serem removidos, já que esse lugar estava reservado somente para a ocupação prevista no Plano Piloto (SABÓIA e SANDOVAL, 2012). A justificativa utilizada pelo governo da época, para a remoção dos trabalhadores que residiam nas proximidades do referido lago, foi a preservação dessa região, tendo em vista evitar a poluição da água. Nesse sentido, o discurso oficial em Brasília pregava o crescimento urbano em áreas distantes do lago, para preservação ambiental, justificado pela preocupação futura de abastecimento de água. Tal motivo contribuiu para eclodir os conflitos sociais pela fixação à terra, na recém Capital do país (SABÓIA e SANDOVAL, 2012).

Hoje, a área próxima ao Logo Paranoá é ocupada por mansões, portanto a preservação ambiental citada acima não justifica o interesse por essa área, por parte do governo daquela época e nem seria mesmo legítima essa preocupação futura com o abastecimento de água. Essas foram as duas justificativas encontradas para impedir que os operários fixassem suas moradias em áreas nobres da cidade. Contudo, o que realmente justificou a expulsão da população mais pobre dessas áreas foram seus valores imobiliários já previstos pelo governo local. Atualmente, as Regiões Administrativas Lago Sul, Lago Norte e Asa Norte apresentam os imóveis com o maior valor imobiliário do DF. Um aspecto característico da cidade é a presença do estado como maior

proprietário de terras. Isso suscita maior capacidade de planificação urbana, políticas de ocupação e influencia no mercado imobiliário – tombamento, construção de infraestrutura urbana, entre outras.

É importante destacarmos que o processo de remoção de populações fora dos marcos do “Plano Piloto⁸” teve início antes da inauguração da “nova capital”, evidenciado pela criação de Taguatinga, em 1958. Pois, durante a construção de Brasília, o Governo Federal constatou que não poderia abrigar as levas de imigrantes, sobretudo daqueles que passaram a trabalhar nos canteiros de obras. E os novos locais de moradias para a classe trabalhadora surgiram por constantes ações pontuais e improvisadas, ao sabor dos governantes e/ou das pressões de contingentes não incluídos em programas habitacionais para população de baixa renda (PAVIANI, 2003 e 2011).

O surgimento das chamadas “Cidades-satélites” contribuiu para a formação de distintos núcleos urbanos, ou seja, polinucleamento⁹. Dessa forma, Paviani (2003) assegura que não ocorreu um planejamento dos espaços que foram ocupados fora do Plano Piloto, assim os trabalhadores foram obrigados a residirem em outros locais sem nenhuma infraestrutura, sem plantas urbanas onde se delimitavam as vias de circulação, as áreas residenciais e as de serviços/e ou comércio e indústria.

Ainda, de acordo com Paviani (2003), atualmente Brasília é polinucleada e é bem diversa da que foi esmeradamente projetada com um único núcleo, não mais podendo ser apontada como o modelo brasileiro de “planejamento urbano”. Segundo o autor, o fracasso do planejamento se materializou nas dezenas de núcleos urbanos esparsos no território, denotando apartação e exclusão sócio espacial. Costa (2015) aborda a reorganização dos trabalhadores nos espaços da capital, que insistiram em ficar em locais que não foram pensados para eles, e em usufruir de um lugar que foram construídos por eles. Os trabalhadores legitimam lugares e cenários importantes em suas trajetórias, redefinindo o projeto original da cidade.

8 O Plano Piloto de Brasília, no Distrito Federal, foi elaborado por Lúcio Costa, vencedor do concurso, em 1957, para o projeto urbanístico da Nova Capital, atualmente passou a designar toda a área construída em decorrência deste plano inicial. Para o morador do Distrito Federal, é comum chamar a cidade Brasília de “Plano Piloto” ou somente “Plano”. Ex.: “hoje eu vou ao Plano Piloto”, seria dizer “hoje eu vou a Brasília”. O morador do Distrito federal não faz distinção de morar em Brasília ou em qualquer outra cidade do Distrito Federal, para ele, todo Distrito Federal é Brasília.

⁹ “Polinucleadas”: São cidades que possuem diversos centros, onde as principais atividades comerciais não estão concentradas em um único bairro ou avenida.

A abordagem sobre a construção de Brasília é importante para esta pesquisa, porque relata, através desse momento histórico, a responsabilidade pela formação de importantes espaços urbanos no Distrito Federal. A segregação da classe trabalhadora possibilitou a formação de distintos espaços como Ceilândia, que se constituiu a partir da expulsão dos operários construtores de Brasília do entorno imediato dos canteiros de obras, o que significou uma “limpeza étnica espacial¹⁰”.

1.2 Ceilândia – Campanha de Erradicação de Invasões – CEI – Virou Cidade

O desejo utópico de desenvolver uma cidade sem luta de classes ou distinções sociais não se realizou, foi um fracasso; a criação de Ceilândia evidenciou esse “fracasso”. Um dos principais motivos em deslocar uma grande quantidade de moradores para uma região afastada de Brasília foi erradicar as chamadas “invasões”. Tal ação tinha por objetivo, segundo o governo da época (presidente da república Emílio Garrastazu Médici e governador Hélio Prates), solucionar os problemas da “nova capital”, e o principal era a questão estética da cidade, principalmente quando era vista de cima, pois as “invasões” faziam parte da rota de aviões.

A ação de remoção foi justificada pelo governo como uma “benfeitoria” à sociedade brasiliense, ou seja, atendeu aos anseios da classe privilegiada. Nessa perspectiva, a classe operária, construtora de Brasília, foi removida para 30 km de distância da Capital Federal. Dessa maneira, arrastou para longe os problemas sociais e econômicos da “nova capital”, tais como, a falta de infraestrutura (por exemplo: ruas pavimentadas), saneamento básico, desemprego e juntamente com todos esses problemas levando os sonhos de muitos que contribuíram para edificar Brasília.

¹⁰ Limpeza étnica é a remoção ou eliminação de determinados grupos étnicos numa região. As migrações forçadas podem ser um tipo de limpeza étnica.



Figura 5: Demarcação da área para receber os moradores das invasões, em 02/10/1970
Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia.

Ceilândia foi inaugurada no dia 27 de março de 1971, a partir de uma articulação governamental que retirou a população pobre que morava em aglomerados próximos ao centro da capital, formada, em sua grande maioria, por pessoas que vieram para a construção da nova capital. Os problemas criados a partir da remoção das “invasões” tiveram como agravante a distância. Segundo Tavares (2005), Ceilândia ficou distante da oferta de trabalho que era basicamente na construção civil, antes mais acessível a partir das vilas cerca do Plano Piloto; desestruturou-se o mercado de trabalho, que passou a demandar demorados percursos de mais de uma hora, além de gastos com o deslocamento, que antes eram feitos a pé ou de bicicleta.



Figura 6: Primeiro Terminal Rodoviário – Ceilândia Norte – 1971
Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia.

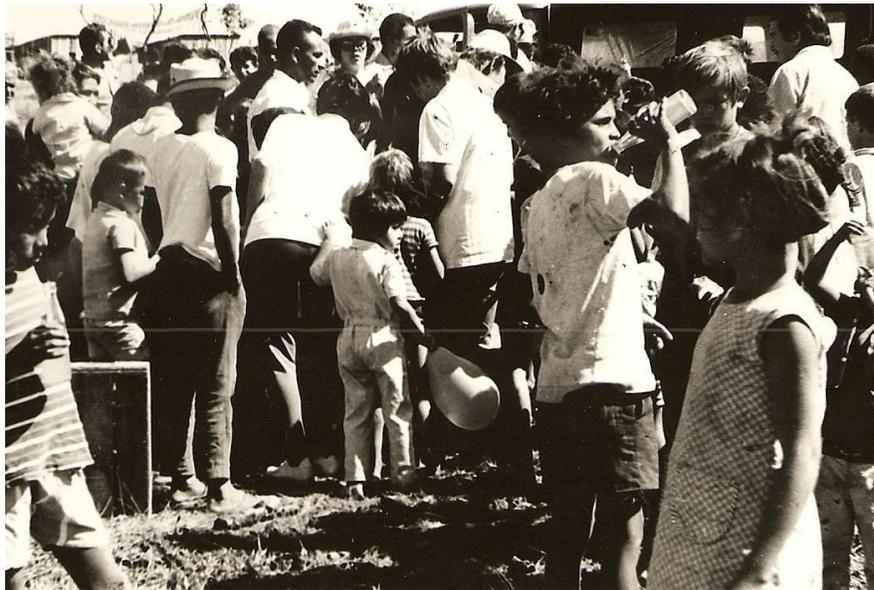


Figura 7: Entrega de Lote em Ceilândia em 1971
Fonte: Arquivo da Assessoria de planejamento – Administração regional de Ceilândia.

A história da cidade foi e é permeada por conflitos e um acirrado debate na literatura sobre as possíveis causas de sua criação. Distintos autores e autoras se dedicaram em investigar o surgimento de Ceilândia. Cada um, a sua maneira, levantou diferentes questões sobre a criação da referida cidade.

Em Pereira (2013) temos a visão de Lima e prof. Jevan sobre a transferência das invasões, para eles, um dos motivos que levou a retirada de forma brusca e truculenta da população pobre para Ceilândia, foram causadas pelas habitações dessas pessoas serem próximas ao Plano Piloto, originadas a partir da grande leva migratórias vindas para a construção da cidade. Ainda, de acordo com o autor, essas habitações nas áreas “invadidas” traziam uma imagem “ruim” à Capital Federal, ou seja, entendem que questões estéticas foram um dos principais motivos para a “transferência” dos trabalhadores para Ceilândia.

Por sua vez, Costa e Peluso (2013) fazem uma crítica ao projeto de desenvolvimento de Brasília por ser fundamentado em um paradoxo: a cidade faz-se a meta-síntese de um projeto nacional em andamento e, por outro lado, simboliza a intervenção do Estado sobre o território com uma política de controle socioeconômico e de dominação a negar as condições vigoras da realidade brasileira. Os autores veem que, na prática, houve o deslocamento da população mais pobre para a região central do país, sobretudo, do Norte e Nordeste; um país onde infraestrutura, serviços e acessos urbanos se dão de forma desigual conforme as classes; discursivamente a construção de Brasília representaria a inauguração de um novo país.

Costa e Peluso (2013) pontuam sistematicamente alguns dos ideais difundidos nos momentos que antecedem e acompanham a construção e concepção de Brasília. Os autores tratam desde a emergência de uma utopia de cidade ideal para o desenvolvimento do país até a negação aos operários do direito de residência pretendendo evitar que o Brasil por eles representado fincasse raízes na cidade inaugurada. Brasília representa, desde sua origem, um marco simbólico da segregação sócio espacial imposta pelo Estado no Brasil; a nova cidade chancelou a capacidade governamental de dar corpo às desigualdades e à luta de classes, cuja memória pouco é divulgada (COSTA e PELUSO, 2013).

Saboia e Sandoval (2012) criticam o fato de os construtores de Brasília, que enfrentaram a fome, o frio, as doenças e a falta de saneamento básico e assistência médica ainda foram tratados como “invasores”. Nessa mesma perspectiva, Pereira (2013) considera que Brasília foi a primeira cidade a tratar seus pioneiros como “invasores”. Em 1969, foi criada a Comissão de Erradicação de Invasões (CEI), que desenvolveu o projeto

de “desfavelização” do DF, por meio do Dec.nº1473, de 14.10.70, que normatizou a remoção por intermédio do grupo executivo de Remoção, apoiado pela CEI, tendo como slogan “A cidade é uma só”.

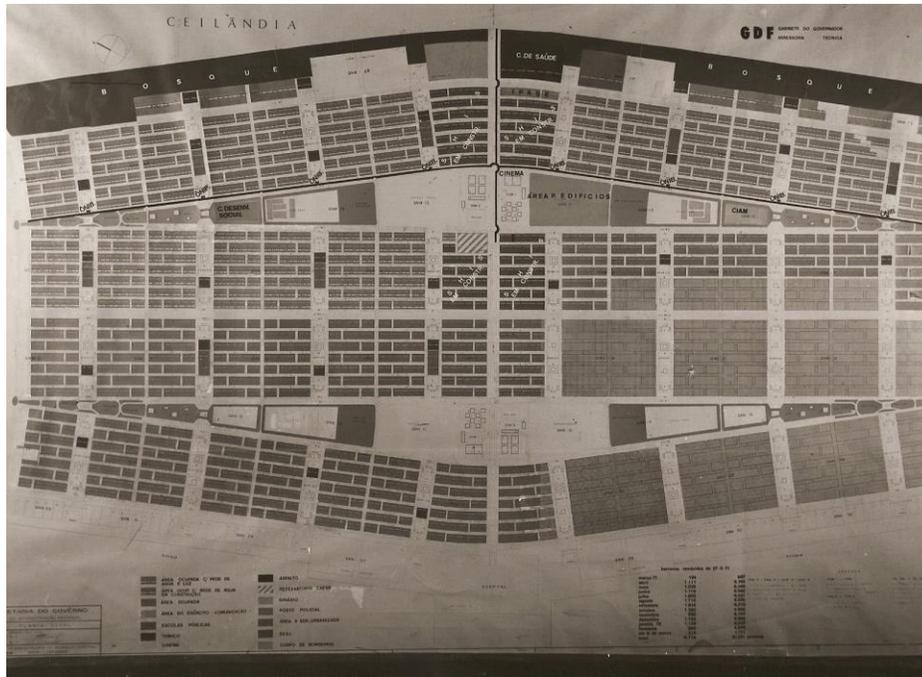


Figura 8: Projeto da Ceilândia em 1970

Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia

Para Teixeira (2004), a CEI tinha por objetivo “melhorar” a vida dos moradores das chamadas “invasões”, assim a autora tenta legitimar a remoção dos construtores de Brasília, como uma forma de conceder a eles moradias mais “confortáveis”. Segundo a autora, a criação da Comissão de Erradicação de Invasões foi considerada pelo governo como uma possível solução para os problemas decorridos da formação de “favelas” na capital. A autora afirma que a marginalidade, a prostituição, a criminalidade e as doenças contagiosas conviviam entre os moradores que compunham as “favelas” e, esses fatos, para a autora, justificaram a remoção. Entretanto, quando analisamos o processo de criação de Ceilândia encontramos outra narrativa, uma narrativa em que os trabalhadores foram “jogados” em um espaço que não tinha condições para abrigar aquela população.

Paviani (1998) questiona o discurso que legitima a Campanha de Erradicação de Invasões como uma campanha que visava a melhoria da qualidade de vida dos moradores das chamadas “invasões”. Para o autor, a campanha de transferência não sanou

os problemas vivenciados pelos trabalhadores, pois a lama, a poeira, a falta de água e de trabalho ainda persistiam nos novos espaços, que mais tarde seriam conhecidos como “Cidades-satélites”, destinados aos operários da construção de Brasília. Essa situação contribuiu para a revolta da população transferida, pois a tão almejada “melhoria” não acompanhou a transferência das moradias. Essa revolta, segundo Paviani (1991), foi também atribuída à promessa não cumprida de legalização dos terrenos a baixo custo e instalação de equipamentos e infraestrutura, que não eram encontradas nos acampamentos¹¹ e favelas da periferia do Núcleo Bandeirante.

Paviani (1991) ainda afirma que os chamados “invasores”, que faziam parte da massa empobrecida, são vítimas da opressão geradas pela sociedade e vítimas de ilícitos (violência) que contra eles eram praticados, tais violências geram os problemas sociais citados por Teixeira (2004). Segundo Paviani esses ilícitos e opressões aparecem muitas vezes camuflados e/ou bem explícito em nosso meio: compressão salarial, analfabetismo, doenças endêmicas, subempregos, desempregos, e de resto, sob as marcas de todo tipo de segregação.

Inicialmente, a CEI cadastrou os barracos existentes nas vilas periféricas ao Núcleo Bandeirante, transferindo posteriormente sua população para a nova localidade de Ceilândia, na tentativa de erradicar os quase 82 mil moradores das supostas “invasões” que se espalhavam pela recém construída Capital Federal (SANDOVAL e SABÓIA, 2012). Nessa perspectiva, percebemos que os operários que trabalharam para erguer a Capital Federal, naquele momento, tornaram-se “*personas non gratas*” nos assentamentos e passaram a ser marginalizados.

8 “Acampamento” – denominação dada aos locais onde as empreiteiras ou construtoras montavam os barracos onde serviam de moradia para os operários, chamados também canteiros de obras.



Figura 9: Reunião da comunidade na vila IAPI em 1970

Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia.

De acordo com a imposição da história oficial, houve um silêncio acerca da história dos moradores das vilas e assentamentos que levavam o nome de “invasões”. Os suntuosos monumentos nas largas avenidas de Brasília foram construídos, em sua grande maioria, pelo operário transferido na CEI. Costa e Barroso (2015) consideram Brasília uma cidade invisível com sua história escondida por trás desses suntuosos monumentos. Para as autoras, a cidade foi tecida por entre esperanças e sonhos, mas também por entre lutas, dores e decepções, referindo-se as frustrações vividas por homens comuns que têm suas histórias invisíveis até mesmo aos olhos daqueles que vivem em Brasília. Tal invisibilidade se estende à história do povo de Ceilândia.

Uma das formas que encontramos para ultrapassar a narrativa oficial que pouco valoriza a história dos construtores de Brasília foi entrevistar pessoas que foram testemunhas do processo de transferência realizado pela CEI. As narrativas¹² coletadas nas entrevistas para compor essa pesquisa tem o potencial em desvendar uma rica história

¹² As narrativas serão apresentadas em momentos da dissertação que os relatos de vida possam confirmar as histórias presentes, como: a história de Brasília e Ceilândia, a história da FCC.

do início da cidade junta a FCC, espaço dedicado à comensalidade. Sobre essas experiências vividas pelos moradores, segue o relato de D. E., uma pioneira da cidade. Essas experiências de vida são importantes para essa pesquisa, para avaliar a precariedade e violência vivida por parte dos que passaram por essa transição espacial, no período da campanha de erradicação de “invasões” nos anos de 1970. A riqueza cultural presente em Ceilândia coloca em questão o passado e a trajetória de formação da cidade, por isso nos despertou o interesse pelas narrativas de vida do migrante, que vieram para a construção da nova capital federal e trouxeram com eles suas tradições culturais.

Descrevemos o relato de vida de uma pioneira de Brasília e, moradora de Ceilândia. O medo e o frio deixaram marcas em sua memória, vivido em uma noite do mês de maio, estação de inverno, mês de baixa temperatura em Brasília, no ano de 1971. Ela diz terem chegado nesse novo lugar, com toda sua família, pai, mãe, irmãos e seu marido e o seu filho, ainda bebê com poucos meses de vida, foram removidos por um caminhão do Governo Federal. Dona Eva nos relata a sensação de serem jogados no meio do nada numa noite escura de frio intenso.

“[...] fomos despejados durante a noite, sem nenhuma condição de abrigo, no meio de um cerrado desmatado, sem nenhuma iluminação [...] [...] vivemos uma noite de terror; quando amanheceu o dia encontrei uma cobra dentro do caixote onde passei a noite com meu filho, um bebê ainda, não tivemos outra opção não, era aquela e mais nada, não deram a gente nenhuma outra chance de escolha não, não tinham nenhuma condição de retorno para a “invasão”, o barraco onde moramos por muito tempo tinha sido derrubado e as tábuas trazidas no caminhão junto com a gente na mudança[...].”



Figura 10: Transferência dos moradores das invasões para Ceilândia em 22/01/1971
Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia.



Figura 11: O terreno desabitado em 1970

Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia



Figura 12: Construção de barracos em 15 de Abril de 1971 -

Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia.

Foto de Joaquim Firmino

Esse relato deixa evidente a situação de desproteção e vulnerabilidade que esses moradores estavam expostos; por serem afrodescendentes, eram vítimas de uma sociedade escravocrata, a sociedade brasileira ainda sofre com imensos resquícios de uma realidade onde o negro é excluído e ainda mais explorado. Porém, o poder de superação fez com que Dona Eva revertesse essa situação e nos relata orgulhosa “[...] apesar de toda luta eu consegui criar meus três filhos e tenho muito orgulho de ter chegado até aqui [...]”. Dona Eva nos assegura que trabalhou muito, teve poucos momentos de lazer durante sua vida, dedicando a maior parte do seu tempo ao trabalho, contou com a ajuda de sua filha que na adolescência e juventude ajudou com o trabalho na feira e os afazeres da casa. Orgulha-se em ter criado seus filhos dentro de um padrão de vida digno, com alimentação de qualidade e educação adequada. Dentre seus três filhos, apenas o mais novo seguiu o ofício de feirante, os outros dois são funcionários públicos e com formação superior.

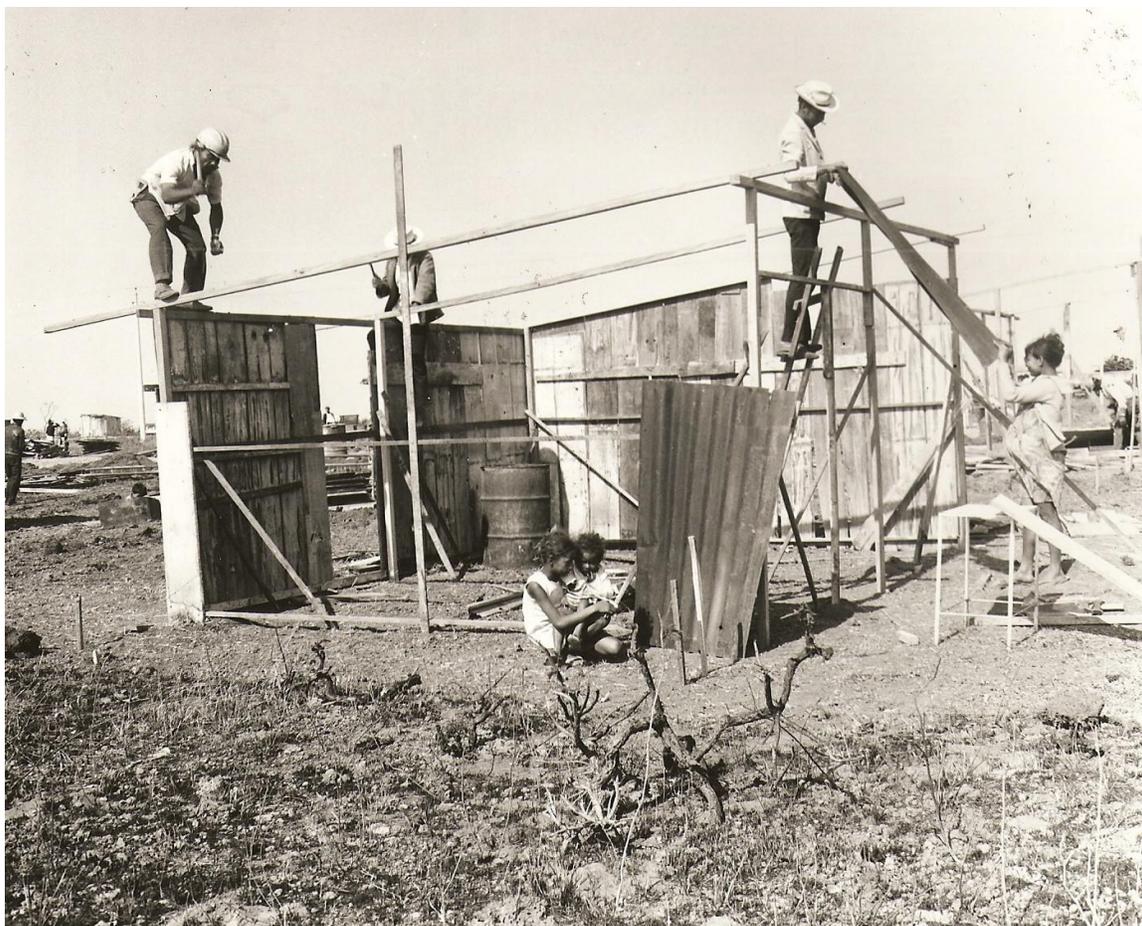


Figura 13: Construção do primeiro barraco em 1971

Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia

Encontramos tantas outras histórias de vida semelhantes, histórias de superação por meio do trabalho árduo e espírito de luta. Na narrativa de um feirante vemos o mesmo desalento que acompanhou muitos moradores no início da cidade. Naldo é filho de pioneiro, seu pai viera para a construção de Brasília e, posteriormente, tornou-se dono de uma cantina que fornecia comida para operários em um acampamento de obras. Mais tarde, se tornara feirante na Feira Central de Ceilândia. Naldo compara a história de seu pai ao relato expresso na letra de uma conhecida canção popular.



