



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO

BACHARELADO EM TURISMO

BIANCA MENEGUCI BARCELOS

**A GASTRONOMIA DO DF NAS PRIMEIRAS DÉCADAS E ASPECTOS
CONTEMPORÂNEOS: NARRATIVAS SOBRE MEMÓRIAS AFETIVAS,
IDENTIDADES E MIGRAÇÕES PELOS ‘GUARDIÕES DE MEMÓRIAS’**

Orientadora: Professora Dra. Tainá Bacellar Zaneti

Brasília – DF

Dezembro de 2020.



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO

BACHARELADO EM TURISMO

BIANCA MENEGUCI BARCELOS

**A GASTRONOMIA DO DF NAS PRIMEIRAS DÉCADAS E ASPECTOS
CONTEMPORÂNEOS: NARRATIVAS SOBRE MEMÓRIAS AFETIVAS,
IDENTIDADES E MIGRAÇÕES PELOS ‘GUARDIÕES DE MEMÓRIAS’**

Monografia apresentada ao Bacharelado em turismo da
Universidade de Brasília, como requisito parcial para a
obtenção do título de bacharel em turismo.

Orientadora: Prof^a Dr^a. Tainá Bacellar Zaneti

Brasília – DF

Dezembro de 2020.

Dedico a todos que têm memórias para compartilhar: aos
guardiões de memórias.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora **prof. Dra. Tainá**, que apesar da intensa rotina de sua vida acadêmica aceitou me orientar neste trabalho de conclusão de curso. As suas valiosas indicações fizeram toda a diferença;

À **Universidade de Brasília** e a todos os docentes que cruzaram o meu caminho e contribuíram direta e indiretamente no meu crescimento e amadurecimento acadêmico, em especial, à **prof. Dra. Mara Flora**, pela amizade e pelos conhecimentos compartilhados;

À minha psicóloga **Jeiciany**, pela confiança no meu progresso e pelo apoio emocional;

À minha avó **Neide**, pelo carinho e cuidado que recebi desde pequena. Obrigada por tudo que fez por mim ao longo desse tempo;

Às minhas tias, **Adriana e Vanda**, que são as minhas grandes amigas, sempre presente nos momentos difíceis com uma palavra de incentivo;

Às minhas primas **Georgia e Isabela**, que me fizeram rir em tempos de puro estresse;

Ao meu amigo **Franklin**, minha amizade mais antiga, por estar ao meu lado em todos os momentos;

À minha gatinha de estimação **Morgana**, pelo afeto recíproco;

Também agradeço aos amigos que conheci na Universidade, em especial, **Bianca D'aya, Gabriel Paz, Jéssica Laurindo, Lara Kinue e Túlio Leal**, que deram uma contribuição valiosa para a minha jornada acadêmica. Obrigada pelos conselhos, palavras de apoio, puxões de orelha e risadas;

Ao **Conselho Nacional de Justiça (CNJ)**, pela oportunidade de eu realizar o meu último estágio remunerado. Foi com essa experiência que me tornei uma profissional melhor. Obrigada a **toda equipe da Seção de Passagens e Diárias (SEPAD)** por me ensinarem a prática dos conhecimentos;

À **todos os participantes desta pesquisa** que chamo de “**guardiões de memórias**” pela disponibilidade, interesse, acolhimento e conteúdo. Sem vocês, não seria possível realizar este estudo. Meus sinceros agradecimentos também ao **Vital Júnior** por compartilhar a sua coleção de fotografias e recortes jornalísticos a respeito dos estabelecimentos gastronômicos desde a construção de Brasília e à **Cristina Casella** que fez algumas pontes para que eu chegasse a alguns entrevistados;

E, por último, aos meus pais **Andreia e Caio** e a **minha irmã Giulia**, que sempre me incentivaram e apoiaram em todas as áreas da minha vida.