Figura 14: Banca do Naldo
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Com o olhar distante, Naldo passa a sensação de viajante do tempo e pergunta: “- *Você conhece uma música que conta uma história semelhante à vida dele? Que música?* Perguntei. - *Cresci ouvindo o pai cantar [...] tá vendo aquele edifício moço eu também trabalhei lá.*” A música do compositor Lúcio Barbosa, que retrata o preconceito vivido pelo nordestino que migra para as grandes cidades fugindo da seca do nordeste, em busca de oportunidades. Esta música foi interpretada por diversos cantores brasileiros, segue a letra:

Tá vendo aquele edifício, moço?
Ajudei a levantar
Foi um tempo de aflição
Eram quatro condução
Duas pra ir, duas pra voltar.
Hoje depois dele pronto
Olho pra cima e fico tonto
Mas me vem um cidadão
E me diz desconfiado
"Tu tá aí admirado?
Ou tá querendo roubar?"

Meu domingo tá perdido
Vou pra casa entristecido
Dá vontade de beber
E pra aumentar meu tédio
Eu nem posso olhar pro prédio
Que eu ajudei a fazer.

Tá vendo aquele colégio, moço?
Eu também trabalhei lá
Lá eu quase me arrebento
Fiz a massa, pus cimento
Ajudei a rebocar.

Minha filha inocente
Vem pra mim toda contente
"Pai, vou me matricular"
Mas me diz um cidadão
"Criança de pé no chão
Aqui não pode estudar"

Essa dor doeu mais forte
Por que é que eu deixei o norte?
Eu me pus a me dizer
Lá a seca castigava
Mas o pouco que eu plantava
Tinha direito a comer

Tá vendo aquela igreja, moço?
Onde o padre diz amém
Pus o sino e o badalo
Enchi minha mão de calo
Lá eu trabalhei também

Lá foi que valeu a pena
Tem quermesse, tem novena
E o padre me deixa entrar
Foi lá que Cristo me disse
"Rapaz deixe de tolice
Não se deixe amedrontar
Fui eu quem criou a terra

Enchi o rio, fiz a serra
Não deixei nada faltar

Hoje o homem criou asa
E na maioria das casas
Eu também não posso entrar
Fui eu quem criou a terra
Enchi o rio, fiz a serra
Não deixei nada faltar
Hoje o homem criou asas
E na maioria das casas
Eu também não posso entrar"
(ZÉGERALDO, 1979)

O feirante Naldo deixa claro o sentimento de indignação e de repúdio ao preconceito vivido pelo pai, algo muito presente em sua infância e que a música citada acima, lançada na década de 1960, mais precisamente no ano de 1969, vem ao encontro de um momento vivido pelos moradores de Ceilândia.

Contudo, através dos relatos, as lembranças dos pioneiros se sobrepõem e ganham vida ante a memória oficial celebrada pela história institucionalizada e instrumentalizada, como nos assegura Costa e Peluso (2013).



Figura 15: Fornecimento de água por um carro pipa em: 09/06/1971 - Foto de Joaquim Firmino- Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia

Para Tavares (2005), os primeiros moradores transferidos sofreram o maior impacto, com a falta de comércio, transporte urbano e o grande problema da falta de água, que perdurou por muito tempo, porém, os primeiros a chegar tinham a ilusão de terem sido transferidos para um lugar com infraestrutura e saneamento básico. Somente diante daquela realidade perceberam que foram “enganados”.

Ceilândia hoje é uma produtora da sua própria narrativa. No filme “A Cidade é uma só?” dirigido por Adirley Queiróz, em 2011, retrata e interpreta a realidade do aglomerado pelo olhar de quem sofreu a ação truculenta do Estado na remoção dessas famílias. “A cidade é uma só¹³?” pode ser definido como um documentário histórico que mescla em alguns momentos a ficção, colocando cara a cara versões do real e do imaginário, revelando

¹³ Publicado em 12 de jun de 2013 – Filme: A Cidade é uma Só? Direção: Adirley Queirós Além de Brasília são cinco os personagens principais da história. Nancy narra um passado que se repete desde a origem da capital: a especulação territorial/imobiliária. Dandara mora em Águas Lindas de Goiás e tem o sonho de mudar para o Plano piloto de Brasília. Candidato a deputado distrital, Dildu mora em Ceilândia e vive a expectativa do resultado das eleições, contando sempre com o apoio de Marquim, um ex-rapper que agora é marqueteiro político.

Já Zé Antônio vende lotes irregulares nas periferias do Distrito Federal.
[facebook.com/ACidadeEumaSo?fref=ts](https://www.facebook.com/ACidadeEumaSo?fref=ts)

tensões e conflitos no nascimento de Ceilândia, a partir da remoção dos moradores da Vila do IAPI, localizada próxima ao Plano Piloto. (SABOIA e SANDOVAL, 2012, s.n.).

Segundo Sandoval e Sabóia (2012), Adirley Queiróz, morador de Ceilândia, reivindica, através do seu longa-metragem, reconhecimento de uma população que foi ignorada e ainda não se sente “incorporada” à cidade que viu nascer.

“Meus pais foram expulsos da cidade de Brasília, sou da primeira geração pós-aborto territorial. Moro em CEILÂNDIA, periferia de Brasília, há mais de 30 anos. Eu me tornei cineasta e grande parte do meu trabalho está relacionada a este tema. Tudo aquilo que sou e que penso tudo aquilo que minha geração é, como ela age, é fruto desta contradição de ser e não ser de Brasília. É fruto do acúmulo da experiência de 50 anos desta cidade-capital Brasília. Essa experiência nos faz refletir sobre a cidade. Ao contrário do tom afirmativo do jingle oficial que embalava a criação de Ceilândia (A cidade é uma só!), inevitavelmente temos que respirar dar um passo atrás e nos questionar: a cidade é uma só?”¹⁴

Sabóia e Sandoval (2012) asseguram que, no filme supracitado, a personagem Nancy constrói sua narrativa através das lembranças da Campanha que ajudou a construir a Campanha feita pelo governo com a população e seu *jingle*. A atriz, em sua infância, foi realmente moradora em uma das vilas que fez parte da remoção da CEI, a vila do IAPI, e participou do coro infantil que entoava o *jingle*: “*Vamos sair da invasão, você que tem um bom lugar pra morar, nos dê a mão, ajude a construir nosso lar. Para que possamos dizer juntos ‘A cidade é uma só!’*”. “A cidade é uma só?” somente para os correios e para o imaginário social -“Somos de Brasília”- com o fim da categoria cidade satélite nos anos de 1990 as cidades satélites se tornam bairros de Brasília.

Destacando uma fala emocionada de Nancy, relatando que, na época das remoções os barracos de madeira eram marcados com um X, pintado à porta, fatidicamente esses barracos estavam marcados para a remoção e seus moradores não tinham mais opção, era ir para a nova cidade ou procurar outro lugar para morar (SABOIA e SANDOVAL, 2012, p. 9).

¹⁴Entrevista concedida por Adirley Queirós às autoras Sandoval e Sabóia em 2012.



Figura 16: Solenidade de boas vindas aos novos moradores em 27/03/1971
Fonte: Arquivo da Assessoria de Planejamento – Administração Regional de Ceilândia

De forma muito midiaticizada, a campanha CEI apareceu nos meios de comunicação sendo divulgada por esse *jingle*, entoado por um coro infantil. O uso das imagens das crianças cantando o *jingle* fazendo referência à cidade ser um só, de forma apelativa encobriu a real situação que estava acontecendo naquele momento, a expulsão dos moradores de áreas nobres da cidade. Muitos dos próprios transferidos foram convencidos de que aquela mudança seria a melhor alternativa encontrada.

Tavares (2005) assegura que houve uma desestruturação da vizinhança, do lazer, das feiras e das escolas. O autor também aborda a insegurança no abastecimento alimentar, devido ao distanciamento do comércio. O autor ainda afirma que a população local contava com um abastecimento precário, o Serviço de Abastecimento (SAB), que

encaminhava periodicamente um caminhão adaptado para funcionar como um “mercado móvel”, utilizado para atender as necessidades de consumo dos moradores.



Figura 17: Caminhão do Serviço de Abastecimento - SAB
Fonte: Arquivo Público do Distrito Federal

Ceilândia é uma cidade que enfrentou a pobreza e habitações precárias, no entanto, seu histórico de segregação não impediu sua ampliação e desenvoltura. A sua trajetória foi constitutiva para o desenvolvimento econômico e social do Distrito Federal e seu entorno¹⁵ imediato. O histórico de Ceilândia é marcado por fatos que constituem importantes histórias de superação e de um longo processo de reconhecimento.

Ceilândia é uma cidade que conta com vários movimentos sociais, desde sua formação. Tais movimentos foram fundados, acreditando na capacidade de mudança na realidade da cidade, defendendo interesses comuns a todos os moradores de Ceilândia. Destacamos o movimento “incansáveis moradores de Ceilândia”, que lutaram pela

¹⁵ Entorno do Distrito Federal: Valparaíso de Goiás, Cidade Ocidental, Novo Gama e Luziânia que representam 12,3% da população da RIDE do Distrito Federal e Entorno. Outros municípios que se podem também considerar como área densamente povoada são: Águas Lindas de Goiás (margens da BR-070), Formosa (margens da BR-020), Planaltina (BR-010), Santo Antônio do Descoberto (BR-060). Esses municípios somam uma população de aproximadamente 3,7 milhões de pessoas.

regularização dos lotes¹⁶ a baixo custo, como previa a “resolução 71/75”¹⁷. A TERRACAP¹⁸ descumpriu os valores dos lotes estipulados por essa resolução, aumentando bastante os preços pagos pelos moradores. Outros movimentos presentes na cidade: associação dos inquilinos, associação popular da saúde, associação dos transportes públicos (PEREIRA, 2013).

Nos versos abaixo, o poeta Joaquim Bezerra Nóbrega, um dos fundadores da associação dos incansáveis moradores de Ceilândia, pioneiro da cidade, narra o sentimento muito presente no meio dos moradores de Ceilândia nas décadas de 1970 e 1980.

O senhor Joaquim faz parte do grupo de cordelistas da cidade, eram 14 cordelistas na década de 1980, os únicos que participaram da construção e inauguração da casa do cantador em 1986. Em sua trajetória de vida em Ceilândia, “seu Joaquim” nunca se conformou com a situação dos moradores de Ceilândia, o que o fez sentir um aperto no peito por muito tempo e, alguns intelectuais da cidade reivindicaram a sua volta para o lugar que ajudou a construir. Atualmente ele conseguiu um espaço no “Plano Piloto”, na Feira da Torre, a “banquinha do poeta”, com um estande onde recita seus poemas e vende suas literaturas de cordel. Teve a ajuda de vários intelectuais da cidade, entre eles prof. Jevan, fundador da casa da Memória Viva de Ceilândia e prof. Ronaldo Molsinho, membro da Academia Taguatinguense de Letras (ATL) ¹⁹.

¹⁶Uma área ou porção de terreno.

¹⁷Segundo a Resolução nº 71/75, de 1971, o valor dos lotes de Ceilândia seria de Cr\$ 600,00 a Cr\$ 3.500,00, o valor do lote mais barato deveria equivaler a um pouco mais de dois salários mínimos (na época, um salário mínimo era de Cr\$ 225,60, e as famílias tinham renda mínima de zero a três salários). Porém, no ano de 1979 a TERRACAP, descumpriu determinado por esta Resolução, e com o aumento do salário mínimo (para Cr\$ 2.268,00), passa a cobrar dezessete vezes o valor determinado, em um total de Cr\$ 38.000,00, o lote mais barato (GUIDI, 2013, p.61) O Cruzeiro (Cr\$) foi a moeda do Brasil de 1942 a 1967, de 1970 a 1986 e de 1990 a 1993

¹⁸ “TERRACAP” Companhia Imobiliária de Brasília é uma empresa estatal do Distrito Federal e da União. [Vide Lei nº 5861, de 12 de dezembro de 1972].

¹⁹ Academia Taguatinguense de Letras, Patrimônio Cultural, Material e Imaterial do Distrito Federal. Lei 5159/13. 2013 foi o ano da consolidação da Academia Taguatinguense de Letras, que conquistou o título de Patrimônio Cultural, Material e Imaterial do Distrito Federal. Lei 5159/13.

In.: <<https://www.facebook.com/AcademiaTaguatinguenseDeLetras/posts/472392209546567>> Acessado em 23 de junho de 2016 as 17: h21min

Eu Sou Incansável

Você sabe quem eu sou?
Você sabe de onde venho
Pra esta casa que tenho
E ainda não posso pagar
Este lugar de morar?
Venho do Núcleo Bandeirante
Este lugar ali adiante
Vila Tenório, enganado!
Dos amigos atraíoados
E aqui vim parar
Venho da Vila do IAPI
Ali não pude ficar
O lugar é privilegiado
Eu sou assalariado
Os ricos, posso envergonhar!
Você sabe de onde venho?
Com a filharada que tenho
Lá eu não pude ficar
Do Morro do Querosene
Da Vila do Canavial
Ali não pude ficar
Para não envergonhar
Vim do Morro do Urubu
Da rua do Padre Lino
Ali eu era inquilino
E aqui eu fui jogado
De livre vontade, esforçado
Aonde tenho o meu barraco
Que ainda não pude pagar
Você sabe de onde venho?
Lá da Vila Esperança
Que espera e não se cansa
Por um lugar de morar
Eu sou um
Incansável!

Devido à origem de cidade, formada a partir de uma Campanha de Erradicação de Invasões (CEI), por muito tempo, o lugar sofreu grandes discriminações e estigmas. Ao longo do tempo, carrega o estigma de cidade “violenta”, “esburacada” e de muita “poeira/lamaçal”. Há uma parcela dos moradores de Ceilândia que almeja uma ascensão social para morar em qualquer outro lugar e, ainda, encontramos antigos moradores, que fazem parte da história da cidade, negarem suas origens e desprezarem os momentos vividos em Ceilândia e, muitos ainda desvalorizam a ascensão alcançada pela cidade.

Durante meu trabalho de campo, notei que poucos moradores conhecem a história de Ceilândia, poucos sabem a origem do seu nome e do processo da campanha - CEI - que articulou a fundação de Ceilândia, tal desinformação favorece o não reconhecimento da cidade.

(...) precisamos considerar que o território guarda “ruínas” resistentes ao poder desolador do tempo e das ideologias que o move; revela elementos sintéticos do patrimônio de cada indivíduo: angústias, medos, necessidades, aspirações, em suma, seus sonhos ante as reais condições da existência. Ceilândia enquanto antiga cidade-satélite é expressão concreta desses elementos representacionais (COSTA e PELUSO, 2013, p .26)

As conquistas alcançadas, por meio de luta e dedicação de muitos moradores da cidade, despertam a consciência de poucos para o importante valor de Ceilândia e do seu respeitável lugar na história local. Se levarmos em consideração que a cidade foi formada para receber os construtores de Brasília expulsos do lugar que ajudaram a construir, podemos contar com moradores que sentem orgulho por Ceilândia ter se transformado na cidade que hoje é.

Quem acompanhou e conhece a história e evolução da cidade valoriza as raízes fincadas nesse lugar. As antigas cidades-satélites, hoje são consideradas “Bairros de Brasília” não mais cidades satélites e sim Regiões Administrativas - RAs - Costa e Peluso (2013) defendem que essas cidades: Núcleo Bandeirante, Taguatinga e Ceilândia - sejam consideradas patrimônio cultural tangível da formação territorial do Distrito Federal do Brasil, devido suas formações terem origens na ocupação da terra pela força, ânsia, desejo e necessidade de territorialização, de permanência e fixação de seus construtores e, mesmo assim, são expulsos do lugar que construíram.

Segundo Costa e Peluso (2013), o direito a moradia foram negados desde a chegada ao canteiro de construção. Os autores defendem que “a busca histórica é pela vida digna nas antigas cidades-satélites do Distrito Federal, que são imagem real e invertida do Plano Piloto de Brasília.”



Figura 18: Vista da Caixa d'água de Ceilândia em meio as árvores no Centro da Cidade
Fonte: Acervo Pessoal (junho de 2015)



Figura 19: Mapa do Distrito Federal

Fonte: https://www.google.com.br/?gws_rd=ssl#q=MAPA+DO+dIstrito+federal

Conforme dados obtidos pela Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), de 2013, hoje Ceilândia possui uma área urbana de 29,10 km² e está subdividida em diversos setores: Ceilândia Centro, Ceilândia Sul, Ceilândia Norte, P Sul, P Norte, Setor O, Expansão do Setor O, QNQ, QNR, Setores de Indústria e de Materiais de

Construção e parte do INCRA (área rural da Região Administrativa), Setor Privê, e condomínios que estão em fase de legalização como o Pôr do Sol e Sol Nascente.

De acordo com o levantamento dos residentes na RA IX – Ceilândia, 51,73% do contingente populacional é nascido no Distrito Federal, enquanto 48,27% são constituídos por imigrantes. Do total de imigrantes, 66,43% são naturais do Nordeste; 16,91% do Sudeste e 13,37% do Centro-Oeste. Em relação à origem por estados, Minas Gerais e Piauí tiveram participação semelhantes, com 14,15% e 14,05%, seguido por Bahia e Goiás, 13,05% e 13,01%, Maranhão 11,71% e Paraíba com 10,35%.

Capítulo II – A Gastronomia e a Feira Central de Ceilândia

Abordaremos a gênese da FCC e toda a trajetória que a torna hoje uma Feira reconhecida como um atrativo turístico e lugar de memória, um patrimônio do Distrito federal. A gastronomia, a culinária e a cozinha são compreendidas, em nosso meio, como sinônimas. Frequentemente, esses termos são utilizados sem precisão dos seus significados. Porém, pela ótica da ciência, cada uma dessas categorias tem as suas especificidades. Diante da definição do termo Gastronomia, somos aguçados a definir concomitantemente os termos: culinária e cozinha. Essa definição gera maior nitidez na abordagem do tema proposto, visto que para falar da comida abordaremos temas como cultura e a formação do gosto, e isso nos leva, em todo momento, a utilizar esses termos. Portanto, entender os três termos: gastronomia, culinária e cozinha, é um ponto de partida para o estudo deste tema.

2.1 Gastronomia, Culinária e Cozinha

A gastronomia é compreendida, neste trabalho, como uma “arte” e, ao mesmo tempo, como uma “ciência” que engloba a culinária e a cozinha, ou seja, todo o processo de transformação do alimento em comida. Segundo Santos (2011), alimentar é um ato nutricional e comer um ato social. É importante destacar que esse processo de confecção da comida envolve uma série de práticas sociais, dentre elas, a associação de determinadas comidas a segmentos da sociedade.

Brillat-Savarin (1995, p.57-58), um dos precursores da Gastronomia, em *Fisiologia do Gosto*, define esse campo de estudo enquanto um “(...) conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta.” Este autor atribui ao ato de comer o poder de definir uma pessoa, utilizando-se da seguinte afirmativa: “dize-me o que comes e te direi quem és”. A gastronomia faz parte do cotidiano do ser humano, é constituída e constituinte de valores, portanto de identidades. Por exemplo, é comum ouvirmos algumas pessoas, de suas regiões de origem, dizerem: adoro a culinária mineira, adoro a culinária paraense, gaúcha, goiana etc. A gastronomia é, nesse sentido, um dos vetores constituintes e constituidores de identidades, pois expressa quem é o sujeito, suas origens e seus valores.

Para o antropólogo Claude Lévi-strauss (2004), aquilo que comemos pode dizer muito sobre quem somos e sobre a cultura na qual vivemos. A comida é um meio pelo qual as pessoas podem fazer afirmação sobre si própria (WOODWARD, 2000, p. 43). Collaço (2013) assegura que o termo gastronomia foi desenvolvido por Joseph Berchoux, em 1801, quando usou esse termo para o título de um poema, termo que rapidamente foi associado, na França e na Inglaterra, “à arte e ciência do comer delicado”, mesmo que em alguns momentos fosse utilizado como “julgamento do bem comer”. A palavra Gastronomia é de origem grega, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo *ia*. Etimologicamente, a palavra Gastronomia significa o estudo das leis do estômago.

Culinária, muitas vezes, no senso comum é entendida como sinônimo de gastronomia. Diez-Garcia e Castro (2011) descrevem o conceito e origem da palavra culinária, mostrando que o termo equivale a cozinha. As autoras ainda afirmam que culinária é uma palavra que vem do latim *culinarius*, que deriva da palavra *culina*, que quer dizer cozinha. Elas asseguram que a culinária está associada à arte de cozinhar e pode ser caracterizada por um conjunto de aromas e sabores peculiares a uma dada cultura. Por sua vez, Collaço (2013) define “cozinha” como um modelo que é capaz de expor relações sociais e, ao mesmo tempo, articular identidades. A partir dessa ideia, para a referida autora, a noção de “cozinha” e gastronomia acaba se amalgamando sem poder determinar seus limites. De modo geral, a visão que mais persiste, em nosso meio, é a que compreende a cozinha como expressão cultural de um povo.

Collaço (2013) relata que a gastronomia seria um conjunto de “cozinhas” em que estão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional típico, dentre outros). Para Revel (1994), a gastronomia está para além da “cozinha”, definida por ele como um aperfeiçoamento da alimentação, que passou pelo estágio da cozinha e alcançou um nível de especialização jamais visto. Para Araújo et al (2005), a cozinha expressa as relações homem *versus* ambiente, come-se conforme as normas da sociedade onde hábitos interiorizam costumes.

Cappi (2010) já vê a gastronomia como uma área da ciência que deixou de ser uma prática culinária. Segundo a autora, essa mudança ocorreu no século passado e passou a ser mais conhecida e valorizada, pelo público, a partir do século XXI. Cappi

(2010) afirma que a gastronomia atraiu, também, o interesse do meio acadêmico e, a partir desse momento, essa área do conhecimento passou a compor os cursos superiores das Universidades. A autora considera que a gastronomia traz um conceito científico mais amplo da alimentação, o consumo do alimento é uma forma de prazer, pois ativa alguns sentidos do corpo como visão, olfato, audição e paladar.

De Castro et al (2013) pontua que a comida tem caráter aglutinador, visto na perspectiva da antropologia da alimentação, aglutina um conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou apreendido pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado. Para essas autoras, a alimentação tem múltiplos significados, a depender das percepções e sensações que são específicas de cada pessoa, o olhar lançado, por cada um, sobre a alimentação e os hábitos alimentares, passa pelo crivo da sua cultura. Conforme pontua Castro et al (2013), os hábitos alimentares conjuga aspectos biológicos, fisiológicos e culturais. Os prazeres proporcionados pela alimentação advém dos nossos sentidos mais básicos – olfato, visão, paladar, tato – e dos nossos processos mais elevados – a imaginação e os sistemas de significações.

O estudo da Gastronomia abrange o domínio de vários aspectos presentes na culinária e na cozinha, quais sejam: técnicas de corte e cocção, harmonização de bebidas no preparo dos alimentos, ritual das refeições, as maneiras à mesa, dentre outros. Todos esses elementos deverão ser considerados, quando o assunto é o estudo da alimentação.

Esse debate que descrevemos até aqui, sobre a definição de gastronomia, é importante para esta pesquisa, visto que a categoria será utilizada no decorrer do texto, para análise da cozinha regional nordestina incorporada a Feira Central de Ceilândia (FCC).

Por muito tempo enfrentamos alguns preconceitos relacionados a alimentação em distintas classes sociais, portanto, encontramos na visão de Leal (1998) que a gastronomia é uma arte mais acessível às classes sociais privilegiadas, já que o “povo” come para se “alimentar” e “sobreviver”, e não pelo “prazer” da arte da gastronomia. O autor assegura que as pessoas das classes sociais baixas apenas nutrem os seus organismos por meio do alimento e, nessa linha de pensamento, o “prazer” da comida é

restrito às classes privilegiadas e Cappi (2010) realiza uma divisão no interior da gastronomia, ou seja, a autora distinguiu dois tipos de gastronomia, a alta e baixa gastronomia.

A alta gastronomia é associada às classes sociais abastardas e a baixa gastronomia é definida como comida caseira ou comida de botequim, sendo esta uma tendência da gastronomia atual. Entretanto, Corner e Ângelo (2012, p. 13) tem a concepção que “indiferente da classe, os gostos são aprimorados e os sentidos caminham juntos com esse novo perfil. Os sabores agora marcam seu território na busca de novos e atentos olhares.”. Para Guerra Azevedo (2011), a gastronomia tem como principal preocupação proporcionar o máximo de prazer a quem come, independente da classe social, permitindo ao comensal identificar as características organolépticas (aparência, aroma, cor, sabor, textura).

Por isso Ferreira de França (2011) percebe o interesse de renomados “chefs” em comidas populares que proporcionam prazer às distintas classes sociais, despertando os sentidos como visão, audição, olfato, tato e paladar, e desfrutam dessas comidas igualmente como desfrutam de comidas refinadas.

A comida de feira é considerada uma comida da “baixa gastronomia” contrapondo-se à “alta gastronomia”, uma vez que esta última está associada ao modo de vida europeizado, utilizando ingredientes finos e de sabores diferenciados. Porém, nos dias atuais, comidas populares, semelhantes as que são servidas na FCC podem ter distintos olhares sobre elas, um desses olhares estão vinculados ao seu aspecto cultural, por valorizar produtos e ingredientes disponíveis em nosso meio se tornando de grande importância para a gastronomia do nosso país. Reafirmando com Cappi (2010) a baixa gastronomia é uma ciência que está em alta, a autora considera que a baixa gastronomia e a cultura alimentar no Brasil estão sendo abordada por diversos autores na atualidade. A culinária típica é uma das mais marcantes identidades culturais de um povo. Portanto a comida da FCC está em alta.

Durante a realização das entrevistas com os feirantes, pude perceber, mesmo entre alguns deles, há certa desvalorização dos próprios pratos que eles oferecem na feira, visto que o gosto alimentar do brasileiro ainda é colonizado pela cultura alimentar europeia e

norte-americana, e o acesso a esta cultura alimentar estrangeira é um dos meios pelos quais o sujeito define o seu padrão social.

Nesse sentido, o acesso a determinados pratos, considerados sofisticados, como também a determinados ingredientes importados – acesso proporcionado pela globalização do mercado e das culturas –, os quais são de custos elevados, atua como um forte símbolo de distinção social. Conforme pontua Kathryn (2012, p. 44), “O consumo de alimentos tem também uma conexão material: as pessoas só podem comer aquilo que elas podem comprar ou que está disponível em uma sociedade particular”.

Percebi em alguns feirantes um desconforto em declarar consumidores daquelas comidas, são comidas que remetem ao sertão nordestino e que definem o homem humilde, uma vez que a maneira alimentar define o *status* social. Para Brillat-Savarin (2005), você é o que você come, visto que o nordeste brasileiro é um lugar que foi castigado pela seca e pela pobreza. Guerra Azevedo (2011) nos assegura que o sertanejo nordestino aprendeu a sobreviver a períodos difíceis, desenvolvendo técnicas para armazenar alimentos que pudessem ser consumidos sem muitos recursos. Há uma racionalização e desvalorização da categoria “nordestino” no imaginário social.

Percebemos em uma feirante a constante negação àquelas comidas; para ela, as tradições alimentares nordestinas não fizeram parte de sua história, apesar de ser filha de piauiense e cearense. Logo, nos últimos dias do meu trabalho de campo, ela confidenciou-me em baixo tom de voz, como se ninguém pudesse saber que ela também come uma “buchada”, foi quando mencionou: “eu só como buchada se for feita por minha mãe, pois ela sabe como eu gosto, ela sabe fazer bem feita e gostosa. Se quiser eu te passo a receita da minha mãe, é muito boa”²⁰. Surpreendi-me ao ouvir o relato dessa feirante, uma vez que, durante meu trabalho de campo, ela nunca se declarou nordestina e, em certos momentos, parecia negar as origens de seus pais também. Esse fato chamou a atenção, pois somente pela comida eu pude perceber que, apesar dessa negação à tradição nordestina, as comidas aqui relatadas faziam parte de sua vida, e, mas ainda, ela guardava na memória as receitas nordestinas. Como diz Guerra Azevedo (2010), por meio da alimentação, é possível visualizar e sentir tradições que não são ditas.

²⁰ Entrevista concedida, à autora, pela entrevistada 1, na Feira Central de Ceilândia, no dia 23 de maio de 2016.

2.2 Feira Central de Ceilândia e sua gênese

A gênese da Feira Central de Ceilândia (FCC) está intimamente conectada ao surgimento da cidade Ceilândia, representando um espaço de resistência onde constitui a expressão da cultura local (TAVARES, 2005). É importante pontuar que, a partir das considerações de Tavares (2005), a Feira Central de Ceilândia desenvolveu-se conjuntamente com a cidade, ou seja, ela é parte constitutiva de Ceilândia. Tavares (2005) assegura que a FCC teve como primeiro nome “Pau Pelado”, por ter sido formada em torno de uma árvore de tronco fino e de galhos desfolhados. Alguns feirantes guardam na memória o nome do lugar enquanto feira do “Pau seco”.

A cultura de feira se estabelece junto com a cidade livre e a formação de Ceilândia intensificou essa cultura. Devido seu processo de crescimento urbano acelerado, Ceilândia chegou a triplicar sua população nos dez primeiros anos. Na medida em que o número de habitantes aumentava, o comércio se tornava, cada vez mais insuficiente para atender a demanda e, a FCC por muito tempo foi o único ponto comercial que dispunha da oferta de comidas nordestinas.

A FCC juntamente com instituições (SAB e COBAL - Companhia Brasileira de Alimentos) promoveram a segurança alimentar mais a memória popular, posteriormente a gastronomia regional. A gastronomia surge como forma de distinção social, mudança no sentido do gosto.

(...) todos da recém-formada cidade se dirigiam à feira, pois era um dos poucos comércios que ofereciam variedade de produtos de mercearia naquele momento. Era comum a prática do “troca troca”, realizada por pequenos produtores rurais que traziam animais como galináceos, suínos e caprinos, e pessoas que traziam objetos como utensílios domésticos e ferramentas entre outras coisas(...) (TAVARES 2005, p. 47).

Distintos autores narram o início da formação da cidade Ceilândia, permeado de conflitos e todos que aqui chegaram enfrentaram diferentes problemas, tais como: a falta de infraestrutura, segurança e saneamento básico. Tavares (2005) assegura que uma das principais dificuldades dos feirantes era no período da seca, em que a poeira era assustadora e em tempo de chuva o lamaçal tomava conta de tudo, o comércio era precário e a Feira era uma boa opção para encontrar produtos de mercearia.

A atividade econômica desenvolvida com a FCC teve grande significado para a comunidade local naquele momento. Até hoje, ainda tem grande representatividade na cidade, tanto econômico como cultural e, os maiores beneficiários são todas as pessoas que desfrutam daquele espaço, motivados pelo desejo de estar em contato com as tradições culinárias nordestinas, visto que a cozinha do nordeste brasileiro agrada a todo Brasil e exerce influência em várias outras cidades que receberam o nordestino em situações bem parecidas com a formação de Ceilândia.

Diante as entrevistas realizadas com distintos feirantes das bancas de comida da FCC, foi possível analisar o quanto o costume alimentar na FCC revela aquelas comidas como um “lugar de memória”.

Vários assuntos surgiram nas conversas com os feirantes, é importante ressaltar que os assuntos faziam parte de seus cotidianos, uns relevantes, outros menos. Falaram diversas vezes sobre o começo da feira, sobre situações pessoais, alguns casos que para eles eram engraçados e outros nem tanto. Portanto, não foi possível o registro de todos. Deste modo podemos confirmar com alguns relatos a seguir.

D. N²¹ foi apontada por outros feirantes como a feirante mais antiga da feira. Segundo ela, a FCC era próxima a uma loja de venda de materiais de construção (Madeira Santo Antônio), confirmando a versão de que a feira começou em torno de uma árvore de galhos retorcidos e sem folhas. Porém, D. N não permite uma conversa prolongada, somente responde uma ou outra pergunta e rapidamente encerra a conversa perguntando se desejo comprar alguma coisa. Segundo a feirante o aglomerado que se formava no espaço próximo à citada madeira era favorável para a venda, por ser um lugar de muito movimento devido à procura por materiais de construção, visto que a cidade estava começando, por isso, havia muitas construções.

Um tradicional feirante da cidade, o senhor F, em seu relato nos conta que dedicou grande parte da sua vida a essa feira, chegou a Brasília em 1968, aos 21 anos. Acompanhou a formação da feira e participou de todos os movimentos que fez da FCC o que ela é hoje.

²¹ Durante meu trabalho de campo me aproximei diversas vezes da D.N, mas não consegui que ela me concedesse uma entrevista, somente em conversas rápidas, acredito que devido a idade ela não gosta de muita conversa.

Um respeitável dado relatado por ele configura um admirável momento na vinda do imigrante do nordeste brasileiro para o Distrito Federal; o Sr. F diz que os nordestinos procuravam a FCC para ter notícias de familiares que ficaram no nordeste, à medida que mais nordestinos chegavam à cidade, procuravam a FCC para reencontrar seus conterrâneos e trazerem notícias de familiares e amigos que lá ficaram. Cartas, presentes, comidas típicas eram trazidas para os que já estavam morando em Ceilândia. Todos que frequentavam a feira tinham a expectativa de encontrar alguém de sua terra natal e terem notícias de sua gente. Por esse motivo, a FCC é chamada de “ponto de encontro dos nordestinos.”.

Diante dos problemas vividos pelos moradores de Ceilândia, a FCC, permeada pela cultura alimentícia do nordeste, passa a ser uma possibilidade do morador da cidade ter um momento de lazer por meio da comida nordestina. A alimentação na recém-formada cidade começa a assumir o aspecto de diferenciação cultural.

Conforme Franco (2001), a alimentação foi considerada produto da cultura, e Schlüter (2003) assegura que a alimentação é um fator de diferenciação cultural que permite a todos os integrantes de uma cultura manifestar sua identidade. A autora ainda atribui à gastronomia o poder de comunicação de identidade, que reflete suas preferências e aversões, identificações e discriminações, e, quando migram, a levam consigo, reforçando seu sentido de pertencer ao lugar que deixaram (SCHLÜTER, 2003, p. 32).

Portanto, começa a surgir uma diversidade de comidas nordestinas na FCC, devido os feirantes, em sua grande maioria, originarem do nordeste brasileiro e trazerem com eles suas memórias culturais, traziam naquele momento também a necessidade de satisfazerem ao público que procuravam por sabores de sua terra natal. “A memória cultural permite que não se apaguem as lembranças, os cheiros e o paladar dos pratos da infância” (CORNER E ÂNGELO 2012,p.11)

O início da comercialização de comida naquele espaço é relatado por Sr. F., ele diz que devido à necessidade dos próprios feirantes se alimentarem durante o dia de trabalho, eles se organizavam e levavam comidas somente para consumo próprio e, o aroma das comidas despertava o desejo dos frequentadores. No início da formação da cidade era comum a venda de carne assada no espeto de bambu, que recebia o nome de

“churrasquinho de gato”. A partir da prática da venda do churrasquinho de gato, um senhor que atendia pelo apelido de Piauí deu início à venda de comidas aos frequentadores, o primeiro prato a ser vendido foi o Caldo de mocotó. O Sr. Piauí, durante muito tempo, foi o “rei do mocotó”, hoje, já é falecido.



Figura 20: Rei do Mocotó
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

É importante notar que, segundo o S. F., a comida baiana também fez parte dos primeiros pratos a serem vendidos na feira, entretanto na FCC não prosperou e, a responsável por essa “banca”, a D. C. logo percebeu que a comida baiana não venderia tanto quanto as comidas de outros estados da região nordestina e, sabendo que na feira do guará a aceitabilidade por essas comidas eram maiores, acabou mudando para lá. A comida baiana que apresentaram na FCC era uma comida do litoral, com peixes e frutos do mar, considerada “uma comida fraca” pelo público da FCC.

O insucesso das comidas baiana na FCC justifica-se pela maior presença, em Ceilândia, de pessoas que vieram do sertão nordestino, que sofreram com a seca e com a ausência de comidas. Portanto, eram acostumadas com as “comidas pesadas”, comidas que os nutrissem por mais tempo. Durante a seca no sertão nordestino, as pessoas não tinham a garantia de acesso aos alimentos, por isso comiam menos porções, porém

ficavam saciados por mais tempo e essa foi uma das causas de perpetuar na FCC os alimentos do sertão nordestino, visto que as grandes maiorias da classe operária que residia em Ceilândia migraram do sertão nordestino.

Certos alimentos estão associados com mulheres ou com homens, de acordo com as classes sociais, o peixe é percebido como impróprio para a classe operária, sendo visto como “comida leve”, mais apropriado para crianças e os inválidos (WOODWARD, 2000, p. 22).

Atualmente, esta simbologia em torno do sistema alimentar vem sofrendo algumas mudanças, não é mais comum ouvirmos alguém dizer que tal comida é “comida de mulher” ou aquela comida é “comida de homem”, contudo, na década de 1970, no início da FCC, havia uma distinção de gêneros em relação a comida.

Naldo, um dos interlocutores dessa pesquisa, quem nos prestou importantes informações sobre a FCC, nos fala sobre a década de 1980 e de tantos outros momentos da feira. Ele nos relata que naquele tempo, o ritmo de trabalho nas “bancas” de comida na FCC era exaustivo, acordavam na madrugada para conseguirem atender ao público. Naldo considera a criação de outras cidades, que na época eram chamadas de cidades satélites, como: Samambaia²², Recanto das Emas, Riacho Fundo e São Sebastião, sejam responsáveis em dividir o público que procuravam pelas comidas nordestinas; contudo, a criação dessas cidades não desestruturou o trabalho na feira, simplesmente dividiu o público, apesar disso a FCC continua sendo referência da comida nordestina na região.

22 “Samambaia” cidade teve início no ano de 1985, com a remoção das invasões da Boca da Mata, Asa Branca e outras.



Figura 21: Banca do Naldo
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

É importante pontuarmos que a oferta da comida nordestina na FCC foi uma necessidade do imigrante que veio do nordeste para a construção de Brasília na década de 1960, e nas duas décadas seguintes chegaram mais nordestinos expulsos pela seca do nordeste brasileiro – nas décadas de 1970 e 1980. Esse período foi considerado a era de êxodo e fuga do campo, com a saída da população da zona rural para as cidades, em busca de água e melhoria de vida, aliado a diversos fatores como relatamos no início do capítulo. Portanto, a demanda na FCC pelas comidas nordestinas foi um apelo feito pelos nordestinos, por sentirem a necessidade de rememorar tempos passados, pois tinham a cozinha nordestina imbricada nos seus cotidianos.

A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira consciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos, desde a classificação, produção, colheita, conservação, preparo e consumo dos alimentos. Reproduz normas básicas, habilidades e regras culinárias que se interiorizam e refletem nas particularidades de atuação de cada grupo... (CORNER E ÂNGELO, 2012, p.03).

Uma tradicional feirante da FCC, a D. M., me relatou que tentou introduzir na FCC uma “comida mais sofisticada”, com a venda de estrogonofe, o lagarto recheado, lasanhas, porém não teve aceitação, os frequentadores procuravam por comidas que

consideravam substanciosas, em suas linguagens, comidas com “sustância”, ou seja, “comidas pesadas”. Tais comidas apresentam um pouco mais de gorduras, com o significado de comidas fortes, bastante condimentadas e com alto valor nutricional e, por esse motivo, sustentam por mais tempo e dá visibilidade à masculinidade nordestina, como: a buchada de bode, o sarapatel, a carne de cabrito, a carne de bode, o mocotó.

Até os dias atuais, perdura essa simbologia em torno da comida, considerando comidas nordestinas afrodisíacas, mencionando o “mocotó” como exemplo. É comum, ainda hoje, ouvirmos entre eles: comidas de - “cabras macho”, de “cabras da peste”. O público atual da feira é bastante diversificado entre homens, mulheres, crianças e alguns adolescentes.

Diversos assuntos surgiram aleatoriamente durante as entrevistas, o que para eles seria importante lembrar, sendo assim, um feirante em um dia de conversas informais na FCC, levantou o seguinte assunto: poucas mulheres vieram acompanhando seus maridos para a construção de Brasília, muitas ficaram no nordeste o que ocasionou a separação de muitas famílias. S.A.²³ julgou importante lembrar a situação de alguns feirantes no início da FCC terem duas famílias, ou seja, duas esposas, uma em Ceilândia e outra no nordeste. Achando a situação cômica nos relata

“(....) era comum os feirantes aqui terem duas famílias, uma na cidade de origem e outra aqui, muitos homens que deixaram suas famílias em suas terras natal, chegando aqui arrumava um rabo de saia, e começava nascer os filhos (...) era comum o feirante no início da FCC terem duas famílias”²⁴.

Esse fato demonstra um passado machista e ressalta a história de superação e independência feminina por meio do trabalho na FCC.

Algumas mulheres, saindo do nordeste, obtiveram algumas conquistas relacionadas à emancipação feminina por meio do trabalho na FCC, por ser um espaço que sempre acolheu mulheres, pois, desde o período colonial, a mulher já estava inserida em atividades de feira. No Brasil, a constituição das feiras sofreu uma importante influência africana. As mulheres “ganhadeiras” é parte distintiva dessa constituição. Segundo Soares (1996), as mulheres de “ganho” tornaram-se representantes típicas de um

²³ Entrevista concedida pela Sr^a. A. à autora, em 28 de setembro de 2014.

²⁴ Entrevista concedida pelo Sr. A. à autora, em 28 de setembro de 2014.

grupo de mulheres que permaneceu discriminado e oculto da História, visto que no Brasil a mulher sempre esteve inserida no mercado de trabalho a partir das feiras.

Portanto, relatos de feirantes tornam-se importante para confirmar o quanto o ambiente da feira é importante no sentido de inserir a mulher no mercado de trabalho. Sr^a. D. fala orgulhosa da feira ter proporcionada sua emancipação. Segunda a feirante, o seu marido não acreditava no trabalho dela, para ele, ela nunca conseguiria alguma coisa com aquele trabalho, porém a necessidade de fugir dos problemas conjugais a levou a começar a trabalhar na feira.

“(...) meu pai já vendia queijos, trazia muitas coisas da chácara para vender aqui e por intermédio do meu pai comecei esse negócio e me dei muito bem, tenho minha casa própria, meu carro, graças a esse trabalho me separei do meu marido, pois nossa vida não era tranquila, eu sofria muito com traições, e apesar de eu ter sofrido um golpe muito grande da vida que foi a morte do meu filho, eu só sobrevivi, pela minha outra filha e o trabalho que me fez prosseguir (...)”²⁵.



Figura 22: Banca de queijos e doces
Fonte: Acervo pessoal (Junho de 2015)

Diante de toda repressão vivida pela mulher ao longo da história de Ceilândia, e de toda repressão em sua história enquanto mulher, a FCC foi uma das grandes possibilidades que as mulheres recém-chegadas na cidade encontraram para conquistar emancipação financeira. Por tanto, trabalhar na FCC é motivo de orgulho para as

²⁵ Entrevista concedida pelo Sr.º. N. à autora, em 28 de setembro de 2014.

mulheres que trabalham na referida feira, quer seja como donas das “bancas” quer seja como funcionárias. A FCC se torna uma empresa familiar, o que implica numa maior reprodução de valores quanto a divisão de papéis sexuais do trabalho, o que não configura uma reprodução de uma divisão do trabalho tradicional. A emancipação financeira é um “ponta pé inicial” para a feirante almejar outras conquistas.

Em geral, as feirantes são unânimes em afirmar a satisfação em serem feirantes e de terem conseguido viver com muita dignidade e muito conforto, como também é unânime encontrarmos vestígios de memórias subterrâneas entre elas, principalmente entre a primeira geração da FCC, em conversas informais perguntávamos como foi a vinda do nordeste para Brasília, como foi o início da feira, como vieram para Ceilândia e, esses questionamentos nos deixam perceber certo silêncio acerca desse assunto, visto que em todos os feirantes homens percebemos essa mesma reação com mais intensidade.

As mulheres falam com mais espontaneidade sobre as dificuldades encontradas por elas, visto que as mulheres sempre estiveram a frente de todos os preparos das comidas e, percebemos na fala das feirantes – “relembrar o nordeste”, muitas delas que fazem parte da categoria filho de feirantes vieram para Brasília ainda criança, porém aprenderam aquelas receitas e tradições nordestinas com a mãe, visto que a maioria das bancas são administradas por filhos de feirantes. Para Corner e Ângelo (2012), o alimento faz parte da herança cultural, os autores consideram difícil mudar as tradições recebidas da mãe ou da avó, pois embora ela se transforma lentamente, torna-se inseparável da cultura.

Contudo, esse silêncio acima citado é acompanhado de um olhar distante e por alguns momentos essa pausa consegue dizer algo através do semblante de satisfação que deixam transparecer, em relembrar a trajetória de terem chegado até a situação atual que hoje encontra a feira. “(...) existem nas lembranças de uns e de outros, zonas de sombra, silêncios, “não-ditos”. As fronteiras desses silêncios e “não-ditos” com o esquecimento definitivo e o reprimido inconsciente não são evidentemente estanques e estão em perpetuo deslocamento” (POLLAK, 1998, p. 3).

Essas dificuldades estão ocultas e só são rememoradas se estimuladas pela pesquisadora. Conforme pondera Pollak (1998), “... o silêncio tem razões bastante

complexas. Para poder relatar seus sofrimentos, uma pessoa precisa antes de mais nada encontrar uma escuta”. Porém, é comum ouvir na fala dos feirantes: “dificuldades existiram sem dúvida, porém os êxitos foram maiores”.

Para os feirantes é mais importante falar sobre o que construíram através do trabalho naquela feira, de como criaram seus filhos, dos bens que possuem e, na grande maioria, o orgulho de terem proporcionado a formação de ensino superior a quase todos. Alguns filhos optaram por serem feirantes e outros, mesmos com formação superior, exercendo suas profissões, não abandonaram a FCC. É importante pontuarmos a satisfação em que falam das comidas nordestinas - comidas fortes, capazes de “levantar defuntos”, atribuindo seus sucessos a essas comidas, “*se não fossem essas comidas, não sei o que teria acontecido com a gente não*”.

Os filhos de feirantes que atualmente administram as “bancas” herdadas pelos pais, falam das difíceis situações que seus pais viveram no início da FCC, porém o que os deixam motivados a falar são as histórias de superação. Esses filhos de feirantes narram suas trajetórias sempre pautadas nas tradições que acompanham a elaboração daquelas comidas.

Em se tratando das comidas, ainda é muito presente o nordeste em suas falas, sempre lembrando que são nordestinos e contam as histórias de seus pais de maneira muito presente. Os temperos e os condimentos não são esquecidos, quando o assunto é comida, o corante, o coentro, são sempre citados e, uma diversidade de sabores não são esquecidos - “*o nordestino gosta muito do corante*”, “*o nordestino usa muito esse tempero aqui, o coentro*”.

É unânime entre eles, ao narrar suas histórias, reafirmarem que: trabalhar com aquelas comidas lhes renderam uma boa posição social dentro de Ceilândia e, usufruíram de uma excelente qualidade de vida . Todos que conversei contaram histórias de superação. Diante da realidade econômica da grande maioria dos moradores de Ceilândia, os filhos de feirantes da FCC ficavam em evidência, pois vestiam as melhores roupas, na grande maioria, roupas de grife, nem sempre usavam roupas ou tênis comprados na própria feira.