Nos primeiros começos de Brasília

(Clarisse Lispector)

Brasília é construída na linha do horizonte. – Brasília é artificial. Tão artificial como devia ter sido o mundo quando foi criado. Quando o mundo foi criado, foi preciso criar um homem especialmente para aquele mundo. Nós somos todos deformados pela adaptação à liberdade de Deus. Não sabemos como seríamos se tivéssemos sido criados em primeiro lugar, e depois o mundo deformado às nossas necessidades. Brasília ainda não tem o homem de Brasília. – Se eu te dissesse que Brasília é bonita, veriam imediatamente que gostei da cidade. Mas se digo que Brasília é uma imagem da minha insônia, vêem nisso uma acusação; mas a minha insônia não é bonita nem feia – minha insônia sou eu, é vivida, é meu espanto. Os dois arquitetos não pensaram em construir beleza, seria fácil; eles ergueram o espanto deles, e deixaram o espanto inexplicado. A criação não é uma compreensão, é um novo mistério [...]

RESUMO

Em 60 anos de Brasília, o Distrito Federal ainda abriga alguns daqueles primeiros habitantes que vieram para ficar: os pioneiros e candangos. Ao notar o envelhecimento tanto da cidade quanto desses moradores, é perceptível que o contexto gastronômico tem se estabelecido ao longo dessas seis décadas. Assim, a cena gastronômica parece ser o resultado do fluxo de migrantes que ocuparam a nova capital antes mesmo de sua inauguração e os diversos movimentos culturais que tem acontecido nessas últimas décadas. O objetivo deste estudo é reconstituir parte das histórias gastronômicas da construção de Brasília e primeiras décadas do Distrito Federal, ou seja, de 1956 até meados de 1970, a partir da análise de documentos do Arquivo Público e entrevistas com guardiões de memórias. A partir das lembranças dos guardiões de memórias como velhos, historiadores, professores, jornalistas, colecionadores, comensais e profissionais da área de alimentos e bebidas é possível perceber o processo da composição da identidade ou das identidades gastronômicas de Brasília. Dessa forma, os conceitos utilizados abordam temas como migração, identidade, memórias afetivas, memórias coletivas e memórias individuais. Como resultado, este estudo permitiu promover a gestão das memórias gastronômicas do DF. O que hoje é encarado como “tradicional” é o que pertence a Brasília desde a sua existência, como a Pastelaria Viçosa e a Pizza Dom Bosco, portanto os *fast-foods* parecem fazer mais sentido como referências gastronômicas locais. Ao buscar responder se os moradores têm uma consciência histórica e/ou afetiva a respeito dos ambientes gastronômicos que funcionam até hoje, compreende-se que essa consciência se manifesta, de forma mais expressiva, quando a cultura de frequentá-los está presente nos hábitos familiares. A partir da pesquisa realizada, conclui-se que há exercícios de memórias, ou seja, o ato de rememorar, feitos por aqueles que as entendem como parte de suas histórias, e, ao detectá-las, foi percebido que as narrativas se repetem e apontam a existência de uma conservação das memórias gastronômicas.

Palavras-chave: Brasília; Gastronomia; Identidade; Migração; Memórias gastronômicas.

ABSTRACT

In Brasília's 60 years, the Distrito Federal still houses some of those first inhabitants who came to stay: the pioneers and candangos. When noting the aging of both the city and these residents, it is noticeable that the gastronomic context has been established over these six decades. Thus, the gastronomic scene seems to be the result of the flow of migrants who occupied the new capital even before its inauguration and the diverse cultural movements that have been taking place in recent decades. The aim of this study is to reconstruct part of the gastronomic histories of the construction of Brasília and the first decades of the Distrito Federal, that is, from 1956 to the mid-1970s, based on the analysis of documents from the Public Archives and interviews with guardians of memories. From the memories of the guardians of memories such as old people, historians, teachers, journalists, collectors, diners and professionals in the area of food and beverages, it is possible to perceive the process of composing the identity or gastronomic identities of Brasília. Thus, the concepts used address topics such as migration, identity, affective memories, collective memories and individual memories. As a result, this study allowed to promote the management of gastronomic memories of the DF. What is now seen as "traditional" is what has belonged to Brasília since its existence, such as Pastelaria Viçosa and Pizza Dom Bosco, so fast foods seem to make more sense as local gastronomic references. When trying to answer if the residents have a historical and/or affective awareness about the gastronomic environments that work until today, it is understood that this awareness manifests itself, in a more expressive way, when the culture of attending them is present in family habits. From the research carried out, it is concluded that there are exercises of memories, that is, the act of remembering, performed by those who understand them as part of their stories, and, upon detecting them, it was noticed that the narratives are repeated and point to the existence of a conservation of gastronomic memories.