Os feirantes da FCC, durante muitos anos, conseguiram manter um bom padrão econômico que os permitiam ter carros do ano, marcas bem valorizadas, ter vários imóveis alugados na cidade, entre casas e pontos comerciais. Diante do exposto, podemos notar que os feirantes da FCC, nas décadas de 1980 e 1990, faziam parte de uma classe privilegiada na cidade, configurando, portanto, uma mobilidade social a partir da FCC.

Os feirantes procuravam passar aos filhos o espírito empreendedor, desde a infância, essa foi uma característica percebida nos feirantes, muitos dos filhos de feirantes, naquele momento, levantavam cedo e procuravam algum meio de ganhar um dinheiro a mais, como relatou um dos meus interlocutores, o feirante Naldo.

“(...) Desde que eu tinha uns nove anos de idade eu vendia os couros retirado dos cabritos, meu pai deixava eu vendê-los e eu ficava com o dinheiro todinho para mim, eu gastava muito dinheiro com a molecada na escola, pagava lanche para todo mundo, era uma farra só (...)”²⁶.

Sr. A.²⁷ hoje já não trabalha mais na feira, passou a tarefa ao seu filho, no entanto, fez questão de ser entrevistado, visto que para ele foi um grande orgulho relatar sua trajetória de vida. Muito orgulhoso de ter vivido a maior parte da sua vida naquela feira, não relembrou de nada ruim que aconteceu no passado. Porém, ao ser estimulado pela pesquisadora se ocorreram momentos ruins na formação daquela feira, prontamente respondeu:

“(...) um problema que teve no início da cidade e da feira foi a falta de água, presenciei muitos conflitos vividos pela falta d’água, até morte houve aqui por briga pela água (...). Entretanto logo em seguida, muda de assunto e começa a falar sobre seus clientes: (...) aqui eu tenho cliente que frequenta minha banca a mais de 20 anos, tem cliente aqui que todo dia passa por aqui, se não for para comer um sarapatel, um mocotó, ao menos para um bate papo ele vem (...)”.

Recorda velhos amigos, e fala dos seus conterrâneos com muita afeição se referindo a comida que é vendida na sua “banca” como um elo entre ele e os velhos companheiros que, até hoje, frequentam a FCC.

²⁶ Entrevista concedida pelo Srº. N., à autora, em 23 de outubro de 2014.

²⁷ Entrevista concedida pelo Srº. G., à autora, em 23 de outubro de 2014.

O Sr. F. afirma que “ninguém apostava nessa cidade, ninguém esperava que essa feira se transformasse na potência que é hoje”. Afirma também que “no começo foi muita “ralação”, enfrentamos lama e poeira e muitos outros problemas, mas conseguimos chegar até aqui e a FCC já foi notícia até mesmo em um jornal Norte Americano, o “The New York Times”. Outros jornais da cidade constantemente fazem matérias sobre a FCC.

Um jornal Popular de Ceilândia, no ano de 1981, também fez uma matéria sobre a FCC, considerando-a como um dos pontos mais importantes da cidade, não por ser um espaço de comercialização de produtos, mas sim um ponto turístico, um local de encontro de pessoas, um centro cultural. O jornal aponta problemas vivenciados na FCC, o que não é diferente em qualquer periferia, como: falta de segurança, limpeza urbana e falta de emprego, aponta esses problemas como um dos principais obstáculos dos feirantes naquela época.

Outro problema relatado pelos feirantes consistiu no fato de “ambulantes” venderem seus produtos nos arredores da feira, então, nesse momento, existia outra feira que funcionava todos os dias da semana no entorno da FCC, sem recolher impostos, não era regularizada pela o estado, conhecida como “camelô”.

Por meio da pesquisa, percebemos que várias feiras se formaram em torno da FCC e, os feirantes sempre lutaram para não dividir aquele espaço com os “ambulantes” e, por esse motivo, resultou em uma grande quantidade de feirantes removidos para outros locais.

Até agora narramos a gênese da FCC, portanto é importante falarmos sobre a administração de Ceilândia e como o estado regularizou a referida feira, passando de feira livre para feira permanente.

A cidade Ceilândia teve uma mulher que a administrou durante 10 anos e seu nome é muito presente na história da cidade - Maria de Lourdes Abadia. Esclarecendo que as cidades do Distrito Federal – as Regiões Administrativas (RA) - sempre foram comandadas por administradores e não por prefeitos, a cidade não tem prefeitura e sim administrações. Tais administradores não são eleitos pelo voto direto, e sim, indicados pelos governadores DF.

O Sr. F. assegura que, na administração de Maria de Lourdes Abadia²⁸, na década de 1970, “(...) a vida era boa, tudo era mais fácil, muitas coisas que conseguimos foi durante a administração da “Abadia” (...)”. Todo processo de legalização das atividades comerciais presentes na FCC foi realizado durante a administração de Maria de Lourdes Abadia.

Alguns feirantes discordam desse relato citado acima. Conforme nos conta o Sr. A, na administração de Maria de Lourdes Abadia, as pessoas eram impedidas de lutar pelos seus direitos, foi um tempo difícil, tempo da ditadura militar no Brasil. O Regime militar foi o período da política brasileira em que militares conduziram o país e este modo de governo restringia o direito do povo, a participação popular e reprimia com violência todos os movimentos de oposição. A Ditadura militar no Brasil teve seu início com o golpe militar de 31 de março de 1964, resultando no afastamento do Presidente da República, João Goulart, e tomando o poder o Marechal Castelo Branco. Este golpe de estado, instituiu no país uma ditadura militar, que durou até a eleição de Tancredo Neves em 1985.

Naquele tempo, o apadrinhamento político era muito presente e, não foi diferente na concessão das bancas na FCC. Com isso, alguns feirantes foram privilegiados por políticos naquele espaço, recebendo da administração de Ceilândia a concessão de direito daquelas bancas, deixando a impressão de tudo ter sido mais fácil pelos beneficiados. Contudo há os que conquistaram suas bancas com muito trabalho, levantando de madrugada para armar suas bancas e garantir seus direitos.

Atualmente o estado recolhe uma taxa anual por essa concessão de direito das bancas, sendo proibido vende-las, porém temos relatos de serem negociadas a altos valores. É importante lembrar que no início da feira, várias pessoas se desfizeram das bancas por não terem acreditado no sucesso da FCC. Alguns feirantes voltaram para suas cidades de origem sem perspectivas de dias melhores em Ceilândia.

28“Maria de Lourdes Abadia” Foi a primeira mulher administradora Regional da cidade Ceilândia, cargo que exerceu por 10 anos. Formada em serviço social pela Universidade de Brasília (UnB), foi convidada em 1971 para trabalhar como assistente social no Grupo Especial de Remoção de Favelas. Logo foi convidada pelo governador Elmo Serejo Farias para assumir a administração da cidade, continuando nos governos seguintes de Aimé Lamaison, José Ornellas e José Aparecido de Oliveira – tendo sido, portanto, a responsável pela implantação da cidade de Ceilândia, onde permaneceu no cargo por quatorze anos. In <http://www.ceilandia.df.gov.br/sobre-a-ra-ix/conheca-ceilandia-ra-ix.html> Acesso em: 24 de maio de 2016.

Na visão do Sr.A., os feirantes da FCC se tornaram alvo de políticos, a partir do momento em que o povo teve direito ao voto direto, um direito alcançado em um longo processo pós-ditadura militar no país. Por pertencerem a uma classe que se relaciona com muitas pessoas, esse fato os tornam mais visados. Essa realidade perdura até os dias de hoje. Em tempo de propaganda eleitoral, um dos primeiros alvos de políticos em Brasília são os feirantes da FCC. Cheios de promessas, os candidatos saem de “bancas” em “bancas”, oferecendo melhoria para a feira e para a cidade.

A FCC dispõe de uma associação que administra todo funcionamento desse espaço, contando com um único presidente desde seu início, o Sr. F., porém outras chapas concorrem para assumir a associação da feira. Segundo o Sr F. “a Feira Central de Ceilândia é a mãe de todas as outras”, fazendo referência a todas as outras feiras da cidade que se formaram em torno dela.

Hoje, a Feira Central de Ceilândia é composta por 463 “bancas”, sendo 29 de refeições, tais bancas são destinadas à elaboração da autentica Gastronomia Regional Nordestina e ainda sofre com condições ambientais para alcançar esse status, concorrendo com shoppings, ambulantes e food trucks. É localizada no Centro da cidade, ao lado de um patrimônio histórico, a caixa d’água de Ceilândia e, devido o sua popularidade é utilizada como ponto de referência para localização na cidade.

2.3 A Gastronomia e a Feira Central de Ceilândia

A história de grandes chefes de cozinha teve início na França, país que é considerado o berço da gastronomia, nos primórdios da profissionalização da cozinha. Após a revolução Francesa, os grandes “chefs de cozinha” perdem seus empregos nos palácios devido o enfraquecimento da nobreza e abrem seus próprios restaurantes, antes restritos somente às cortes francesas, com os cozinheiros dos reis.

Antonie Carême foi um dos mais relevantes cozinheiros do século XIX, conhecido como “o rei dos cozinheiros ou cozinheiro dos reis”. Escoffier é um renomado “chef de cozinha” e, é o nome mais popular entre os chefs franceses, durante os séculos

XIX e XX, ele é um dos responsáveis pela sistematização da cozinha francesa, ou seja, organizou a cozinha, criou molhos bases e montou uma terminologia universal para a cozinha.

A cozinha no Brasil nasce da culinária indígena, da culinária dos colonizadores e da culinária dos africanos. Portanto, a nossa cozinha passou por um longo processo de formação. A cozinha nacional se constitui em um longo processo transacional entre diferentes culturas, “foi sobretudo os *ingredientes* que fez a ponte entre diferentes sistemas alimentares, consolidando o sistema culinário que chamamos de nacional” (DÓRIA, 2009, p.75). O autor assegura que, do nosso lado ocidental, exorcizamos aquela porção eurocêntrica que trazíamos dentro de nós.

A cozinha doméstica tem sido, por longas datas, um lugar restrito à mulher, no caso do Brasil a mulher escrava negra era a responsável em preparar as comidas. Com o fim da escravidão e a reafirmação do capitalismo moderno, surge a empregada doméstica, responsável também pela preparação dos alimentos. Hoje, é mais comum encontrarmos no ambiente da cozinha, preparando os alimentos, a empregada doméstica ou a “dona de casa”. Porém, nenhuma delas tem seu trabalho reconhecido, pois é visto como um trabalho “menor”.

Nesse contexto, a história da gastronomia no Brasil não privilegia os grandes chefs de cozinha brasileiros, devido a nossa origem de país colonizado e, ter sua história na cozinha doméstica com a mulher a sua frente. A gastronomia surge como forma de distinção social e, mudança no sentido do gosto.

A situação da mulher nesse cenário é ainda mais desprivilegiada. Para Quijano, citado por Costa (2016, p. 7), “os povos conquistados e dominados foram postos numa situação natural de inferioridade, e conseqüentemente seus traços fenotípicos, bem como suas descobertas mentais e culturais.” Costa (2016) propõe um resgate ao negro escravizado, ao índio sacrificado e à mulher oprimida, da cultura popular desprestigiada. A cozinha é uma vertente da cultura desprestigiada no Brasil.

Na contemporaneidade esta situação tende a se modificar, já se tem resquícios dessas mudanças com a divisão sexual do trabalho. Diferentes maneiras de executar a comida no ambiente doméstico estão se adaptando a um novo modelo de sociedade que

tende a se estabelecer, contudo ainda caminha a passos lentos, não permitindo grandes expectativas. O surgimento de grandes Chefes de cozinha no Brasil valorizando nossa cultura também é importante para essa transição.

A cozinha sofreu influência com a inserção da mulher no mercado de trabalho e, o ritmo moderno de vida na sociedade vem distanciando as pessoas da cozinha de casa. Pollan (2013) pondera que a cozinha tem sido abandonada nos últimos tempos, sendo a elaboração do alimento delegado à indústrias alimentícias, ocasionando, com isso, algumas significativas perdas, dentre elas o desfrute da alimentação compartilhada, pois a alimentação faz parte “dos fundamentos da vida em família, o lugar onde as crianças aprendem a arte da conversação e adquirem os hábitos que caracterizam a civilização: repartir, ouvir, ceder a vez, administrar diferenças, discutir sem ofender” (POLLAN, 2013, p. 16).

Dória (2009) assegura que, na sociedade moderna, a cozinha é uma intensa atividade industrial, como se tivesse sido sequestrada da casa, do lar. Pollan (2013) admite que a industrialização da cozinha trouxe consequências positivas para a sociedade em geral, como: desabrigou as mulheres de alimentar a família, que por tradição era exclusiva delas, deixando o tempo livre para outras atividades. O autor considera que os benefícios não são poucos. Mas, segundo ele, os prejuízos custam caro para a sociedade, pois as grandes empresas não cozinham como as pessoas, elas utilizam mais açúcar, mais gorduras, mais sal e ainda dispõem de novos ingredientes químicos que não encontramos nas cozinhas caseiras, adicionais químicos uma série de problemas nutricionais e de saúde.

O trabalho de campo evidenciou nos frequentadores daquelas bancas de comida o interesse em estar em contato com as maneiras de elaborar aqueles alimentos, visto que, na feira, o alimento é manipulado aos olhos do cliente e isso constitui um atrativo a mais, além de utilizar as comidas para extrair o máximo de prazer do alimento como nos assegura Brillat-Savarin (1995). Mesmo que inconscientemente, os frequentadores estão em contato com ritos que os acompanham desde suas infâncias.

Pollan (2013) nos adverte que homens e crianças sempre se limitavam a observar a mulher fazendo comidas, segundo o autor, todos conservam lembranças felizes em ver a

mãe fazendo comida. Pollan (2013, p. 15) considera “(...) que cozinhar envolve coisas das quais sentimos falta, não dispomos de tempo ou de energia (ou do conhecimento) para fazermos aquilo todos os dias, mas não estamos preparados para ver isso desaparecer de vez de nossas vidas”.

O autor acima citado assegura que assistir a outras pessoas cozinhando é um comportamento que nos acompanha a bastante tempo. Fato comprovado em algumas conversas estabelecidas entre os frequentadores, assim pude indagá-los o que representava assistir de perto a elaboração daquelas comidas, as respostas todas foram unânimes em lembrar a presença das mães e também das avós, reforçando a presença marcante da mulher na elaboração de comidas na nossa história, um ou outro fazia referência ao pai e, quando isso acontecia, o orgulho era visivelmente grande. Ficou evidente que a comida da feira os remete ao ambiente familiar.

2.4 O Gosto e a Feira Central de Ceilândia

Para abordar a formação do gosto da gastronomia brasileira, precisamos abordar como se formaram as nossas cozinhas. O Brasil é um país com diversidades culturais, com isso percebemos uma grande variedade de hábitos alimentares que estão de acordo com a cultura de cada região; mesmo que essas receitas possam ser elaboradas em várias regiões do país, elas são mais emblemáticas em outras. “A cozinha é cultural, os hábitos alimentares e o gosto são transmitidos de geração a geração de maneira inconsciente, empírica, seja na escolha, na técnica de preparo ou no modo de servir os alimentos” (CORNER E ÂNGELO, 2012, p.03).

Uma variedade de comidas é encontrada em várias regiões do país, formando a cozinha nacional brasileira muito rica. Dória (2013) avalia que a construção da cozinha nacional é muito recente em comparação com as cozinhas milenares que sedimentaram a China e a Índia e de tantos outros países.

Santos (2011) compreende as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais como produtos da miscigenação cultural, revelando trocas culturais através das culinárias. O autor relata que os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as ciências humanas, pois a formação do gosto não é exclusivo do seu aspecto nutricional e biológico. Para ele, os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social, alimentar-se é um ato nutricional e comer é um ato social.

Brillat-Savarin (1995) faz uma ligação entre o prazer de comer e a sociabilidade, para ele o gosto é extremamente social. O autor assegura que todo ato de sociabilidade pode ser encontrado em torno de uma mesa: amor, amizade, negócios, poder, entre outros. Ele afirma ainda que o gosto é um sentido íntimo, não podemos sentir gosto à distância. O gosto que sentimos das coisas, assim como a composição exata de nossa saliva, pode ser tão individual quanto as nossas impressões digitais.

Bourdieu (2008) descreve que o gosto é um código socialmente produzido e constantemente reconstruído, capaz de identificar e diferenciar grupos. Para o autor, o gosto não é natural, ele é de fato construído socialmente e serve como meio de distinção de uma classe em relação à outra, e o gosto de cada classe ou parte de uma classe que se expressa também a partir de suas escolhas, suas práticas e consumos que simbolicamente colaboram para a distinção entre elas. O autor considera ainda que o gosto não é algo inato, sendo um dos principais símbolos de poder, de identificação com os semelhantes e exclusão dos que não pertencem ao mesmo grupo.

Dentre os principais conceitos elaborados por Bourdieu (2008), destacam-se o de *habitus* e os tipos de capitais – capital cultural, social, econômico. O *habitus* e os capitais são ferramentas que possibilitam a verificação das trajetórias sociais dos indivíduos, a origem familiar, o tipo de educação, o acesso a bens culturais e suas preferências alimentares. As variáveis culturais são primordiais para a construção de uma análise sobre o gosto.

Dória (2013) considera relevante observar que a cozinha no Brasil é convergência de três culinárias: europeia, indígena e africana. Para o autor, a formação da identidade nacional além de reunir, suprime muita coisa. O aspecto que deve ser considerado na

formação da culinária nacional trata-se mais de um filtro do que um acumulador, visto que muito das culinárias indígena e africana, do período da colonização, não fazem mais parte da nossa mesa. Agregamos apenas parte dos aspectos dessas heranças culturais, no tocante à alimentação. “Nossa história de vivência acabou posta à mesa, desbastada da opressão que a escravidão representou” (DÓRIA, 2009, p. 75).

A cozinha europeia foi incorporada aos hábitos alimentares indígenas e africanos por imposição de uma estrutura de exploração colonialista que sacrifica, escraviza, oprime e desprestigia. Do ponto de vista de Câmara Cascudo, ao longo dos séculos, desde o descobrimento, se formou um cardápio nacional no qual as receitas de tradição europeia se transformaram pela substituição de matérias-primas, ao que se agrega ao gosto das pessoas uma série de produtos autenticamente nativos (DÓRIA, 2009, p. 66). O referido autor considera que nós brasileiros somos intérpretes das tradições europeias e não-europeias constitutivas da nação. Somos, nesse sentido, destruidores ou simplificadores da adversidade que está no mito da nossa origem.

Em uma narrativa de cunho sócio histórico apresentaremos uma discussão relativista da configuração do gosto na gastronomia e na construção de uma imagem, ou melhor, num gosto nacional – Feijoada versus outros pratos.

Citando a feijoada, enquanto prato nacional, um trunfo do ocidente silenciando a voz dos índios e negros, pois assim a imagem de opressão da feijoada é apagada. Para Dória (2009) a feijoada nos fala de opressão, realizando uma crítica por ser considerado um prato símbolo da nacionalidade, pois, para o autor, a feijoada concorre com muitos outros pratos como: a pizza, a macarronada de domingo, o churrasco, o frango assado ou refogado, dentre outros. E por que não citar o caldo de mocotó? Diante da nossa diversidade existem muitos outros pratos que fazem parte do cotidiano brasileiro, além da feijoada, o autor assegura que a feijoada é um prato cerimonial e que o próprio estado desempenha a função de projetar a feijoada com esse caráter nacional, ao lado da caipirinha e da cachaça, visto que o autor considera que o estado vocaliza interesses concretos, como os da “indústria do turismo”.

Vale ressaltar que o estado ainda, em vários momentos, trata o turismo como uma indústria e isso acarreta situações como a citada por Dória (2009): estímulos oficiais

fazem intelectuais pensarem em um prato específico, no caso a feijoada, como um prato nacional, porém o organismo político da sociedade visa somente o retorno financeiro voltado para uso do turismo como produto de um mercado global. Moech (2004) assegura que o turismo é um fenômeno humano, e não uma indústria, que tem como objetivo o deslocamento de pessoas para fins culturais, de lazer, de expansão do conhecimento e dos saberes, e não a simples exploração de mercadorias e do capital.

Nesse contexto, Dória (2009) sugere que, no âmbito de uma construção moderna do “nacional”, seria necessário um inventário da diversidade do que há no território do país, para apreciar pratos que representam a sociedade e que estão inseridos no cotidiano das pessoas. A feijoada, enquanto como um prato nacional, é vista como um trunfo do ocidente silenciando a voz dos índios e negros, pois assim a imagem de opressão da feijoada é apagada. Para Dória (2009) a feijoada nos fala de opressão.

Muito se tem perdido, ao longo de nossa história, em relação a sabores que são suprimidos por diversos fatores da colonização. A dinâmica global e os novos padrões alimentares que acompanham a modernidade também são responsáveis por perdas que já começam a trazer consequências à saúde e à sociedade de modo geral. Esses fatores tornam-se uma possível ameaça à descontinuidade das comidas ofertadas na FCC, haja vista que, por meio da pesquisa, não identifiquei na cidade, restaurantes que servem pratos exóticos como a buchada de bode ou qualquer outro prato elaborado de maneira caseira e artesanal como é ofertado na FCC. Esse fato demonstra o poder que a FCC tem em contar a história da cidade de Ceilândia, quando analisamos do ponto de vista de um turismo cultural.

A gastronomia consegue assim, importância no turismo seguindo a busca pelo singular, peculiar e único, encontrado em cada região, com sabores da terra, sabores únicos. A alimentação pode refletir a história, o clima, a vegetação, o cultivo, como elementos de memória de um povo que se desfaz de sua terra seja pelos fatores ligados à imigração, seja por vontade própria. (CORNER e ÂNGELO, 2008, p. 4)

Santos (2011) afirma que uma comunidade pode manifestar, por meio da comida, suas emoções, sistemas de pertencimento, significados, relações sociais e sua identidade coletiva, o que possibilita a construção de uma narrativa da memória social de uma

comunidade. Nessa perspectiva, a comida é compreendida como uma forma de comunicação, assim como a fala, atribuindo a ela o poder de contar história. Lévi-Strauss (1964) analisa a comida como uma linguagem. Para ele, da mesma forma que nenhuma sociedade humana deixa de ter uma língua, nenhuma sociedade humana deixa de ter uma cozinha. A cozinha é divisível em unidade de gosto, que o autor chama de *gustema*, uma analogia aos fonemas.

Corremos o risco de vermos esses espaços como a FCC serem destruídos pelo sistema capitalista falho e repressor que nos governa e que mostra um poder invencível, como nos adverte Costa (2016). Empresários que veem a cidade com os olhos do mercado global, já se fixaram na FCC, com proposta de transformar aquele local em um shopping center. Tal proposta mostra a desvalorização da cultura local e todo descaso com os sujeitos sociais que fazem parte da história daquele lugar.

Uma das alternativas que temos, conforme pontua Costa (2016), é o utopismo patrimônio-territorial, buscando estratégias nos movimentos sociais, nas associações de bairro, na cooperação de acadêmicos, de intelectuais e de artistas. Tais alternativas seriam suporte para promover os lugares a serem transformados a partir da realidade empírica. “A criação de atratividades nas periferias urbanas podem ocorrer em atendimento aos anseios de sujeitos situados, em situação e em trânsito. Estes que devem apresentar propostas e não aquietar em protestos” (COSTA, 2016, p. 19).

Daí que emerge a urgência de ver a cidade, sistema dinâmico e complexo, não apenas como uso de um mercado global, em que a técnica da informação, “tem um papel determinante sobre o uso do tempo, permitindo, em todos os lugares, a convergência dos momentos, assegurando a simultaneidade das ações” (SANTOS, 2011, p.25), mas também entrever nela o poder da cultura como aglutinadora de pessoas e propulsora do desenvolvimento humano material e humano da sociedade (ULHÔA e DIAS, 2011, p.148).

Durante a pesquisa, percebi em certos feirantes um receio que as tradições e sabores que estão presentes nesse espaço possam se perder, e realizam um apelo para uma ressignificação desse espaço; outra preocupação entre eles é a ausência de ações que possam divulgar essa cultura alimentícia entre as crianças, como forma de perpetuar a tradicional comida nordestina. Tais ações poderiam partir das escolas, do ambiente familiar, da mídia e de organizações que não sirvam ao sistema capitalista.

Num contexto de crescente padronização dos sabores dos alimentos, a peculiaridade e historicidade de culinárias tradicionais se tornam significativas fontes de ressignificação que conservam elementos do passado, que estão vivos em meio a sociedade contemporânea e dá conteúdo concreto à memória social (CORÇÃO, 2013, p. 10). Este mesmo autor assegura que o gosto, na contemporaneidade, tende a ser homogeneizado, devido à produção que atende à dinâmica global, incluindo também elementos fragmentários e descontextualizados de tradições culinárias regionais. É nesse sentido que a FCC se torna um referencial da tradição culinária regional nordestina.

Faz-se necessário neste momento realizarmos um debate sobre feiras, no sentido de ressaltar a conservação de tradições nesses espaços. Segundo Giannecchini (2007), as “feiras livres” apresentam-se como o lugar de uma ordem diferenciada em relação a outros estabelecimentos comerciais. Segundo o autor, as feiras preservam um espaço dinâmico, de intensa sociabilidade, que sobrevive há séculos, demonstrando serem lugares de resistência e de expressão da cultura popular. Feirantes têm, por característica, receberem seus clientes de forma hospitaleira e informal, tornando um dos diferenciais entre as feiras e ambientes considerados modernos. Estes, geralmente, recebem o cliente de forma mecanizada, através de uma tecnologia que dinamiza o atendimento e coloca uma barreira entre o consumidor e o atendente.

A FCC não permite ser influenciada no modo do atendimento, por isso sofrem poucas influências dos *fast-foods*, lanchonetes e de restaurantes sofisticados. O poder de interação entre o feirante é o comensal os tornam diferenciados de outros estabelecimentos, porém a rapidez que é servida aos fregueses os iguala a um *fast-food*. Tal agilidade é devido às comidas se manterem quentes sobre uma temperatura que não prejudica a qualidade e de maneira que diminuam os riscos de crescimento da atividade microbiana nos alimentos.

Durante a pesquisa, percebi entre os feirantes uma preocupação constante em manter as comidas aquecidas e as “bancas” organizadas e constantemente higienizadas, obedecendo a um padrão exigido pela ANVISA (há inspeção constante desse órgão na feira).

Ao analisarmos a alimentação, observamos que, nos dias atuais, desenvolveram novas formas de nos alimentarmos, trazendo preocupações que antes eram desprezadas. Existe uma série de fatores para ser considerados, como questões de cultivo à saúde, boa forma, dentre outros.

A comida da FCC, apesar das tradições, passou, ao longo do tempo, por certas adaptações aos hábitos modernos, tais como: reduzir a quantidade de gorduras, dosagem na quantidade de sódio, sempre pensando em agradar o cliente sem se afastar das tradições nordestinas, sem colocar em risco a qualidade e sabor das comidas. E isso os deixam em um patamar de igualdade quando comparados a outros estabelecimentos, no que se refere à segurança alimentar.

Temos registro em nossa história de feiras existirem a séculos com essa mesma dinâmica, tais registros podem mostrar mudanças em paradigmas, porém a dinâmica, a sociabilidade, até mesmo a organização permanece.

As feiras livres, desde a Antiguidade, têm se mostrado um importante meio de comercialização de produtos, principalmente agrícolas e artesanais, mas também podem ser entendidas como espaço de lazer de encontros e comensalidades. Na Idade Média, especialmente depois do renascimento comercial e urbano Europeu no sec. XI artesãos se aglomeravam nas frentes dos castelos para comercialização dos bens produzidos dentro dos feudos (ABRANSOM, 1978).

No Brasil, as feiras existiam desde o período colonial e ficaram mais populares com a chegada da família real, em 1808, quando a Corte tomou algumas medidas que beneficiou a feira livre, como a abertura dos portos às nações amigas. A constituição das feiras sofreu também uma importante influência africana. As mulheres “ganhadeiras” é parte constitutiva dessa história. Segundo Soares (1996), as mulheres de “ganho” tornaram-se representantes típicas de um grupo de mulheres que permaneceram discriminado e oculto na História. Soares (1996) assegura que mulheres ganhadeiras ocupavam um lugar de destaque, visto que eram escravas que desenvolviam atividades comerciais urbanas, os seus senhores estabeleciam uma porcentagem, a partir de um contrato informal, e o ganho era a principal atividade para a alforria.

Herança maior no modelo da FCC hoje, foi herdada do modelo desse comércio africano que teve início com as mulheres no Brasil colônia. Segundo Soares (1996), as negras libertas desenvolviam a mesma função social das escravas “ganhadeiras”, com o diferencial de o lucro ser inteiramente delas. As negras libertas comercializavam produtos como hortaliças, verduras, peixes, frutas, comida pronta, tecidos e louças. Esse tipo de atividade não era estranho para as negras trazidas para o Brasil pelo tráfico negreiro, pois, em muitas sociedades africanas, delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade.

Apesar da ocultação vivida no decorrer da nossa História, distintas “aquarelas”, como as contidas na obra de Jean Baptiste Debret, comprovam que as atividades das mulheres de ganho estão conectadas ao modelo das feiras brasileira. As mulheres ganhadeiras estão dentro de uma divisão de raça e de classe no Brasil pós-colônia e a feira se enquadra a isso. Toda trajetória de ascensão da mulher na FCC, superação e enfrentamento de obstáculos, ainda assim, continua em uma situação desprivilegiada em nossa sociedade, a percepção a cerca dos feirantes é carregada de preconceitos.



Figura 23: Negras cozinheiras vendedoras de angu
Fonte: (BANDEIRA, 2000)



Figura 24: Quitandeira do Largo da Sé
Fonte: (BANDEIRA, 2000)



Figura 25: Escravas ganhadeiras
Fonte: Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (SP).

2.5 Memórias gustativas

A cozinha regional está diretamente ligada a um estado, uma cidade, uma região, um país. A partir dessa perspectiva, as tradições culinárias encontradas na Feira Central

de Ceilândia tornam possíveis pensarmos este espaço como um lugar em que os visitantes buscam suas identidades. A comida regional nordestina é central na história da formação da referida feira, atentando aos hábitos e práticas alimentares do grupo social composto a partir da criação da cidade. Os hábitos e as práticas alimentares de um grupo social podem contribuir para que o indivíduo se sinta inserido num contexto sociocultural e de identidade, o que se reafirma pela memória gustativa.

Nesse sentido, não direcionei a pesquisa aos aspectos biológicos ou nutricionais, mas foquei nas histórias e trajetórias que permeiam a cozinha.

As cozinhas e as artes culinárias estão revestidas de histórias, tradições e tecnologias, utilizando-se de procedimentos e ingredientes que se encontram submersas em sistemas socioeconômicos, ecológicos e culturais. As marcas territoriais, regionais ou de classe desses sistemas lhes conferem especificidade, além de alimentarem identidades sociais ou nacionais. (FERREIRA et al 2014, p.14)

A alimentação reativa a memória com estimada função evocativa do passado, frequentemente encontramos obras literárias que fazem referências à comida.

A madeleine proustiana, um pequeno e macio doce em forma de concha, embebida no chá, pode exemplificar a complexidade das relações entre Literatura e Gastronomia e, definitivamente, não é um caso isolado. A alimentação é um elemento deveras importante na experiência cotidiana, e pode ter tamanha força evocativa que é quase impossível encontrar uma obra literária que não tenha alguma relação, mínima que seja, com a comida (DALA BONA, 2013, p.13).

Para Corção (2013), alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como tradição, inovação, geografia, filosofia, dentre outros, quando entendendo a categoria alimentar como uma categoria histórica.

Por sua vez, Escouto (2014) descreve que a memória gustativa é uma forma de memória que representa, em nível individual, o valor de permanência de vestígios passados. A memória pode ser entendida como capacidade de relacionar um evento atual com um evento passado do mesmo tipo, portanto, como uma capacidade de evocar o passado no presente, ressignificando-o.

O cheiro e o sabor, nesta pesquisa, têm o poder de nos remeter ao passado, evocarmos lembranças que são importantes para os frequentadores da Feira Central de

Ceilândia, que buscam ressignificar o passado através das comidas ali ofertadas. Assim, conforme pontua Dala Bona (2013), os aromas, cheiros e cores da cozinha materna ou aqueles do país natal têm um poder evocativo que suscita nostalgia, saudades, quando não encontramos aquele gosto particular. “A história da alimentação estabelece uma linha de continuidade entre o definhamento da tradição, a re-invenção de tradições em que se tem a memória gustativa como fio condutor, relacionando assim à história coletiva ao patamar individual” (CORÇÃO, 2013, p. 10).

Os frequentadores da FCC buscam por essas comidas regionais elaboradas artesanalmente, que dificilmente são encontradas em restaurantes ou lanchonetes. As comidas são confeccionadas na Feira, aos olhos do freguês, ficam expostas, porém separadas do cliente por um vidro. O cliente senta-se à frente das panelas e aponta para o atendente o que irá comer e que tipo de acompanhamentos comporá seu prato.

“(…) no Nordeste Brasileiro, onde, segundo comenta Roberto Sperling, as opções gastronômicas oferecidas são ricas e variadas. Sob as influências europeia, africana e indígena a culinária da região se esmerou e adquiriu sabor próprio” (...) (SCHÜTER 2003, p. 24). O destaque da gastronomia regional na Feira se dá pela oferta de sabores nordestinos, onde é ofertada pratos, tais como: buchada de bode, dobradinha, mocotó, sarapatel, tapioca, dentre outros pratos típicos do nordeste brasileiro.



Figura 26: Sarapatel
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

2.6 Memórias

Ricoeur (2007) faz uma distinção entre memória e imagem, considerando imagens e lembranças recursos de acesso à memória. O autor dissocia imaginação e memória. Para ele, a imaginação está voltada para ficção, o irreal e a memória voltada para a realidade anterior, o passado, embora, ambas, tenham um traço em comum, a presença do ausente. Assim, a memória, segundo Ricoeur, é voltada para a realidade passada, aquilo que aconteceu e, dessa forma, a memória é um instrumento para relembrar o passado, o distante.

Ricoeur (2007) ainda considera que há um curto-circuito entre memória e imaginação, evocar uma – portanto, imaginar – é evocar a outra, Porém, reduzir a memória à rememoração é atuar no campo do irreal, do utópico, por isso faz-se necessário ressignificar o objeto, pois ele já não existe mais e, por esse motivo, a memória é representação de algo que já foi real.

Existem várias lembranças, mas uma única memória, para que haja uma lembrança é importante haver uma ressignificação do passado. Concluimos que, com esses mecanismos de lembranças, há ressignificações em certa medida, para evitar o esquecimento das experiências passadas.

É importante pontuarmos que esse ressignificar de experiências passadas, tem que ter estímulos externos que possibilitam que o indivíduo possa ser estimulado a voltar no passado pelo recurso da memória. Uns desses estímulos externos que podemos destacar são certos espaços que possibilitam essa “ressignificação” do acontecido, como por exemplo, a comida. “Imaginar não é lembrar. Uma lembrança, à medida que se atualiza, sem dúvida tende a viver numa imagem; mas a recíproca não é verdadeira, e a imagem pura e simples não me remeterá ao passado a menos que tenha sido de fato no passado que eu tenha ido buscar” (BERGSON 2006, p. 49).

Le Goff (1990) descreve que a memória utiliza estratégias para armazenar informações, que é uma linguagem que antecede da língua ou da escrita. Segundo ele, a memória tem a propriedade de conservar informações, contando com a capacidade de um conjunto de funções psíquicas que o ser humano possui em atualizar informações e impressões passadas. Por sua vez, vê a Memória como uma forma de guardarmos as nossas experiências anteriores, ou seja, de imaginarmos o passado vivido a partir de nossa perspectiva. É importante ressaltar que, para o autor, vários aspectos exercem influência sobre a memória individual, a propósito da recordação, o esquecimento, as manipulações do consciente ou inconsciente, a afetividade, o desejo, a inibição e a censura.

Para Halbwachs (2006), o indivíduo possui dois tipos de memória, ou seja, a memória individual e a memória coletiva. Contudo, a memória individual está inserida em um contexto social e a memória coletiva está imbricada nas experiências individuais, entendendo assim que existe dois seres num sujeito, um ser individual e um ser social. Segundo o autor, o que é específico da memória individual: o indivíduo e a sociedade, considerando a sociedade muito mais forte do que o indivíduo, porque o indivíduo é sempre condicionado pela sociedade. Para ele, não existe memória individual sem a memória coletiva, a memória individual está frequentemente intercambiada por grupos, porque a sua experiência é sempre mediada pela Memória coletiva.

Por sua vez, Pollak (1992) considera que a memória é um fenômeno construído socialmente e individualmente. Para o autor, a memória individual pode ser consciente e inconsciente, pois precisa ser organizada, por ter a capacidade em gravar, recalcar, excluir e relembrar. Pollak (1989) recorre a Maurice Halbwachs para dar conta do assunto sobre memória coletiva e individual que, para ele, precisa existir uma conciliação e uma concordância entre as duas memórias. Para que isso ocorra, a nossa memória precisa beneficiar da memória dos outros e existirem suficientes pontos de contato entre elas, reconstruindo uma lembrança sobre uma base comum.

Gastal (2002) defende que para o passado ser ressignificado pelos indivíduos é necessário a mediação da memória, considerando que o presente é o momento cronológico que nos aproxima dos nossos cinco sentidos – visão, audição, olfato, tato e paladar.

Proust (1993) considera que o passado constitui o presente. O passado, por sua vez, é constantemente modificado pelo presente, o qual é interpretado pelo indivíduo. O autor envolve a memória como um resultado das experiências humanas, dividindo-a em memória involuntária e memória voluntária. Para ele a memória voluntária é o exercício da lembrança e a memória involuntária é resultado de reminiscências.

Segundo Santos (2005), a transformação da gastronomia em objeto de estudo pela disciplina da História possibilitou distintas indagações, como é o caso de se buscar na história os ingredientes que há mais de dois séculos estão presentes em nosso meio. O autor faz referência aos hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, e que fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

São as memórias de importantes personalidades de Ceilândia é que são ativadas nessa pesquisa, moradores, feirantes, construtores de Brasília, frequentadores da FCC se tornam peças fundamentais, para relembrarmos o passado não muito distante. Os pratos ofertados na FCC são respeitáveis instrumentos utilizados para rememorar tempos passados, pois são vetores de memórias sobre a história dos nordestinos que saíram de

sua terra natal para construir Brasília. Nesse sentido, a referida feira é, por excelência, um lugar de memória, um lugar onde as pessoas revisitam e ressignificam a história.

Como já foi relatado acima, a cidade de Ceilândia é formada por migrantes de várias regiões do país, portanto, a migração é um fenômeno que está interferindo no processo de formação das identidades nacionais e internacionais, o que não seria diferente para Ceilândia ou o DF. “Motivadas pela necessidade econômica, as pessoas têm se espalhado pelo globo, de forma que ‘a migração internacional é parte de uma revolução transnacional que está remodelando as sociedades e a política ao redor do globo’” (WOODWARD, 2000, p. 22).

Esse processo tem como desdobramento o surgimento de grupos, sociedades multiculturais, pois a agregação de diferentes culturas em um mesmo espaço possibilita o intercâmbio de valores e saberes que, por conseguinte, cria um espaço de afirmação e de disputas das identidades culturais na tentativa de se preservar as heranças pretéritas que fazem parte do arsenal cultural de cada pessoa, de cada grupo social que carrega consigo seu arsenal cultural, seu patrimônio. A FCC é um desses espaços de afirmação de identidades, via preservação dos saberes presentes na alimentação, portanto, tal espaço é, por excelência, um lugar de memória.

Os pratos ofertados na referida feira tornam-se um respeitável instrumento utilizado para rememorar tempos passados, pois são vetores de memórias sobre a história dos nordestinos que saíram de sua terra natal para construir Brasília. Nesse sentido, a FCC é, por excelência, um lugar de memória, um lugar onde as pessoas revisitam e ressignificam a história.

Capítulo III – Adentrar Ceilândia pela porta da cozinha: da Feira Central de Ceilândia

Entrar pela porta da cozinha neste trabalho pressupõe acolhimento, intuímos que é o melhor modo para mostrarmos a cidade a mais hospitaleira possível é por meio da cozinha da FCC. De maneira intimista vamos apresentar pessoas e fatos que constituem a história da cidade, respeitando as diferenças e celebrando as igualdades presentes na FCC e em toda Ceilândia.

De Lima Camargo (2008) assegura que a hospitalidade substantiva se concretiza no encontro de alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede), e na ética implícita. “(...) a cidade, que é a emissora e receptora, porta de entrada e de saída dos fluxos de pessoas (...)”. Para (MOESCH, 2010, P. 8) “A hospitalidade é uma virtude. Virtude significa qualidade de moral, a prática do bem. A virtude é valor do sujeito, logo, a hospitalidade enquanto virtude é humana, é subjetiva, é ritualística e é moral. Uma vez que a hospitalidade se define a partir do outro, a convivência com o que é estranho, respeitando o outro em sua diferença é fundamental para a hospitalidade.” É nesta perspectiva que neste capítulo apresentaremos a cidade de Ceilândia, por meio da Feira Central de Ceilândia.

3.1 Lugar de memória

A presente pesquisa, cuja coleta de dados foi feita na Feira Central de Ceilândia, foi realizada dentro do campo de estudos da etnografia, tendo como método de estudo a descrição densa, conforme acepção de Clifford Geertz (1989, p. 15). Segundo este autor,

(...) praticar a etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante. Mas não são essas coisas, as técnicas e os processos determinados, que definem o empreendimento. O que o define é o tipo de esforço intelectual que ele representa: um risco elaborado para uma “descrição densa (...).

Realizei uma “descrição densa”, especialmente, na descrição das relações constituídas entre os comensais e os feirantes das barracas de Gastronomia Regional da

Feira Central de Ceilândia. Seguindo a trilha metodológica de Geertz (1989). O objetivo foi o de constituir um diálogo com os feirantes e frequentadores em todos os dias de funcionamento da feira, na tentativa de compreender como se organizam os seus sistemas de significados culturais.

As entrevistas foram realizadas fora do ambiente da FCC, prezando assim pela qualidade dos dados, visto que o ambiente da Feira é um espaço muito tumultuado e de muito barulho, o que dificulta o diálogo entre entrevistado e entrevistador.

Arrisquei em compreender os significados, as condutas dos feirantes através dos seus pontos de vista particulares e ter minhas próprias percepções a partir das percepções dos feirantes e frequentadores. Geertz (1989) nos orienta a tratar as construções etnográficas de “construções de construções” dos nativos, considerando os textos antropológicos interpretação de segunda e terceira mão, pois somente o nativo faz interpretação de primeira mão. O etnógrafo coleta de forma densa, afirmando que o que chamamos de nossos dados são realmente nossas próprias construções das construções de outras pessoas.

Geertz (1989) propõe interpretar a cultura como um texto, portanto nos orienta a ler “um manuscrito estranho, desbotado, cheio de emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado” (GEERTZ, 1989, p. 20). Ao parafrasear Max Weber, Geertz afirma que o ser humano está amarrado a teias de significados por ele mesmo tecidas, na relação estabelecida entre este e o meio social, daí seu caráter semiótico. Por esse viés, a cultura seria essas teias e suas análises.

Realizei trabalho de campo semanalmente, não me ausentei da feira por mais de uma semana, durante o período de 2014 a 2016 (até o término desta pesquisa). Durante dois anos, acompanhei atentamente as dinâmicas que ocorrem naquele espaço, recorrendo a uma abordagem etnográfica; já no final da pesquisa, passei a frequentar a feira de quarta a domingo, os dias úteis de seu funcionamento.

Eu priorizei chegar à feira às 08h00 da manhã, tomar o café matinal na banca de tapiocas, cuscuz e vários acompanhamentos como: carne seca, ovos, manteiga de garrafa, queijo, café, leite, chocolate quente, uma variedade de sabores. A maneira mais eficiente

que encontrei para observar como as pessoas se alimentavam, quais pratos eram mais solicitados, como obtinham os ingredientes, como eram cortados, os utensílios que utilizam, foi comendo com eles, entrosando com os frequentadores e conversando muito com os manipuladores dos alimentos.



Figura 27: Manteiga de garrafa
Fonte: Acervo pessoal (Junho)

Nas diversas vezes que acompanhei o fechamento da feira, que encerra às 18h00min horas, percebi que, antes de fecharem a feira, realizam um pré-preparo das comidas para o dia seguinte, portanto, nesse horário, eles trabalham bastante, visto que no dia seguinte as comidas precisam ficar prontas bem cedo. É comum o frequentador chegar na feira logo que esta abre e comer a comida de sua preferência. Observei que o prato mais consumido às 08h00min da manhã é o caldo de mocotó. Por esse motivo, muitas “bancas”, às 08h00min da manhã, já estão com muitos pratos prontos.

Em todas as “bancas” que eu passei, observei atentamente a maneira que as comidas são elaboradas, a rapidez que utilizam os utensílios e a organização de cada “banca”, isso me chamou muito a atenção. A sincronia entre os feirantes, dinâmica de trabalho entre eles, o tempo de espera do freguês e a forma como se desenrolam nos dias de muito movimento também me chamaram a atenção.

(...) a observação direta é sem dúvida a técnica privilegiada para investigar os saberes e as práticas na vida social e reconhecer as ações e as representações coletivas na vida humana. É se engajar em uma experiência de percepção de contrastes sociais, culturais, e históricos. As primeiras inserções no universo de pesquisa conhecidas como “saídas exploratórias”, são norteadas pelo olhar atento ao contexto e a tudo que acontece no espaço observado. (ROCHA e ECKERT, 2008, p. 2)

O público presente nas “bancas” me fazia, às vezes, esquecer que eu estava ali realizando uma pesquisa, encontrando pessoas conhecidas, tendo, muitas vezes, que sentar com antigos colegas para bater um papo mais prolongado. Nesses encontros, eu já aproveitava para saber o que significava aquelas comidas para eles, não podendo esquecer-me do vínculo de amizade estabelecido com frequentadores e feirantes, tive conversas sobre diversos assuntos. Foi muito enriquecedor o entrosamento com as pessoas no interior da FCC.

Por coincidência, certa vez, um grupo de jovens turistas me pediu que eu batesse uma foto do grupo. A partir desse dia, comecei a prestar atenção na fala dos frequentadores, com o intuito de identificar alguns turistas ou o sentido desta prática naquele local.

Nas conversas estabelecidas com os feirantes, eu tentava obter informações de como iniciou aquela feira, de onde vieram aquelas receitas, com quem aprenderam a fazer e o que os levaram a começar a fazer aquelas comidas.

No primeiro dia de visita à FERIA Central de Ceilândia (FCC), em função do meu trabalho de campo, logo me assustei com o horário de funcionamento da feira, completamente comercial, de quarta-feira a domingo, das 08h:00min às 18h:00min horas. Há alguns anos, a feira começava suas atividades às 06h00min horas da manhã ou até um pouco antes desse horário. Tive um momento de frustração quando cheguei às 06h:00min horas da manhã e encontrei os portões da feira todos fechados, visto que na minha adolescência e juventude eu acostumava ir à feira muito cedo, porém, essa mudança de horário favorece maior qualidade de vida ao feirante.

A modernização quanto a segurança e organização de estoque permitiu ao feirante economizar tempo – racionalização do trabalho. Atualmente a feira se apresenta de quarta a domingo em estandes de alvenaria rodeados de portões e grades. No início da FCC, as mercadorias, equipamentos eletrônicos e utensílios eram retirados todos os dias, até

mesmo depois que foi regularizada por ação do estado, passando de feira livre a feira permanente com “bancas” padronizadas em cima de um revestimento de cimento, mesmo assim, por muito tempo, no final do dia de feira, eram retiradas todas as mercadorias e as “bancas” ficavam vazias por motivo de segurança. É importante detalhar que o feirante da FCC e os frequentares que fazem parte da comunidade local, chamam os estandes da FCC de “bancas”.