Keywords: Brasília; Gastronomy; Identity; Migration; Gastronomic memories.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Filme Ratatouille	32
FIGURA 2 – Programa Que Maravilha! Revanche.....	33
FIGURA 3 – Programa Rainha da Cocada Fatias da Vida	35
FIGURA 4 – Programa Restaurantes Inesquecíveis.....	36
FIGURA 5 – Panela de Barro de Goiabeira	40
FIGURA 6 – Baiana do Acarajé.....	40
FIGURA 7 – Elementos do <i>souvenir</i> gastronômico	41
FIGURA 8 – Bolo de rolo	42
FIGURA 9 – Queijo da Serra da Canastra.....	42
FIGURA 10 – Cajuína	43
FIGURA 11 – Doces de Pelotas	43
FIGURA 12 – Selo da <i>Associazione Verace Pizza Napoletana</i>	44
FIGURA 13 – Mapa das Regiões Administrativas do DF.....	48
FIGURA 14 – Refeitório dos candangos	56
FIGURA 15 – S.O.S para as feiras	60
FIGURA 16 – Barraca de Feira.....	62
FIGURA 17 – Feira do Núcleo Bandeirante	62
FIGURA 18– Feira da Ceilândia nos anos 70.....	64
FIGURA 19 – Feira do Guará em 1974	65
FIGURAS 20 e 21 – Feira na Cidade Livre nos anos 50/60.....	66
FIGURA 22 – Matéria no Jornal sobre Victor Pellechia	68
FIGURA 23 – Bar Lanches Itália	69
FIGURA 24 – Anúncio de Jornal “Kazebre 13”	71
FIGURA 25 – Anúncio de Jornal “O Espanhol”	73
FIGURA 26 – Restaurante “O Espanhol” nos anos 60	73
FIGURAS 27 e 28 – Matérias em Jornais sobre Chez Willy.....	75
FIGURA 29 – Inauguração do Beirute em 1966.....	76
FIGURA 30 – Comércio na Cidade Livre em 1957	78
FIGURA 31 – Restaurante “Nosso Cantinho” na Cidade Livre em 1960	79
FIGURA 32 – Bar e Restaurante Maracangalha em 1960.....	80
FIGURA 33 – Rosental e JK.....	81
FIGURA 34 – Rosental em seu restaurante	81

FIGURA 35 – Lula, Dona Lúcia viúva de Rosental e Marisa Letícia	81
FIGURA 36 – Anúncio de Jornal da “Churrascaria do Lago”	82
FIGURA 37 – Churrascaria do Lago em 1968.....	82
FIGURA 38 – Enildo Veríssimo com Pizzas Dom Bosco na Esplanada	84
FIGURA 39 – Pastelaria Viçosa.....	88
FIGURA 40 – Revista Chef (Cerrado)	93

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – Análise Documental	21
QUADRO 2 – Atores da Pesquisa	24
QUADRO 3 – Entrevista com proprietários e clientes	26
QUADRO 4 – Entrevista com pesquisadores gastronômicos e pioneiro.....	27
QUADRO 5 – Respostas <i>souvenir</i> gastronômico	95
QUADRO 6 – Respostas frequência em restaurantes antigos	97