Figura 28: Feira Central de Ceilândia
Fonte: Acervo pessoal (Junho de 2015)

Nesse primeiro dia de visita, dia 28 de outubro de 2014, retornei às 10 horas da manhã e, coincidentemente, encontrei Adriano, feirante e meu amigo de juventude, uma causalidade que me proporcionou uma agradável conversa sobre aquela feira, por onde tantas vezes frequentei. Porém, minha intenção, a partir de agora, é desvelar essa feira por meio da gastronomia aqui elucidada. Adriano é o responsável por me ativar a memória, através de várias lembranças de acontecimentos no processo de construção da FCC que torna possível reconhecer um lugar de memória.

Halbwachs (1968) nos adverte que para que uma memória se beneficie da dos outros, não basta que estes nos tragam seus testemunhos, é preciso também que ela não tenha deixado de concordar com suas memórias e que haja suficientes pontos de contato entre ela e as outras para que as lembranças que os outros nos trazem possa ser

reconstituídas sobre uma base comum, fazendo assim o elo entre o individual e o coletivo.

Adriano, um jovem, na faixa dos 40 anos, foi o primeiro contato que tive com um feirante durante meu trabalho de campo. Embora Adriano seja meu amigo, esse primeiro encontro foi altamente casual. Percebi uma espontaneidade em Adriano, certa alegria em me rever e em saber que a história daquela feira me interessava.

Nesta primeira conversa, Adriano fez questão de me dizer que ele teria sido concebido dentro de uma daquelas “bancas” e, por descuido, quase teria nascido dentro daquela feira. Ele começou narrando como eram as bancas durante a sua infância, as cores das telhas que as cobriam não lhe saem da memória: azuis, amarela, verdes. À medida que Adriano contava sua história, bastante empolgado, me fez imaginar como teria sido uma parte de sua infância naquele espaço. Segundo Pollak (1992), esses acontecimentos “vividos por tabela” são acontecimentos vividos pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente inserida.

O primeiro contato com Adriano aconteceu por acaso, porém, em outros momentos, me direcionei ao local onde eu poderia encontrá-lo trabalhando. Ele sempre disposto a conversar sobre a feira e assuntos diversos, sempre me recebeu muito bem. Dedicamos muitas horas do nosso tempo debatendo e trocando informações relacionadas a distintas áreas da feira. Essas conversas me permitiram indagar como a realidade social é construída.

Esta demanda é habitada por aspectos comparativos que nascem da inserção densa do pesquisador no compromisso de refletir sobre a vida social, estando antes de mais nada disposto a vivenciar a experiência de inter-subjetividade, sabendo que ele próprio passa a ser objeto de observação (LÉVI-STRAUSS, 1974, p. 36)

Adriano é funcionário público, ele me relatou que tem condições financeiras suficientes para viver longe daquele espaço, porém, para ele, é gratificante aquele trabalho, além do resultado financeiro ser muito bom. Apesar de ouvirmos constantemente reclamações entre os feirantes sobre a baixa nas vendas que ocorreu durante os últimos anos, ele ainda tem um bom retorno financeiro em suas vendas.

Adriano tem paixão por carros antigos e coleciona alguns, também pratica esporte - o ciclismo é um deles. Está prestes a lançar o seu livro de poemas e começará a fazer parte da academia de letras de Ceilândia. Adriano é muçulmano e, em 2001, se converteu ao islamismo. Além da atividade profissional desenvolvida na feira, ele é também professor de história na Secretaria de Educação do Distrito Federal.

Outra pessoa muito importante nesse trabalho chama-se Ana Paula, uma feirante que contribuiu bastante nessa pesquisa. Eu a conheci na FCC, em meados de 2011, devido às compras que eu fazia em sua “banca”. Eu sempre fui freguesa assídua em sua banca de galinhas caipiras vivas ou abatidas, por um longo período meu contato com Ana era unicamente comercial.

No final de 2014, coincidentemente, Ana Paula começou a namorar um amigo meu de adolescência, a união dos dois proporcionou uma aproximação entre ela e eu. Nas primeiras conversas que tivemos, eu sempre iniciava o assunto falando sobre o seu trabalho na FCC e, depois de algum tempo, confidenciei a ela o meu interesse sobre FCC, contei sobre a minha pesquisa, prontamente ela aceitou intermediar uma aproximação entre os feirantes e eu, dessa maneira tive acesso a alguns relatos de vida presentes nesta dissertação, por intermédio dela.

Ana Paula é uma mulher jovem, quase quarenta anos, tem uma filha de sete anos e, além da atividade da feira, é professora de inglês, trabalha na Secretaria de Educação do DF por contrato e, atualmente, estuda para um concurso da mesma secretaria para atuar como professora efetiva.

Ana Paula e Adriano passaram uma grande parte de suas vidas na FCC, embora, em alguns momentos, tenham se ausentado daquele espaço para realizar projetos pessoais de vida, como estudos e viagens.

Ana Paula morou um tempo em Barcelona, deixando a responsabilidade da feira com seus pais, os precursores da iniciação na vida de feirante. Adriano, por um período, exerceu a função de oficial do exército, o que lhe proporcionou participar de algumas missões de paz no Haiti. Por meio de relatos de ambos, conclui-se que receberam uma boa formação, viveram suas infâncias com boa alimentação, lazer e acesso à educação.

Os sujeitos acima citados atribuíram à qualidade de vida de cada um à atividade profissional exercida na feira, pois a FCC, para a cidade, sempre foi uma atividade comercial muito rentável, exercendo fortes influências na economia local e na família de ambos. Por esses motivos expostos, eles não esboçaram pretensão de abandonar a atividade de feirante na FCC.

A inserção no contexto social objetivado pelo(a) pesquisador(a) para o desenvolvimento do seu tema de pesquisa, o(a) aproxima cada vez mais dos indivíduos, dos grupos sociais que circunscrevem seu universo de pesquisa. Junto a estas pessoas o(a) pesquisador(a) tece uma comunicação densa orientada pelo seu projeto de intenções de pesquisa e (ROCHA e ECKERT, 2008, p. 6)

Por intermédio desses dois colegas supracitados, iniciei o meu trabalho de campo, utilizando-os como “interlocutores principais”. Conforme nos orienta Rocha e Eckert (2008), em geral, denominamos este personagem que nos apoia nos primeiros passos no contexto da pesquisa como “interlocutor principal”.

No início do trabalho de campo, me aproximei de um tradicional feirante sem intermédio dos meus “interlocutores principais”, dono de uma “banca” de comidas. Naldo, um homem jovem, na faixa de 40 anos, é um rapaz muito comunicativo, deixou evidenciar uma característica bastante marcante no feirante: o diálogo. Os feirantes, em sua grande maioria, estão sempre dispostos a uma conversa informal, um bate papo descontraído. Na “banca” do Naldo - “Kome in pé”- eu pude fazer as primeiras percepções de como eram elaboradas as comidas e a maneira que elas são degustadas.



Figura 29: Kome in Pé
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Todas as quartas-feiras começa o funcionamento da feira, porém nem todas as bancas de comidas funcionam neste dia, algumas preferem começar suas jornadas de trabalho na quinta-feira. Cada proprietário determina o horário que começam a servir as comidas, umas começam às 8 horas da manhã, com quase todas as comidas já prontas para servir, outras abrem por volta das nove horas, porém não passa desse horário. A comida está sempre pronta no início da manhã, não impedindo que, no decorrer do dia, elaborem mais comidas de acordo com a necessidade, visto que é imprevisível a demanda de consumidores.

Nas sextas-feiras, sábados e domingos eles são mais rigorosos com o horário. No início do mês, as vendas se intensificam por coincidir com os dias de pagamento salarial dos clientes, a folha de pagamento dos funcionários públicos é sempre no quinto dia útil do mês. O Distrito Federal é uma localidade com uma presença muito forte de funcionários públicos, tendo uma grande quantidade abrigada em Ceilândia. As atividades comerciais, nessas datas, se intensificam, por isso priorizei minha pesquisa nesses períodos, pois é quando a dinâmica da feira se intensificava. Nesses dias, encontramos uma maior probabilidade de interpretar a cultura daquele lugar.

A partir dessa vivência na FCC, fui capaz de observar qual o significado daquele espaço na vida de todos os envolvidos no processo de elaboração das comidas. A seriedade e a relação estabelecida entre o feirante e o frequentador foi, para mim, um importante ponto da pesquisa. Há grande comprometimento dos feirantes na maneira de execução e elaboração daquele trabalho. Além de observar a importância comercial, percebi também o comprometimento com a cultura local.

Durante os trabalhos de campo, percebi que a Feira Central de Ceilândia recebe um público bastante diversificado, é um lugar onde circulam classes sociais variadas; é possível encontrar pessoas de todas as idades e de diversos gostos.

Encontrei também, no público presente na referida feira, pessoas fiéis àquelas barracas de comida, frequentadores assíduos que buscam por aqueles sabores lá ofertados, desde sua formação; encontrei pessoas que vão lá esporadicamente por gostar

daquelas comidas, outros que estavam lá por curiosidade e também há aqueles que estavam com fome e, por estar próximos à feira, foram lá comer. Compreendi que o importante para esta pesquisa é registrar as histórias orais de vida das pessoas que fizeram parte da formação desse lugar e que têm uma afetividade com a feira; é importante verificar a aptidão dessas pessoas em reconhecer as memórias gustativas daquelas comidas por vivenciaram a ruptura de suas regiões de origem e necessidade de encontrar sabores que fazem parte de suas memórias gastronômicas. Memórias estas que estão atreladas a este possível “lugar de memória”, demonstrando assim como a comida nos identifica e nos dá a noção de pertencimento, criando espacialidades.

Estar na feira todas as manhãs, de quarta a domingo, durante o meu trabalho de campo, me fez perceber o quanto a feira agrada a distintos públicos, muitos que ali fazem suas refeições encontram diversas razões para fazê-las. O centro da cidade de Ceilândia é permeado por diversas lojas, é um importante centro comercial da cidade e isso favorece aos comerciantes locais procurarem a feira para fazerem suas refeições, desde o café da manhã, passando para o almoço e para o lanche da tarde.

A disposição de escutar o Outro, não é tarefa evidente. Exige um aprendizado a ser conquistado a cada saída de campo, a cada visita para a entrevista, a cada experiência de observação. Os constrangimentos enfrentados pelo desconhecimento vão sendo superados pela definição cada vez mais concreta da linha temática a ser colocada como objetivo da comunicação (ROCHA e ECKERT, 2008, p. 6).

Durante a semana, identifiquei o público de trabalhadores das lojas pelos uniformes; há os que trabalham em escritórios também, nos finais de semana, outro público é identificado pelos trajes, o uso de roupas mais despojadas, uso de sandálias, outro diferencial se evidencia pelo consumo de cerveja, durante a semana o consumo é menor, visto que, nos finais semanas, a cerveja gelada é fiel companheira daqueles pratos.

3.2 Sabores, cores e aromas da Feira Central de Ceilândia.

Nos quase três anos convivendo naquele espaço, mantendo contato com os frequentadores em volta daquelas “bancas”, ficou evidente a satisfação em que eles têm em degustar aquelas comidas.

Ao entrarmos na feira Central de Ceilândia (FCC), especificamente nas “bancas” de comida, há um agradável aroma que desperta as pessoas que por ali passam. Antes mesmo se dar o contato visual, o contato olfativo se torna perceptível. As comidas em grandes painéis exercem uma estimada atração visual, satisfaz aos olhos de quem procura por aquelas comidas ou é um atrativo a mais para quem simplesmente está na feira e é despertado por esses aromas; há uma combinação de atrações: olfativa e visual.

O odor tem o poder de evocar lembranças vívidas, carregadas emocionalmente de eventos e cenas passadas. Se essas lembranças foram boas, ao se associar com determinado odor esse pode ser considerado uma espécie de código que indica elementos positivos da hospitalidade. (CAMPOS, 2008 p.15). Aromas são compostos químicos voláteis facilmente perceptíveis por neurônios olfatórios dos órgãos olfativos dos animais. Normalmente, chamam-se aromas a substâncias com um cheiro agradável e que, por isso, são utilizadas na culinária, uma das principais fontes de aromas naturais são as ervas aromáticas.



Figura 30: Ponto de encontro dos nordestinos
Fonte: arquivo pessoal

Quando o *slogan* de entrada da Feira a intitula como um “ponto de encontro dos nordestinos”, o imaginário do frequentador é ativado por aromas característicos de feiras. Comidas são ofertadas neste espaço, muitas vezes, pelo próprio sujeito que manipula o

alimento, são homens e mulheres no meio dos corredores entre as “bancas”, que nos faz um convite bastante informal: “vamos almoçar hoje?”. O primeiro contato estabelecido na feira com os responsáveis em divulgar os pratos é bastante hospitaleiro.

Caminhando entre as “bancas” da FCC, nos deparamos com uma comida artesanal – isto é: comidas elaboradas sem obedecer ao padrão utilizado por empresas de alimentos, sem utilização de maquinários, como: multiprocessadores, cortadores, batedores elétricos. Diante das técnicas de corte adotadas pelos manipuladores de alimentos, percebemos habilidades adquiridas nas suas vivências, hábitos que foram passados de pais para filhos, pois, segundo Dória (1998, página?), “as técnicas culinárias estão sempre enfiadas na vida, são gestos cotidianos, e vamos desenvolvendo essa perícia, em geral orientados por alguém, observando o que outras pessoas fazem, ou ainda, treinando por meio de sucessivas tentativas e erros”.

Maciel e Castro (2013) consideram que o alimento não se move ou se transforma sozinho. Os processos de transformação, elaboração e consumo envolvem, acima de tudo, sujeitos. As autoras asseguram que, no processo de transformação do alimento em comida, é possível identificar distintos atores, tais como: os produtores, profissionais de indústria, famílias, chefes de cozinha e todo um repertório de técnicas e representações que são próprias de cada grupo.

O uso de temperos, os utensílios, a afetividade pelas receitas é outra forma de comprovar o quanto aquelas comidas acompanham as tradições familiares. Em diálogos estabelecidos entre os feirantes e eu, pude comprovar que foram trazidas de suas cidades de origem, ainda é muito presente no meio deles o estado de origem, embora a maioria das “bancas” da feira estão sendo administradas por filhos de feirantes pioneiros. Contudo, é comum observar o orgulho dos feirantes em manter as tradições culinárias herdadas dos seus pais.

Ao observar o preparo das comidas na FCC, identifiquei que os temperos usados em todas as bancas são: cebola, alho, cheiro verde, pimentão, pimenta do reino, temperos base para todas as preparações. O colorau ainda é um condimento de cor avermelhada feito do urucum - um vegetal muito utilizado no nordeste. Em todo momento, quando

estamos falando em receitas, ouvimos dos feirantes: o “corante” ou o “colorau”. Esse tempero é muito utilizado pelo nordestino.

Percebi entre os nordestinos da FCC se referirem ao corante, são bastante enfáticos; entendi que não se pode banalizar o uso desse simples tempero; por meio da pesquisa descobri que quando o nordestino migrou para o Centro Oeste, o uso do corante foi um grande diferencial com as comidas do Centro Oeste, principalmente com a cozinha goiana; portanto, muitas divergências existiram entre essas duas cozinhas em relação a cor e sabor desse tempero.

O universo de uma cozinha abrange um infinito de ervas, condimentos, aromatizantes, espessantes, e cada região incorporam os temperos que são disponíveis na natureza local, e o corante torna-se uma especialidade na comida nordestina, no sentido em que este coloca em ação o saber fazer culinário nordestino e isso se torna uma consciência de pertença comum de uma continuidade histórica, de uma memória.

Os relatos aqui registrados são compreendidos enquanto “relatos de vida”, as quais contam o que a Feira Central de Ceilândia (FCC) significa na vida desses pioneiros, feirantes e frequentadores. O Senhor Ilderico Meneses, guardião da memória de Ceilândia, conta sua história, buscando suas lembranças por meio de suas memórias gustativas. A memória gustativa é uma das formas de memória que representam, no nível individual, o valor da permanência de vestígios passados. “O indivíduo atribui importância àquele elemento pelo o que aquilo representa para ele próprio, não há necessidade de construir um discurso para legitimar sua significância social” (Corção, 2006, p. 08).

“[...] eu vim para a construção de Brasília em 1957, mas voltei para Cristalina- GO, seis meses depois. Minha mulher tava grávida, era um barrigão que fazia gosto, eram gêmeos. [...] Uma tristeza só, o menino nasceu morto, a minha mulher morreu seis meses depois em Ipameri - GO levei ela pra todo canto tentando salvar a vida dela, foi sofrimento demais, só depois de uns dias ela veio e buscou minha filha, a menina morreu também, naquele tempo era assim, era fácil de morrer, criança então [...] uma coisa boa que eu lembro eram as comidas, nesse tempo a gente cozinhava umas galinhas para fortificar a mulher depois que ganhava menino, era tanta comida boa, minha mãe fazia uns arroz doce que era bom demais, cozinhava o arroz só no leite, depois que já tava bem cozido é que ela colocava o açúcar [...] Menina, eu voltei para Brasília em 1960, comecei a trabalhar na NOVACAP em 1961, foi onde eu trabalhei até aposentar. Em 1971 eu fui transferido da vila do IAPI aqui para Ceilândia, eu fui um dos primeiro a chegar aqui [...] agora a feira, aquilo foi uma coisa engraçada demais para mim, cada dia que eu ia atrás da

feira, ela tava em outro canto, ela rodou aquele Centro de Ceilândia todinho, menina! Tinha dia que ela tava onde hoje é a caixa d'água, outro final de semana perto da madeireira Santo Antonio [...] mas aquelas comidas lá eu demorei pra comer. Hoje não, hoje eu como é adoidado ali, mesmo na minha idade, eu to com quase oitenta anos, eu dou um passadinha lá para comer, mas no começo o que eu mais estranhei foi aquele tal de colorau, um trem veio vermelho, eu tava acostumado com açafraão, o açafraão amarelo, que a gente pegava na terra, foi difícil para experimentar aquela comida de lá, mas agora, para mim não tem comida melhor.”²⁹

“A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos outros, em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, de credibilidades, e que faz por meio da negociação direta com outros” (POLLAK, 1992, p. 204). Certas tradições ainda permanecem entre os feirantes da FCC, uma vez que eles não aceitam introduzirem outros componentes nas preparações que não sejam da receita tradicional vinda do nordeste. Para Freixa e Chaves (2008), nossa cozinha regional se formou com as tradições e mostra a identidade do nosso povo. Para o mesmo autor, a gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura, sendo uma das mais peculiares ao ser humano.

As tradições são inventadas segundo as necessidades decorrentes das transformações dos costumes. A importância das tradições reside na legitimidade de hábitos e costumes de gerações anteriores à do presente, seja no âmbito do cotidiano, do social ou do político. Partindo das necessidades presentes, em decorrência de um passado vivido, as tradições são elementos representativos nas práticas sociais do diálogo entre passado e futuro, que pretendem a invariabilidade em meio a um mundo em constante transformação. (CORÇÃO, 2006, p. 5)

Senhor J. de F., outro guardião da memória de Ceilândia, também conta sua história:

“(...) Eu cheguei aqui em Ceilândia, fugindo da seca lá do sertão, eu vim de Crateús lá do estado do ceará, eu cheguei aqui com minha mulher e mais 10 filhos, eu vendi um pedacinho de terra que eu tinha lá e vim me embora, eu cheguei aqui em 1978, vim direto para a Ceilândia, os açudes lá tavam todos secos, tinha água não, os bichos tudo morrendo e eu com os meninos pequeno o mais velho tava com uns 14 anos, era o Francisco, a gente chama ele de Frasquim, nossa, ainda tem a Raimundinha, acho que ela é a mais velha, sei mais não, moça, é

²⁹ Entrevista concedida à autora, pelo Sr. Ilderico Meneses, em 03 de junho de 2016.

a idade, eu já tenho 85 anos, ainda lembro é de muita coisa, (...) estranhei demais a vinda lá do meu sertão para cá, eu só vim mesmo por que não tinha jeito, e um primo meu tinha ganhado uma casa aqui em Ceilândia, a casa da shis, e essa casa tava vazia e por isso eu aceitei, só se desse pra trazer todo mundo, eu vim, mas não deixei ninguém lá. (...) uma coisa que a gente estranha logo quando chega é a água, as comidas eu não estranhei não, porque comia na casa dos parentes, era a mesma comida. Agora quando eu fiz amizade com uns vizinhos nosso, levei foi um susto, quando eu vi o frango que ela fazia, um dia ela levou comida pros meninos, estavam todos com fome, eu ainda tava procurando trabalho, os meninos mais velho iam lá pra feira e começaram a trabalhar lá, faziam um bico no final de semana, mas a fome era brava, o menino mais novo, o Davi, chorava noite e dia sem parar, mas voltando ao frango que a minha vizinha levou pra matar a fome dos meninos, era um frango de caldo amarelo, eu tava acostumada com o frango vermelho feito com o colorau, depois ela falou pra minha mulher e pras minhas filhas, que ela usava um tal de açafraão, esse lá no nordeste eu nunca tinha visto não. Com o tempo as coisas começaram a melhorar, e eu gostava muito da comida lá do sertão, e o único lugar que eu ia uma vez ou outra era lá feira de Ceilândia, lá eu comia o sarapatel, o mocotó, era direto eu ia lá comer e até hoje vou, apesar dos meninos não gostarem que ande sozinho, mais final de semana eu passo por lá, e como lá, o que eu mais como é o mocotó, e o baião de dois, aí passo na “banca” da farinha e compro uma farinha de puba”³⁰.



Figura 31: Baião de dois
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

³⁰Entrevista concedida à autora, pelo Sr. J. de F., em 10 de julho de 2015.

CORNER E ÂNGELO (2012) afirmam que “os alimentos têm usos e consumos condicionados a códigos e regulamentos de caráter sociocultural, pois são estruturados pela cultura a que pertencem”. A cozinha regional está diretamente ligada a um estado, uma cidade, uma região, um país. A partir dessa perspectiva, as tradições culinárias encontradas na Feira Central de Ceilândia tornam possível pensarmos este espaço como um lugar em que os visitantes buscam suas identidades.

A comida regional nordestina é central na história da formação da referida feira, atentando aos hábitos e práticas alimentares do grupo social composto a partir da criação da cidade. Os hábitos e as práticas alimentares de um grupo social podem contribuir para que o indivíduo se sinta inserido num contexto sociocultural e de identidade, o que se reafirma pela memória gustativa. Conclui-se que a gastronomia regional nordestina estará presente nesse espaço, visto que o aroma das comidas presente na referida feira já anuncia sabores muito característicos como é o caso de preparações emblemáticas da cozinha nordestina, citando o mocotó, a buchada de bode, o saparapatel, dentre outros.

A FCC é um lugar onde várias conversas fluem, discute-se a situação atual do país, como: política e economia e tantos outros assuntos que surgem sem previsão do que vai ser dito. Muitos frequentadores ficam sentados em volta daquelas “bancas” com a mesma liberdade de estar em suas casas, o ambiente da feira propicia essa liberdade ao frequentador. É um ambiente informal, o freguês tem a liberdade de pedir o prato ao seu gosto, há um diálogo que em outros ambientes comerciais não tem, esse é um diferencial da FCC - a informalidade na relação feirante e frequentador.

Sábado, dia 1º de novembro de 2015, eu chego à feira às nove horas da manhã, me sento na “banca” da “Galega”. Na feira, existem duas bancas com o nome de Galega, as proprietárias de cada banca são galegas e são irmãs. Uma é a “banca da Galega e do Buga” e a outra é só “banca da Galega”, as duas são muito conhecidas.