LISTA DE SIGLAS

ArPDF – Arquivo Público do Distrito Federal

AVPN – *Associazione Verace Pizza Napoletana*

DF – Distrito Federal

D.O.P – Denominação de Origem Protegida

GDF – Governo do Distrito Federal

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

JK – Juscelino Kubitschek

Novacap – Companhia Urbanizadora da Nova Capital

RA – Região Administrativa do Distrito Federal

SAPS – Serviço de Abastecimento da Previdência Social

UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO I: MEMÓRIA, IDENTIDADE E MIGRAÇÃO: O REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO.....	16
1.1 Memórias coletivas e Memórias individuais	16
1.2 A Memória dos velhos.....	17
1.3 Lugares de Memórias	18
1.4 Conceito de Identidade	18
1.5 Conceito de Migração.....	20
1.6 Metodologia	20
CAPÍTULO II: A REMEMORAÇÃO.....	29
2.1 Receitas e Memórias: a voz da comida	29
2.2 Memórias afetivas gastronômicas	30
2.3 Os lugares gastronômicos contam histórias.....	37
2.4 O Turismo Gastronômico como abordagem para manter a memória viva.....	38
CAPÍTULO III: INÍCIO DE UMA CONFIGURAÇÃO GASTRONÔMICA NO DF..	47
3.1 História de Brasília.....	49
3.2 A alimentação na Construção de Brasília.....	55
3.3 Mercado Diamantina e as Feiras Livres	58
CAPÍTULO IV: MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO DF.....	67
4.1 Os imigrantes na gastronomia	67
4.2 Estabelecimentos gastronômicos de memórias	77
4.3 Gastronomia e identidades: o cenário do Distrito Federal	89
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	100
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	105

INTRODUÇÃO

“Recordar é viver”, diz o ditado popular. Os exercícios de memórias¹ estão presentes nos grupos sociais, e, para esses grupos se entenderem como sociedade, adquirem-se conhecimentos de seus passados e da formação de seus costumes, culturas e tradições e assim, têm-se a consciência de suas identidades. Um dos elementos que caracterizam identidades é a comida: o que se come, como se come, em quais circunstâncias e também o que não se come.

Portanto, não só recordar, mas consumir e/ou reproduzir preparos de quaisquer cozinhas também é reviver. Reviver experiências pessoais ou experiências coletivas, de antepassados, presentes nos imaginários e que foram obtidas por registros e oralidades, isto é, em meios de memórias.

A alimentação como uma cozinha organizada, torna-se símbolo de uma identidade, que orienta e distingue pessoas dentro de grupos sociais. Assim, mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas geram formas de perceber e expressar determinados modos e estilos de vida que pertencem a esses grupos. O que é colocado no prato nutre o corpo, mas também sinaliza um pertencimento e serve como um código de reconhecimento social (MACIEL, 2005).

As cozinhas são referências identitárias que estão sujeitas a constantes transformações, não são dadas e imutáveis. Desse modo, a formação da cozinha de qualquer unidade de pertencimento, seja em um país, uma região, um grupo étnico ou um conjunto, segue caminhos diferentes a partir de suas condições históricas. Portanto, ao estudar cozinhas, deve-se levar em consideração o processo histórico-cultural e a contextualização, a particularidade de sua existência (MACIEL, 2005).

A partir dessa reflexão, ficou o questionamento se Brasília, não só por ser uma cidade recente, mas também por ser uma cidade de muitos brasileiros e estrangeiros, teria na gastronomia um de seus pilares identitários. Diante deste questionamento, emerge objeto da pesquisa: o processo de constituição de uma gastronomia para Brasília a partir das memórias de pioneiros, candangos e brasilienses. O Planalto Central recebeu pessoas de diversas nacionalidades, naturalidades e classes sociais, que agregaram as

¹ Trazer à memória, relembrar, rememorar (OXFORD LANGAGUES, s/d).

suas cozinhas pelas atuais Regiões Administrativas durante os sessenta anos da capital, ou seja, configurou-se identidade(s) gastronômica(s).

Posto isso, essa pesquisa buscou valorizar as narrativas, na perspectiva dos próprios moradores do DF sobre as comidas e espaços gastronômicos que marcaram de alguma forma as suas memórias afetivas, logo, foi possível retomar parte desse passado.