Vejo a “Galega” trabalhando com mais quatro auxiliares e todas sobre sua supervisão, ela fica atenta a todos os cortes, a todo preparo e, ainda, sai no corredor e faz propaganda das comidas, essa feirante tem muita agilidade, no trato com o cliente e com a organização do seu ambiente de trabalho.

Começo um diálogo com a Galega e, prontamente ela reclama da crise, relata que começou a trabalhar às cinco horas da manhã e que está precisando vender a comida a baixo preço. Reclama que a funcionária ganha mais que ela, ela diz: *“tenho que manter a comida quente para não estragar, manter a “banca” limpa e organizada”*. Rapidamente muda o semblante e começa uma brincadeira e descontraí o ambiente, e todos os dias de funcionamento da feira a vejo lá, igual a tantos outros feirantes demonstrando um comprometimento com FCC.



Figura 32: Banca da Galega
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Domingo, dia 15 de novembro de 2015, devido o dia estar nublado, o público só começa a intensificar às 10h: 40min da manhã; percebi um público de pessoas de idade entre 70 e 80 anos, conversando entre eles, parece até que foi um encontro marcado. Uma senhora de quase 70 anos toma sua cerveja, tranquilamente, termina de comer um prato de sarapatel e vai embora despedindo de todos que estão ali naquela “banca”, esboça um sorriso e me dá um até logo; outro senhor, que estava ao lado da senhora que acabou de sair, termina de tomar sua cerveja e come um caldo de mocotó, elogia a comida ao dono

da “banca”, o Naldo, e também vai embora; depois senta um casal, os ouvi dizer que iriam comer primeiro e só depois tomariam uma cerveja. E, assim, começa o senta e levanta de pessoas. Dia muito movimentado, muita gente se esbarrando, muitas pessoas em pé esperando desocupar um lugar para sentarem. Tenho o relato de outro guardião da memória de Ceilândia, a D. E.:

“(…) Eu vim para Ceilândia, em 1972, eu morei na vila Tenório, isso aqui era um mundaréu de terra vermelha, os pau seco tudo retorcido, o cerrado era muito diferente da nossa vegetação, lá no sertão, lá no Ceará, se chovesse dava de tudo, igual a música diz, fartura tinha de montão, aqui a gente não encontrava muita coisa para comer que a natureza nos desce não, o governo desmatou tudo, o povo da NOVACAP. Quando eu vim para Ceilândia eu comecei a plantar minhas hortas no fundo do quintal, era grande o nosso lote, eu plantava cenoura, quiabo, couve, alface, pra gente ter o que comer, até galinha eu criava, criava porco. Eu senti muita falta das comidas da minha terra, lá eu cansei de cozinhar o mocotó de boi era a lenha, fazia umas fogueirinhas no chão, e colocava pra cozinhar umas quatro horas da manhã, isso ia ficar pronto lá pras 11 horas, a gente almoçava cedo (...) quando as coisas começaram a melhorar eu comecei a cozinhar igual lá, só não dava pra fazer na lenha, já era tudo no fogão a gás (...). Nossa sorte também, foi o povo nordestino se encontrar em volta ali da feira de Ceilândia, antes a feira era ali perto da caixa d’água e logo começaram a vender comida do nordeste, foi bom demais, até hoje eu vou lá, minhas meninas comem lá também, todo mundo gosta, eu levo até os netos, uns gostam outros são mais enjoados, mas acabam comendo também”.³¹

De Lima Camargo (2015) observam sobre o prazer que o alimento proporciona e sobre o prazer da companhia que se tem ao consumir esse alimento, fazendo uma observação da conversa “jogada fora”, nesse momento, para os autores, a comensalidade pode ser entendida como um tempo e um espaço da hospitalidade humana.

Rodrigues (2015) também entende a hospitalidade como um fenômeno humano cultural. Para ele, a hospitalidade se expressa na atitude de abertura incondicional ao outro - espaço reservado ao consumo da cultura e organização do espaço social alimentar.

Uma feira que serve comidas nordestinas, não estando no nordeste, é um espaço privilegiado por ter conservado no seu cardápio, desde o início da feira, as comidas típicas e tradições culinárias nordestinas fora do seu ambiente de origem. Nesse sentido, nota-se na FCC a resistência dos nordestinos em relação às comidas do seu estado de origem, por serem comidas que acompanharam suas trajetórias de vida, desde a infância.

³¹Entrevista concedida à autora, pela Sr. M. G., em 03 de outubro 2015.

Para Ângelo e Corner (2012, p. 4), “O gosto formado na infância permanece na memória e tem sabor todo especial”. Silva (2016) assegura que a relação emocional com a comida, muitas vezes, não é percebida, mas é interiorizada e acaba condicionando as nossas escolhas.

“(...) Eu trabalho num escritório de contabilidade aqui perto da feira de Ceilândia, o escritório é da nossa família. Eu adoro comer aqui na feira, a primeira coisa que eu gosto aqui é que toda hora que eu chego a comida tá quentinha, e é toda feita ali na nossa frente, eu prefiro comer na feira do que nesses restaurantes, só de vez em quando eu como em restaurante, ou eu trago a comida de casa ou eu como aqui, essa comida aqui é boa demais, igualzinho a comida de mamãe, quando mainha fazia nossa comida lá no Piauí, era desse jeitinho, lembro demais de mamãe, chega dá um nó na garganta”³².

Figura 33: Barraca Come Bem
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



³² Entrevista concedida à autora, pela Sr. E. D, em 19de setembro 2015.



Figura 34: Banca Joelma
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



Figura 35: Estação Nordeste
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



Figura 36: Banca do Carlão
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Em Ceilândia, há várias outras feiras, a saber: Feira do P Norte, Feira do P sul, Feira do Guarapari e tantas outras. No total, são 14 feiras regularizadas, porém a mais conhecida e tradicional é a Feira Central de Ceilândia. Além desta, outras também oferecem comidas nordestinas, contudo a FCC é a que possui maior variedade de pratos da tradição nordestina – buchada, sarapatel, dentre outros. Há também restaurantes no DF que oferecem comidas típicas do nordeste, mas a FCC é um espaço, por excelência, da gastronomia nordestina, conforme pesquisa divulgada pelo Jornal Metrópolis.

Quem vive em Brasília e não tem a chance de viajar para o nordeste durante as festas juninas, pode sentir um pouco desse clima aqui mesmo, tanto nos arraiais que se multiplicam pelo DF quanto pelo bom roteiro de comida nordestina. Recentemente, essa especialidade gastronômica ganhou mais um endereço, o Bem Arretado, que se junta a outros já velhos conhecidos da população, como Xique-Xique e Carne de Sol 111, e à tradicional Feira de Ceilândia. Confira onde comer as receitas típicas da região” (METRÓPOLIS, 05/06/2016).

Dentre os estabelecimentos do DF que comercializam comidas da cultura nordestina, a Feira Central de Ceilândia é o que oferece maior variedade de pratos

quentes. Além disso, a feira também comercializa produtos como: tapiocas, beijos, queijo coalho, rapadura, temperos variados; matéria prima para a preparação de diversos pratos típicos, quais sejam: tripa, buchada pré-preparada, carnes de carneiro e cabrito, a galinha abatida na hora - o que podendo retirar o sangue para preparar a galinha a cabidela -, variedade de farinhas e feijões. O universo de alimentos reconhecido pelos feirantes e pelos frequentadores de “comidas nordestinas” é muito grande dentro daquele espaço.



Figura 37: Banca de utensílios
Fonte: Acervo pessoal (Junho de 2015)



Figura 38: Banca de alimentos
Fonte: Acervo pessoal (Junho de 2015)



Figura 39: Queijos, doces, biscoitos e castanhas
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

A matéria do jornal de circulação acima citado, o jornal Metrópolis, esclarece que em vários estabelecimentos do DF contamos sempre com: carnes de sol, paçocas de carne seca, baião de dois, mandiocas, feijões de corda – pratos próprios da cultura nordestina. Contudo, é na FCC que encontramos uma gama de pratos que expressam maior fidelidade às raízes culturais do nordeste.

A degustação e o prepara das comidas proporcionam ao feirante e ao consumidor de origem nordestina revisitarem sua cultura de origem, como também possibilita às outras pessoas conhecerem a diversidade cultural oriunda do nordeste. Vale ressaltar também que os restaurantes citados ofertam uma comida gourmetizada³³ e que os valores

³³ O termo gourmet, que antes se referia aos apreciadores de bons vinhos e da boa mesa, ganhou uma nova conotação na contemporaneidade. Por mera tática mercadológica, foi transformado em adjetivo para supor que determinado item comestível, e até os não, tem mais atributos que um comum. É comum chamarmos “gumertizado”. (In: https://www.ufpe.br/agencia/clipping/index.php?option=com_content&view=art:o-mundo-moderno-e-sua-gourmetizacao-massiva&catid=130&icle&id=14221Itemid=237 acessado em 19/07/2015 às 11h55min).

cobrados por esses pratos muitas vezes são exorbitantes. “o objetivo de qualquer empresa capitalista é o lucro, portanto, é o objetivo dos restaurantes. Por mais que o seu proprietário seja visto como artista, a sua arte estará a serviço do capital” (DÓRIA, 2009, P. 252).

Para Corner e Ângelo (2012), a gastronomia é um dos segmentos do turismo cultural que mais se desenvolveu ultimamente, expresso em suas múltiplas possibilidades de exploração - especificidades de sabores, odores, visuais -, possibilitando ao consumidor ampliar seus conhecimentos sobre as especificidades culturais regionais, além de lhe trazer o prazer de gustativo.

As comidas encontradas na Feira Central de Ceilândia não são fáceis de encontrar em qualquer restaurante no DF, visto que são pratos preparados com certa fidelidade às receitas oriundas do nordeste brasileiro. É por esse motivo, uma tradicional banca da feira, banca da Galega e do Buga, cuja proprietária se chama Galega, recebe muitos clientes, inclusive turistas – pessoas de origem nordestina que moram em várias regiões do Brasil e no exterior – procuram a referida banca para matar a saudade de sua terra natal, através de pratos exóticos como é o caso da “buchada de bode”, um prato elaborado de maneira artesanal. A comida é, por excelência, uma forma de restabelecer vínculos com o nosso passado, com nossas origens culturais, reavivando assim nossa memória afetiva e reafirmando nossas identidades.



Figura 40: Galega e Buga
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



Figura 41: Banca da Galega
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Segundo Dória (2009, p.165), “metaforicamente, a receita é uma espécie de caminho ou uma *via crucis* para a construção do gosto, como uma linguagem que liga

quem cozinha a quem come por meio de um intermédio material- o alimento.” Segue a receita concedida por uma feirante.

“[...] a gente vai precisar de todos os miúdos do animal: o bucho, a tripa, o fígado, o coração, os rins, o bofe. Tudo muito bem limpo e escaldado, depois de escaldado a gente vai picar tudo bem bonitinho, pequenininho: as tripas, o fígado as vísceras todas com as tripas, né! e temperar, temperar normal: com alho, muito cheiro verde, cebola, com sal, tudo a gosto, e corante, os nordestinos gostam muito de usar o corante [...] o bucho depois de escaldado, a gente vai cortá-lo em pedaços ovais e vamos costurando, fazendo uma pochetezinha, aí costura e deixa só um buraquinho para recheiar, vira do lado de avesso e recheia com os miúdos que foram picados e temperados, o bucho é temperado junto com os miúdos, mas ele não é picado. o bucho e cortado oval, a gente precisa dele para fazermos as bolinhas. [...] recapitulando, corta o pedaço de bucho no tamanho mais ou menos de uma bola que dá para segurar assim com a mão, um pedaço oval, costura e deixa só uma pontinha aberta para recheiar, vira do lado de avesso para costura ficar do lado de dentro e não ficar feio, recheia e fecha, fecha todos os buracos né. [...] e aí para cozinhar: na panela de pressão você vai picar mais cebola e refogar a cebola e vamos colocar tomate picado e importante colocar o tomate para ficar um caldinho mais grossinho e muito cheiro. [...] cozinha isso na panela de pressão como se cozinha uma carne normal, com pouquinho caldo, coloca uma água, assim mais ou menos que cubra essas buchadas, por que a água vai secar né, aí fica bem cozidinha e tá pronto a buchada, é bem simples.”³⁴

Durante o trabalho de campo, identifiquei que um dos pratos mais desejados pelos clientes, principalmente os oriundos do estado do Piauí, é a “buchada de bode”, este prato é encontrado em menor quantidade na feira, por conta da complexidade do seu preparo. Já o sarapatel, caldo de mocotó, a dobradinha, a rabada, a galinha caipira, baião de dois, carne de sol com mandioca e a paçoca de carne seca são os pratos mais populares servidos na feira. Importante destacar que o “carro chefe” da FCC é o caldo de mocotó, pois culturalmente é considerado um potente caldo revigorante, afrodisíaco e restaurador de energias, na linguagem popular é um caldo que “levanta até defunto”.

³⁴ Entrevista concedida, à autora, pela entrevistada A. P., na Feira Central de Ceilândia, no dia 23 de maio, de 2016.



Figura 42: Dobradinha
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



Figura 43: Rabada
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)



Figura 32: Mocotó
Fonte: Acervo pessoal (Junho, 2015)

Para Santos (2005), a cozinha é um microcosmo da sociedade, é uma fonte inesgotável de saberes históricos. O autor considera importante que algumas produções sejam consideradas como patrimônio gustativo da sociedade e que permitam, do ponto de vista original e criativa, destacar as identidades locais e regionais.

Ao analisar as preparações das refeições na Feira Central de Ceilândia, pude perceber que todo prato típico tem uma história, carregada de significados culturais. Os ingredientes que são utilizados, o modo de preparo faz parte de uma tradição, uma tradição que não é estática, pois sabemos que toda tradição é ressignificada com o passar do tempo. No caso da comida, as ressignificações se dão por meio da agregação de novos ingredientes ou do uso de novas tecnologias no preparo da comida. Para Schlüter (2003), a gastronomia nordestina é marcada por pratos que possuem forte presença da cultura da região, que sob influências europeias, africanas e indígenas esmerou e adquiriu sabor próprio.

É ainda das classes das negras livres que se encontram as cozinheiras vendedoras de angu. Restos de miúdos de vacas: Bofe, língua, moela, cabeça (menos miolo) água, banha de porco, óleo de dendê, manteiga fresca, quiabo, folhas de nabo, pimentão verde e amarelo, salsa, cebola, louro, salva e tomates (BANDEIRA, 2000, p.80).

Então, é possível defender a FCC como um *patrimônio territorial*, ao modo de Costa (2016), ou lugar de memória, segundo Nora (1997). Este autor aproxima, de forma estreita, lugares de memória e patrimônio, o patrimônio memorial de uma comunidade empoderada torna-se um importante meio de recuperação do imaginário do lugar. Autores como Pierre Nora, Paul Ricouer, Suzana Gastal e Everaldo Costa defendem a existência de “lugares de memória”, enaltecidos quando esses lugares são atrelados à comunidade, os valores afetivos, os laços históricos constituídos, o sentido de pertencimento do grupo; e é nessa perceptiva que a FCC é apresentada como um lugar de memória e patrimônio territorial.

Para Nora (1984), a curiosidade pelos lugares onde a memória se cristaliza e se refugia está ligada a um momento particular da nossa história. Momento onde a consciência da ruptura com o passado se confunde com o sentimento de uma memória destruída, mas essa destruição desperta ainda memória suficiente para que possa colocar o problema de sua encarnação. O sentimento de continuidade torna-se residual aos locais. Há locais de memória porque não há mais meio de memória (NORA, 1993).

Para Gastal (2002), em se tratando da preservação dos bens culturais de natureza mais singela, não representativos das classes sociais mais privilegiadas – um velho celeiro, a banca de jornal na praça central, dentre outros que não são muito respeitados –, o afeto é o argumento utilizado para a perpetuação desses lugares de memória.

Para Gastal (2002), os lugares de memória carregam a presença da comunidade, seus valores afetivos, seus traços culturais. Além disso, carrega também valores estéticos que não estão associados apenas a um determinado padrão de beleza, mas também a beleza relativa perpassada pelo olhar do observador, portanto carregada de subjetividades.

Para a mesma autora, o “lugar de memória” surge a partir do acúmulo de memórias que vão surgindo em camadas, em toda comunidade por mais singela que ela seja. Podem ser considerados lugares de memória: bairro, rua, prédio ou mesmo um objeto em que o observador vê nele partes significativas do seu passado.

Toda comunidade por mais singela que ela seja possui lugares de memórias que pode indicar caráter colonial junto à praça, que foi transformado em museu municipal, mas também pode denominar o armazém colonial, na curva da estrada, onde o viajante para, para um cafezinho. Ou mesmo a coleção de latinha de cerveja do adolescente (GASTAL, 2002, p. 60).

Determinada a observar aspectos que identificassem a FCC um “lugar de memória”, no dia 15 de novembro, cheguei cedo à feira, sentei em uma praça e fiquei observando os seus arredores. Nesse dia, a feira estava em intenso movimento, pois final de ano as vendas aumentam bastante. Por esse motivo, a feira, entre novembro e dezembro, funciona todos os dias da semana.

É comum encontrar muitos vendedores ambulantes em volta da feira: vendedores de CDs em carrinhos com alto falante, vendedores de lanches, vendedores de camisetas de time de futebol, vendedores de toalhas de praia. Os produtos ofertados por eles são muito diversificados. No meio de tantas conversas, de tantos sons emitidos de carros, vozes em toda parte, encontro mais uma história, entre tantas outras sobre a FCC que reafirma sua identidade enquanto um “lugar de memória” - é um ambiente jocoso, capaz de despertar sorrisos e lágrimas também.

A história é contada por Rildo e Marcia, um casal de amigos que reencontrei depois de muitos anos, Rildo relata: *Hoje eu sou professor de geografia na Secretária de Educação do DF, me formei pela UNB em 1990, minha família era muito grande, meus pais tiveram oito filhos, para eu estudar precisei revezar com a minha irmã o uso do tênis. Nesse momento, ele se emociona e diz que o número que ele usava era maior que o número da irmã, mas era preciso, teve muito empenho da irmã mais velha para ele concluir os estudos e cursar uma universidade federal, se preocupa muito com o filho dele e diz: “não quero nunca que meu filho passe pelo o que passei. (...) quando eu venho aqui na feira de Ceilândia inevitavelmente eu me lembro da minha infância e juventude, aqui nessa cidade, mesmo não morando mais aqui, sempre que posso, eu dou um jeito de vir aqui tomar um caldo de mocotó, e amo esse lugar”.*

Nesse momento, Rildo tira uma “selfie” e manda para uma das irmãs. Ele fala da irmã com muito orgulho, diz que hoje ela é funcionária da ANVISA e vive uma vida muito confortável. Todavia defende que, mesmo a irmã tendo outro padrão de vida hoje, ela ainda frequenta a FCC e adora comer aquelas comidas. Tal fato confirma a ideia de

Gastal (2002), que diz que o “lugar de memória” carrega a presença da comunidade e valores afetivos que contribuem para constituir um sentimento de pertencimento.

No turismo, a categoria “lugar de memória”, segundo Gastal (2002), pode significar um instrumental enriquecedor quando se trata de inventariar regiões, organizar proposta de planejamento ou mesmo de comercialização, por incorporar na reflexão uma concepção que remete diretamente à afetividade, integridade e identidades locais.

Durante o meu trabalho de campo, em diversos momentos, pude perceber certa saudosismo e nostalgia entre os frequentadores da FCC, em relação a este lugar de memória. A compreensão sobre os significados do lugar para o comerciante e os consumidores requer muitas visitas à feira e longas conversas com os referidos sujeitos, para poder penetrar a trama de significados que ali foram tecidas, sua lógica de organização e os valores ali imbricados. Na acepção de Geertz (1989), é como decifrar um manuscrito estranho, desbotado, cheios de elipses.

A FCC abarca um grupo social em que a imaterialidade cultural é manifestada nas tradições populares, por meio da culinária nordestina que compõem o patrimônio cultural daquele lugar – um patrimônio vivo que expressa a resistência cultural de sujeitos que foram negligenciados pela história, conforme adverte Costa (2016).

É interessante notar que os próprios feirantes, constituintes daquele lugar, não tem consciência de tamanha grandiosidade da FCC. Este espaço se constituiu ao longo de suas trajetórias. No entanto, nenhuma ação por parte do governo é elaborada como forma de valorizar, divulgar e conscientizar a comunidade local do valor histórico que está incorporado àquele espaço. Os próprios feirantes ficam alheios ao valor cultural, e de como poderia ter um melhor proveito do espaço como lugar turístico.

Everaldo Costa realiza um importante debate na literatura sobre cidades periféricas na América Latina, o que se inclui Ceilândia. O autor propõe importantes ações que visam aproveitamento de espaços que se constituíram como a FCC, lugares que sofreram e ainda sofrem resquícios de país colonizado, onde o negro, o pobre, a mulher padeceram sérias repressões por parte do estado, e assim são vítimas de uma sociedade que se divide em classes. Everaldo costa realiza críticas sobre divisão de classes, etnias e

regiões; o autor reúne todos os dismantelamentos vividos em países Latinos americanos que os afastam de privilégios que são exclusivos a países europeus.

Conforme autor, os países da América Latina estão sendo lesados, desde o momento que foram colonizados, e, portanto, negros e indígenas sofrem ao longo dos séculos, nas periferias dos campos e nas cidades do continente. Assegura que “o colonialismo é uma estrutura de exploração em que a política, os recursos, os povos no trabalho são dominados por agentes de identidade externos” (COSTA, 2016, p. 6).

Costa (2016) sugere que as cidades latino-americanas sejam vistas em sua essência de cidades colonizadas atentando para todas as perdas que ocorreu no decorrer de suas histórias, portanto há uma situação de emergência para iniciar um resgate e reparos a danos causados ao longo dos séculos, deste modo (COSTA, 2016, p.01) “estimulam novos comportamentos situados de resistência às ações predatórias e de estigmas sobre o território.”

Portanto, para Everaldo Costa é possível pensarmos em ações que utilizem o turismo em cidades latino-Americanas com o intuito de preservar bens e é nesse sentido que pensamos a Feira Central de Ceilândia em um bem a ser preservado e difundido.

Costa (2016) afirma que o mundo, atualmente, é controlado por um sistema relativamente falho (o capitalismo) e, para o autor, esse sistema denota um poder invencível sendo a causa de certo pessimismo. Para Costa (2016, p. 2), “qualquer modelo utópico faz-se exercício intelectual ou fundamento para transformação *de situações espaciais*”. Adverte, ainda, para uma urgência em realizar e ultrapassar diagnósticos territoriais e a necessidade de um estudo dos riscos com rigor analítico e empírico, levantamento de problemas, criatividade, além de apresentar proposta para o debate público, refinando-as e modificando-as, caso necessário.

Costa (2016, p. 01) nos apresenta três *utopismo*: 1. *Utopismo patrimônio-territorial*, constituído na formação histórico-social latino americana. 2. *Utopismo patrimonial singularista* ante a urbanização da América latina. 3. *Utopismo patrimonial existencialista* frente aos riscos na América latina. Para Costa (2016, p. 01) “tais utopismo resgatam, ressignificam e situam, especialmente o que resiste na região: do

índio sacrificado, do negro escravizado, da mulher oprimida, da cultura desprestigiada, dos recursos territoriais expropriados, ou seja, aquela “face oculta” da modernidade.”

A pretensão do autor é nos advertir que muita coisa pode ser feita para mudar esse quadro em que encontra os países lesados com o colonialismo e com os resquícios da ditadura militar e outras formas de opressão social e espacial. Afirma que “os pobres latino-americanos têm origem nos escombros da colonialidade e de universalidades histórica e ideologicamente impostas” (COSTA, 2016, p. 4). O autor sugere inúmeras estratégias que podem ter nos movimentos sociais, nas associações de bairro, na cooperação de acadêmicos, de intelectuais e de artistas, suportes para promover os lugares a serem transformados. Esse utopismo reconhece a força das tarefas endógenas e o potencial de transformação a partir da realidade empírica.