A relevância deste estudo se dá pelo fato de observar o DF em sua formação gastronômica que parte do período que antecede à inauguração da capital. É visualizada a configuração territorial do DF pelas cozinhas, que agrega e/ou exclui culturas. Desse modo, consegue-se compreender o que está presente nas memórias e nos costumes dos brasilienses. Nota-se, portanto, uma cultura gastronômica moldada não só pelos regionalismos nacionais, mas por um estrangeirismo que ocupa o território brasiliense já em um período pós-moderno, e, que insere preparos e modos alimentares oriundos de um cenário globalizado e industrializado. Também é relevante utilizar o Distrito Federal em pesquisas pelo fato de ser um território configurado há apenas seis décadas, e talvez, por isso, ainda há pouca visibilidade pelas lentes gastronômicas e percebido pela sua gastronomia. Dessa forma, sua imagem mais consolidada é a da capital nacional, que concentra os três poderes: legislativo, executivo e judiciário.

A pesquisa foi motivada pela participação ativa no Grupo de Pesquisa “Come-se em Brasília: uma análise sobre o cenário da gastronomia brasiliense” (2017-2019), em dois editais consecutivos do Programa de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), de forma voluntária. Assim, iniciou-se a pesquisa sobre as categorias temáticas a respeito dos bares e restaurantes DF. Por isso, no momento da investigação sobre o primeiro restaurante do DF, é conhecido o historiador Luiz Humberto Del’Isola, co-autor do livro: “A Bailarina Empoeirada”. O livro foi um projeto desenvolvido em dezessete anos de pesquisa e três anos de escrita, que reúne a história do DF, em registros de diversos campos de interesses, inclusive no da gastronomia. Dessa forma, surgiu à vontade de investigar a história gastronômica local ao utilizar como recorte, a época da construção de Brasília até alguns anos da década de 70, e para que isso fosse possível, teria que ser por meio das memórias: de pessoas que guardam essas memórias, as vivenciaram ou as estudam.

Portanto, foi possível buscar dados em entrevistas com os atores envolvidos que são: velhos, professores, jornalistas, colecionadores de registros fotográficos e jornalísticos, comensais e profissionais da área de alimentos e bebidas, chamados de “guardiões de memórias” e também por pesquisas documentais e revisões literárias,

desse modo, esse estudo é de caráter qualitativo e exploratório. E além de conhecer a história gastronômica pelas narrativas e experiências dos atores envolvidos, o estudo também buscou responder se os brasilienses possuem consciências históricas e/ou afetivas acerca dos estabelecimentos gastronômicos antigos que ainda funcionam e o que consideram como “tradicional”, apesar do DF não ter uma gastronomia típica: original e local.

Posto isso, delineou-se o seguinte **Objetivo Geral**:

- Reconstituir parte das histórias gastronômicas da construção e primeiras décadas do Distrito Federal, ou seja, de 1956 até meados de 1970.

Mas para ter uma resposta mais eficaz para o objetivo geral, traçaram-se os seguintes **Objetivos Específicos**:

- Analisar as narrativas gastronômicas dos “guardiões de memórias” do DF;
- Observar o papel do migrante brasileiro e imigrante estrangeiro para a formação de uma possível identidade gastronômica brasiliense; e
- Identificar estabelecimentos gastronômicos do DF entre os anos de 1956 até meados de 1970 que geraram a memória coletiva do povo local.

Dessa forma o presente estudo é dividido em quatro capítulos: o primeiro capítulo apresenta o Referencial Teórico-Methodológico, assim, além do processo metodológico, visualizado em quadros, também são acionados os conceitos teóricos que fundamentam o estudo, como o de **memórias individuais e memórias coletivas**, onde as memórias individuais formam as coletivas, quando compartilhadas; **a memória dos velhos**, onde os mais velhos tornam-se os responsáveis por cultivar as memórias e transmiti-las para as gerações mais novas; **os lugares de memórias** que existem quando não há mais meios de memórias, apresentam-se como “emergências” para conservar o que já não é memória, mas sim história; **as identidades** em suas três classificações: identidade legitimadora, identidade de projeto e identidade de resistência e, por último, o conceito de **migração**, e suas variações: movimentos migratórios, migração espontânea ou voluntária, migração coletiva e migração de massa.