Para Costa (2016, p. 22), a primeira ideia de qualquer utopismo é: derrubar negatividades feitas na história para um futuro novo possível, a partir do próprio sujeito. “O utopismo patrimonial existencialista [pautado no existencialismo Sartreano] quer reforçar o lugar e a responsabilidade dos sujeitos periféricos e políticos na preservação patrimonial e da própria vida [bem cultural supremo], diante dos riscos constantemente recriados pela modernidade”.

A *gastronomia regional da Feira Central de Ceilândia* foi avaliada, neste trabalho, ao apreciarmos as dimensões sociais que a comida apresenta, como objeto de investigação por se um meio essencial para narrar a história da FCC, pois os pratos ofertados na referida feira são importantes atrativos turísticos, tornando-se um instrumento utilizado para rememorar tempos passados, sendo passível de empoderamento e difusão dos *modos de fazer*, inclusive. Nesse aspecto, Costa (2016, p. 19) assegura que “feiras livres e encontros gastronômicos, que acontecem em bairros fora dos centros tradicionais das maiores cidades da América Latina, demandam investimentos e criatividade locais para difusão de seus produtos e de seus eventos”, o que favorece o turismo com novas rendas localizadas. O autor defende a ideia de um *utopismo patrimônio-territorial*, o qual pode ser levantado nas periferias pelos próprios moradores.

Os *empreendedores situados*, entendidos como os próprios moradores periféricos localizados, são aqueles sujeitos e atores sociais ativos e criativos, capazes de colaborar na direção coletiva da eleição de atrativos, estimular a coesão social no sítio e em sua rede, ser um educador da preservação e da geração de novas rendas nas periferias (COSTA, 2016, p. 15).

É nesse sentido, também, que é defendida aqui a FCC como importante atrativo turístico cultural do DF. A FCC é um lugar de resistência da cultura popular nordestina, historicamente desprestigiada no Brasil. Costa (2016, p. 09) nos assegura

que o patrimônio-territorial identifica e ilumina a cultura barbarizada pela presente colonialidade, julgando os subalternizados latino-americanos como necessários à escrita da nova história continental [...]. O utopismo patrimônio-territorial quer inverter a noção de uma América Latina como civilização apartada do Ocidente. [...] A dimensão conceitual universal desse processo deve ser, concomitantemente, assimilada e confrontada pela força e pelo saber de atores locais, a fim de modificar a *programação estrangeira*.

É nesse sentido que também defendemos a cidade de Ceilândia como um patrimônio-territorial que resgata, situa e ressignifica a cultura popular nordestina por meio da FCC. O autor quando defende o “*utopismo patrimônio territorial da América latina*” enfatiza bens a serem preservados e difundidos, por darem voz ao pobre urbano, que sofreu dismantelamentos vividos pela ditadura ou outras ações verticais de arrasamento social, que é o caso de Ceilândia, cidade que guarda um valor histórico e cultural que pode ser contada a partir da FCC.

Costa (2016) também defende um “*utopismo patrimonial singularista* que tem na atividade turística continental importante aliada”, para Costa (2016) esse utopismo tem como base o *utopismo patrimônio territorial*, tal utopismo resiste a colonialidade do poder e do saber, ao declarar uma política locacional de acervos simbólicos do subjugo moderno no continente: “resgata e dá voz a grupos sociais reduzidos a “bárbaros” despojados e humilhados por preconceitos de origem racial étnica, economia e tópicos-espaciais,” (COSTA, 2016, P,10).

De acordo com as considerações do autor a situação dos subalternizados é resultado dos escombros da colonialidade mimetizado no discurso de universalidades ideologicamente impostas. Portanto o *utopismo patrimônio-territorial* serve de base para o *utopismo patrimonial singularista*, pois segundo Costa (2016) serão debatidas alternativas preservacionistas ante a urbanização e a construção social de riscos, tornando

o sujeito capaz de ir contra as hegemonias ideológicas que perduram desde a colonialidade. Os utopismos defendidos em Costa (2016) agregam os conceitos *território* como síntese da formação e do domínio social, e *lugar* como quadro de referências situadas no mundo, de experiências humanas, da criatividade e de resistências.

Considerações Finais

Esta pesquisa foi um esforço em investigar a Feira Central Ceilândia e pela sua Gastronomia Regional Nordestina mostrar a Cidade de Ceilândia, dando início pelo seu histórico de segregação e de exclusão sócio espacial. A história de Ceilândia sempre fez parte de importantes debates na literatura, no que se refere a sua história de segregação e exclusão sócio espacial. Porém nesta pesquisa encontramos distintos olhares que estão voltados para valorizar o que a cidade tem de melhor, e a perspectiva de ter a Feira Central de Ceilândia um lugar de memória capaz de reconhecê-la em patrimônio territorial.

Nesta linha, um dos desafios que se apresenta a esses novos olhares reside na maneira em que Ceilândia foi fundada, ponto de partida neste trabalho. Afinal, a que se referem quando evocamos a história da fundação da cidade? Para responder a essa pergunta fez-se importante, primeiro, contemplarmos a fundação de Ceilândia em seus fundamentos históricos para, obtermos fatos e relatos de vida que tornaram possível ver Ceilândia um patrimônio que se constituiu entre sonhos, suor, lágrimas, mas acima de tudo de sujeitos sociais com grande potencial em fazer a diferença em nossa sociedade.

A primeira questão que se deve responder ao evocar a história da cidade, é que Ceilândia se constituiu por excelência, independente de como tudo aconteceu, de ter sido de forma brusca e truculenta e ter sofrido toda estrutura de exploração imposta pelo colonialismo que se difundiu pelo capitalismo colonial eurocentrado.

Identificamos por meio da pesquisa que Ceilândia é um lugar de sonhos concretizados, de pessoas vitoriosas e estáveis, capazes de corresponder a tantas aspirações. Ouvi uma frase de um feirante: “ninguém apostava que Ceilândia viraria a potência que é hoje”, por meio da fala desse feirante podemos confirmar que no início da cidade não se encontravam expectativas quanto ao seu futuro. Portanto temos muitos motivos expostos durante a pesquisa para concebermos Ceilândia em um patrimônio-territorial, pautados em um utopismo: o rompimento com a originária colonialidade eurocêntrica, regional e provinciana de modernidade.

Pode-se pois afirmar, portanto, que a história de Ceilândia passou por dois momentos definidores básicos: um, de sua história de segregação, que resultou em uma “limpeza étnica espacial” e, outra, já dentro da comunidade que se constituiu de seus moradores que a reconheceram e a transformaram em uma cidade emancipada e empoderada. Ceilândia é patrimônio-territorial pela capacidade que tem em resgatar, localizar, dar sentido moderno ao Distrito Federal.

Uma das contribuições fundamentais que a história de Ceilândia trouxe para o atual debate sobre a cidade, remete ao sentido de ser uma vitória que estão pautadas na classe que a constitui. Buscamos apoio em Everaldo Batista da Costa por encontrar nele referencial teórico que defende cidades subalternizadas serem uma porta aberta para o futuro, pois o autor acredita que são os pobres que apontam para o futuro. “são os mais pobres que apontam para o futuro (...) a relação fecunda do território é feita por eles. Ricos e classe média tem o olhar para fora, são cosmopolitas, reduzem a capacidade de interação com o território mais próximo” (SANTOS, 2006, P. 20). É nessa perspectiva que identificamos Ceilândia um território patrimonial.

A constituição de Ceilândia promove importantes relatos de vida capazes de projetar não somente lembranças, no entanto relatos sólidos, não lembranças puras e simples, contudo lembranças que “orienta perspectivas e visões sobre o passado, avaliações sobre o presente e projeções sobre o futuro” (DELGADO, 2003, P. 10) pois buscaram suas experiências pessoais para narrar: como tudo começou e fatos atuais que enobrece a cidade. Portanto Ceilândia tem história e por sua vez estão entranhadas na memória da cidade.

Essas memórias são ativadas por meio da gastronomia regional da FCC, lugar que comprovadamente pela pesquisa é um lugar de memória. Identificamos aquelas comidas oriundas do estado do nordeste brasileiro, trazidas para essa região há mais de quatro décadas, contudo permaneceram fieis as tradicionais receitas de origem.

Sabemos que a gastronomia é dinâmica, portanto, a comida da FCC sofreu uma ou outra alteração, no entanto, permaneceu com a essência do nordeste brasileiro, no que diz respeito a continuar sendo uma comida revigorante, arraigada de simbolismo, aquela comida que nutre o corpo, mas também a alma - metáfora que acompanha comensais que

além de matar a fome física precisa satisfazer algo mais que o corpo, como por exemplo, voltar as suas origens por meio da comida que lhe acompanhou a infância.

Acredita-se permanecer os sabores daquele lugar pelo empenho dos manipuladores em perpetuar as receitas que foram trazidas de suas terras natal, da mesma maneira que compreende-se que a comida elaborada fora do lugar de origem sofre alterações, contudo, tenta-se ao máximo na FCC reproduzir o “sabor do lugar”, o sabor do nordeste.

Os frequentadores da feira e os manipuladores ativados por suas memórias gustativas revivem certos momentos que somente os aromas e os sabores são capazes de suscitar, visto que tudo é possível a partir das memórias gustativas: lágrimas, sorrisos, nostalgia.

Os relatos de vida das pessoas se fundem, todos narram como chegaram em Ceilândia, e em sua maioria vieram para construir Brasília e muitos participaram da campanha de erradicação de invasões - CEI. Comprovamos por meio dos relatos de vida que a FCC é um lugar para rememorar tempos passados, que seja o morador da cidade, um frequentador ou o próprio feirante.

Identificamos a FCC em um espaço peculiar dentro da Cidade Ceilândia, difere-se de tantos outros que tem o mesmo fim. Mesmo sendo um lugar que se destaca na cidade, os feirantes reclamam de uma baixa na venda nos últimos tempos, no entanto a FCC continua sendo uma importante fonte de renda na cidade.

Para satisfazer um anseio dos próprios feirantes expomos aqui seus desejos de perpetuação das tradições guardadas naquele espaço, é visível na fala dos feirantes insegurança ao se referirem a uma possível extinção daqueles sabores ali ofertados.

Um constante incômodo para os feirantes é o descaso por parte do governo local. Os feirantes têm constantes lutas por maior visibilidade da FCC. Fazem comparação com as feiras nordestinas em outras cidade, que em sua maioria contam com apresentações de repentistas, violeiros, sanfoneiros e cordelistas e, diversas atrações que atraem o público, porém a FCC não conta com apoio do governo local, para realizarem eventos como esses. Isso é causa de muita indignação dos feirantes e de constantes

reivindicações. Visto que na FCC tem praças reservadas para tais atratividades. Os feirantes relatam que eventos como esses eram comuns no início da FCC.

Para Costa (2016, p. 18), “é possível aproveitar o potencial regional de cada lugar para atrair visitantes às periferias urbanas latinas”. Todas as ações defendidas no *utopismo patrimonial singularista* é uma forma de minimizar o drama social periférico, por meio do saber-fazer, da cultura-urbana e do valor do lugar, Costa (2016). Com isso a atividade turística voltada para os sujeitos ativos e criativos como sugere (Costa) 2016, criando atratividades que favoreçam tal atividade, esse é um caminho que torna possível para cada lugar construa projetos, e a apresentação das propostas pela preservação sinérgica do patrimônio, de forma que ocorra, inclusive, programas de financiamento para pequenos empreendedores situados e seus parceiros, (COSTA, 2016, p. 18).

O saber-fazer da FCC a torna um patrimônio cultural, mas para tanto, amenizamos os feitos de um patrimônio institucionalizado. (Costa, 2016) o utopismo patrimonial singularista, assegura benefícios a partir do sistema dos bens universais instituídos, em proveito do patrimônio negligenciado ou não institucionalizado: um deles é os saberes e fazeres locais. Um “lugar de memória”, lugar que tem a afeição da comunidade local e o afeto do feirante, e de muitos que frequentam a FCC com boas recordações daquele lugar. Identificando na FCC vários aspectos citados por Costa (2016) que poderiam ser realizado naquele espaço, como a “criação de centros culturais, espaços de memória relativos à história local-nacional”, a identificação da FCC também como um lugar reservado para roteiros intra-bairros, “roteiros intra-bairros para o conhecimento do *fazer*, do *viver* e do *estar na periferia*” (COSTA, 2016, P.20) .

Identificamos vários momentos em que os sujeitos sociais buscam o passado por meio das comidas ofertadas na Feira Central de Ceilândia, em alguns momentos rememoram as cidades de origem, já outros rememoram suas infâncias vividas naquela cidade, há também os que rememoram a infância vivida dentro da FCC, e a juventude é rememorada por diversos sujeitos social envolvidos durante uma vida de trabalho naquele lugar. As próprias comidas, o espaço, as atividades de transformação da matéria prima em comida também se tornam um lugar de memória. Todo o espaço da Feira Central de Ceilândia que faz parte dessa pesquisa, comprovado pela fala, pelos gestos, pelos comportamentos, pelos relatos de vida é um lugar de memória.

Referências

ALBERTI, V.; FERNANDES, T. M. e FERREIRA, M. M. (Orgs.). **História oral: desafios para o século XXI**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

ALVES, Lara. A construção de Brasília: uma contradição entre utopia e realidade. In: **Revista de História da Arte e Arquitetura**. Campinas: Programa de Pós-Graduação do Departamento de História- UNICAMP, 2005.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho et al. Da alimentação à gastronomia. In: **Coleção Turismo, Hotelaria e Gastronomia**. UnB, 2005.

BANDEIRA, Júlio; DEBRET, Jean Baptiste; DO LAGO, Pedro Corrêa. **Debret e o Brasil: obra completa, 1816-1831**. Rio de Janeiro: Capivara, 2007.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória: ensaio sobre a relação do corpo com o espírito**. WMF M. São Paulo: Fontes, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. (trad. Daniela Kern; Guilherme JF Teixeira). São Paulo: Edusp, 2008.

Hospitalidade, v. 5, n. 2, p. 15-51, 2008. CAMPOS, Sinara Rafaela. Os cinco sentidos da hospitalidade. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 3, n. 1, 2008.

CAPPI, Elaisa de Oliveira Galan. Baixa Gastronomia: uma Ciência em alta. In: **Revista Conexão Eletrônica**, 2012. Disponível em:
<http://www.aems.edu.br/onexao/edicaoanterior/Sumario/2012/>

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

COSTA, Cléria Botelho Da; BARROSO, Eloísa Pereira. In: **BRASÍLIA DIFERENTES OLHARES SOBRE a CIDADE**, 2015

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades: de Proust à cozinha contemporânea**. 2006. Disponível em:
http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. O Patrimônio Cultural Imaterial sob a Perspectiva da Gastronomia. **Anais do V Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul–Semintur**, 2008.

CORNER, Dolores Martín Rodríguez; ANGELO, Elis Regina Barbosa. **Algumas perspectivas socioculturais da gastronomia e suas relações com o crescimento de segmentos turísticos**. Anais do VII Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul, 2012.

DA COSTA, Everaldo Batista; PELUSO, Marília Luiza. Territórios da memória candanga na construção da capital do Brasil (1956-1971). In: **XIII Simpósio Nacional de Geografia Urbana**, Rio de Janeiro, 18 – 22 de novembro de 2013.

DA COSTA, Everaldo Batista -IN - **Geografia e fotografia** (Org.: Valdir A. Steinke; Dante F. Reis Jr.; Everaldo B. Costa), 2014

DA COSTA, Everaldo Batista. Utopismos patrimoniais pela América Latina, resistências à colonialidade do poder. In: **XIV Coloquio Internacional de Geocrítica Las utopías y la construcción de la sociedad del futuro Barcelona**, 2-7 de mayo de 2016.

DALLA BONA, Fabiano. Memórias gastronômicas em Vinícius de Moraes. In: **Todas as Musas**, Ano 5, n. 1, jul.-dez., 2013.

DANTAS, Geovany Pachelly Galdino. Fairs in northeastern Brazil. In: **Revista Mercator**, v. 7, n. 13, p. 87-101, 2008.

DE CASTRO, Helisa Canfield; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio antropológicos. In: **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8(Supl.1), 321-328, 2013.

DELGADO, Lucilia de Almeida Neves. História oral e narrativa: tempo, memória e identidades. **Historia oral**, v. 6, p. 9-25, 2003.

DE LIMA CAMARGO, Luiz Octávio. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 15-51, 2008.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. In: **Ciênc. saúde coletiva**, v. 16, n. 1, p. 91-8, 2011.

DO AMARAL, Renata Maria. Você tem fome de quê?: O jornalismo gastronômico na cultura de consumo contemporânea brasileira. In: **Revista da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Comunicação**, Vl. 17, n. 3, set./dez., 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Culinária Materialista**. São Paulo: Senac, 2009.

ESCOUTO, Fernando Santos. produção de narrativas alimentares como metodologia em curso superior de tecnologia em alimentos. **III Jornada Científica e Tecnológica da FATEC de Botucatu**, 22 a 24 de outubro de 2014, Botucatu – São Paulo, Brasil.

FERREIRA, Marina Rossi; VALDUGA, Vander; BAH, Miguel. A Baixa Gastronomia sob o enfoque acadêmico: delineamentos para um marco teórico. In: **Anais do Seminário ANPTUR**, 2014.

FERREIRA DE FRANÇA, Íris. **Competências empreendedoras de inovação em serviços de gastronomia: um estudo multicase em restaurantes com chefs de cozinha contemporânea em Pernambuco**. 2011. (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal de Pernambuco, 2011.

FOGAGNOLI, M. Almoçar bem é no SAPS!?: O papel do SAPS na política pública de melhoria da condição de vida e alimentação dos trabalhadores (1940-1945)[Dissertação de Mestrado]. **Rio de Janeiro (RJ): Universidade Federal Fluminense/UFF**, 2011.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Thesaurus Editora, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Senac, 2008.

GASKELL, George; BAUER, Martin W. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Petrópolis: Vozes, p. 244-270, 2002.

GASTAL, Susana; KRIPPENDORF, Jost. **Turismo: investigação e crítica**. São Paulo: Contexto, 2002.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

GOMES, Eliane Moura Meireles. **Turismo rural: proposta para o desenvolvimento sustentável da Região Administrativa do Paranoá-RA VII**. 2004. Tese de Doutorado. Universidade de Brasília.

GUERRA AZEVEDO, Patrícia. A GASTRONOMIA COMO MARCA IDENTITÁRIA DA CULTURA SANFRANCISCANA. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, 2011.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

LEAL, M. L. de M. S. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998. 143p.

LEITE, Daniela Carvalho Bezerra; MOESCH, Marutschka Martini MOESCH. A experiência do turismo cidadão na Feira Permanente da Ceilândia/DF. In: **Anais do Seminário ANPTUR**, 1985.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Tradução Bernardo Leitão et al. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 1990.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido: mitológicas**. São Paulo: Editora Cosac Naify, 2004.

LÚCIO, Magda de Lima, **In: BRASÍLIA DIFERENTES OLHARES SOBREA CIDADE, 2015**

MATOS, Júlia Silveira; SENNA, Adriana Kivanski de. **História oral como fonte: problemas e métodos**. In: **Historiae**, Rio Grande 2(1): 95-108, 2011.

MENASCHE, Renata. **Campo e Cidade, Comida e Imaginário Percepções do Rural à Mesa**. *Ruris-Revista do Centro de Estudos Rurais*, n. 3, vl. 2 (2009).

MARTINS, Fernanda Ramos. **Diga-me o que comes e eu te direi quem és: como a gastronomia, na feira do Guará, revela-se lócus de identidade**. 2004. 76 f. Monografia (Especialização em Turismo e Hospitalidade)-Universidade de Brasília, Brasília, 2004.

MOESCH, Marutschka Martini. **Epistemologia Social do Turismo**. Tese de Doutorado – Universidade de São Paulo. Programa de pós-Graduação em Relações Públicas, Propaganda e Turismo da Escola de Comunicação e Arte. São Paulo, 2004.

NORA, Pierre et al. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Projeto História. **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, v. 10, 1993.

PAVIANI, Aldo. Brasília no contexto local e regional: urbanização e crise. **Revista Brasileira de Geografia**, v. 35, n. 3, p. 133-162, 1973.

PAVIANI, Aldo; DE CAMPOS GOUVÊA, Luiz Alberto (Ed.). **Brasília, controvérsias ambientais**. Brasília: Editora UnB, 2003.

PAVIANI, Aldo. Migrações com desemprego: injustiça social na configuração sócio espacial urbana. **Cadernos Metrópole**, n. 17, 2007.

PEREIRA, Vinicius Carvalho. **A Casa da Memória Viva da Ceilândia: uma análise à luz da Nova Museologia (1997-2010)**. 2014. 152f. Monografia (Curso de Graduação em Museologia)-Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

POLLAK, Michael. Memória, silêncio, esquecimento. **Estudos históricos**, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos históricos**, v. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido – o caminho de Swann**. São Paulo: Globo, 1993.

- REIS JR., Dante - IN - **Geografia e fotografia** (Org.: Valdir A. Steinke; Dante F. Reis Jr.; Everaldo B. Costa)
[Brasília: eLAGIM, 2014. 222p. (p. 11-44)]
- REVEL, François. **Um banquete de palavras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. São Paulo: Unicamp, 2007.
- RODRIGUES, Jeferson Ferreira. *“Alarga o espaço da tua tenda”: uma abordagem teológica da hospitalidade inter-religiosa*. MS thesis. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, 2015.
- ECKERT, C.; ROCHA, A. L. C. **Etnografia: Saberes e Práticas**. *Iluminuras* 9 (21). 2008.
- SABOIA, Luciana; SANDOVAL, Liz. *“A cidade é uma só?”*, luta por reconhecimento na relação centro-periferia em Brasília. In: III Seminário Internacional Urbicentros, Salvador da Bahia, 22 a 24 de outubro de 2012.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **Historia: Questões & debates**, v. 28, n. 54, p. 103-124, 2011.
- SANTOS, Milton. A natureza do espaço. **São Paulo: Hucitec**, v. 1, 1996.
- SILVA FILHO, Antônio Rodrigues da. **O projeto de sinalização do Distrito Federal: arqueologia histórica: programação visual aplicada à arquitetura e urbanismo**. 303 f. 2007. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo)-Universidade de Brasília, Brasília, 2007.
- SOARES, Cecília Moreija. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. In: **AFRO-ÁSIA**, N. 17, 1996.
- SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.
- SOUSA, Nair Heloísa Bicalho. In: **BRASÍLIA DIFERENTES OLHARES SOBRE A CIDADE**, 2015
- TAVARES, B. L. Feira do rolo. **Na pedagogia da malandragem: memória e representações sociais no espaço urbano de Ceilândia-DF [dissertação]**. Brasília: Universidade de Brasília. Instituto de Ciências Sociais, 2005.
- TEIXEIRA, Patrícia Silva. A feira central de Ceilândia: um espaço gastronômico da culinária brasileira. 2004. 63f. Monografia (Curso de Turismo)-Faculdade Cenecista de Brasília, 2004.
- WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: HALL, Stuart e SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, p. 7-72, 2000.

KATHRYN, Woodward. Identidade e diferença: uma introdução. In: HALL, Stuart e SILVA, Tomaz Tadeu da. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis: Vozes, 2012.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais**. 2012. 169f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios)-Universidade de Brasília, Brasília, 2012.

Sites consultados

https://www.ufpe.br/agencia/clipping/index.php?option=com_content&view=art:o-mundo-moderno-e-sua-gourmetizacao-massiva&catid=130&icle&id=14221Itemid=237

<http://doc.brazilia.jor.br/TrMetro/mapa-da-Ceilandia.shtml>

<http://cpdoc.fgv.br/producao/dossies/JK/artigos/Brasilia/Construcao>.

<http://www.velhosamigos.com.br/DatasEspeciais/diabrasilia.html>.

<http://www.velhosamigos.com.br/DatasEspeciais/diabrasilia.html>.

<http://www.velhosamigos.com.br/DatasEspeciais/diabrasilia.html>.

ANEXO I

Entrevistas com os feirantes da Feira Central de Ceilândia
<https://www.youtube.com/watch?v=mIXQE-4GA5U&feature=youtu.be>