No segundo capítulo, são vistas as receitas, as comidas, os estabelecimentos gastronômicos e as atividades turísticas como formas de rememorar, ao passar por questões sobre **preparos estrangeiros** em terras de outras nacionalidades; sobre a **voz da comida**, ou seja, mensagens que preparos, modos de fazer e ingredientes, podem expressar sobre a cultura gastronômica e a história de um povo; sobre **memórias**

afetivas gastronômicas, que por vezes, se originam na infância e são capazes de levarem os comensais à lembranças do passado; assim, exemplos são mostrados em filmes como o “Ratatouille” e de forma mais contemporânea em programas de TV como: “Que Maravilha! Revanche”; “Rainha da Cocada – Fatias da Vida” e “Restaurantes Inesquecíveis”. E, por último, pelo turismo, nos *souvenirs* gastronômicos, que muitas vezes, carregam tradições ancestrais e os exemplos de *tours* gastronômicos ofertados pela plataforma do *Airbnb*, que conseguem partilhar das memórias gastronômicas pelos lugares visitados para degustação.

O terceiro capítulo apresenta as narrativas gastronômicas do Distrito Federal, ao começar pela **história da construção de Brasília** desde a campanha nacional destinada a recrutar pessoas para as obras, para fornecimentos de suprimentos e para cargos administrativos, até a formação das Regiões Administrativas. Posteriormente, é visto **como os pioneiros se alimentavam** e nos acampamentos de obras, as péssimas condições alimentares dadas aos operários. Ao passar pelo **Mercado Diamantina e as Feiras Livres**, é mostrado que a Cidade Livre se destacou no abastecimento alimentício da nova capital e as feiras presentes nas Regiões Administrativas surgiram por uma necessidade financeira, mas que também mantiveram a cultura daqueles migrantes que “faziam as feiras” em suas cidades de origem.

E no quarto e último capítulo, ainda pelas narrativas, os **imigrantes** se destacam na história, pois em grande quantidade, administraram estabelecimentos gastronômicos no DF, desde o período da construção da capital. Dessa forma, também são vistos no capítulo os **restaurantes que marcaram as memórias gastronômicas dos brasilienses**, e, alguns desses funcionam até hoje. Assim, o desfecho se dá em análises sobre o **cenário gastronômico do Distrito Federal** a partir dos relatos dos entrevistados e da revisão literária e documental.

CAPÍTULO I:

MEMÓRIA, IDENTIDADE E MIGRAÇÃO: O REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO

Este capítulo discorre sobre a Memória Coletiva e Memória Individual, a Memória dos Velhos, os Lugares de Memória, a Identidade e a Migração, pelas lentes de Halbwachs, Bosi, Nora, Castells e Dicionário Demográfico Multilíngue. Por fim, a Metodologia é apresentada. Portanto, aqui, o objetivo é levar o leitor aos conceitos essenciais e à compreensão dos métodos e etapas do estudo.

1.1 Memórias coletivas e Memórias individuais

O indivíduo carrega dois tipos de memórias: a individual e a coletiva, mas essas memórias coexistem entre si, de forma que, a memória coletiva não existe sem a memória individual, assim como a memória individual não existe sem a memória coletiva.

Halbwachs (2006, p.69) compreende que “cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva”, dessa forma, as lembranças pessoais seriam as memórias isoladas de um indivíduo dentro de um contexto social, logo, essas perspectivas solas de cada indivíduo em uma mesma ocasião se complementam e constituem a memória coletiva.

Mas, para recordar um acontecimento passado, é necessário que o indivíduo traga consigo algum “resquício” da rememoração para que os conjuntos de testemunhos exteriores se constituam em lembranças (SILVA, 2016). Assim, quando os grupos sociais se juntam para exercerem a atividade de rememorar, eles compartilham de suas lembranças individuais e ao confirmarem e estarem de acordo com os fatos narrados, essa memória, agora coletiva, passa a ser uma versão mais completa. Assim, “talvez seja possível admitir que um número enorme de lembranças reapareça porque os outros nos fazem recordá-las” (HALBWACHS, 2006, p.41).

Compartilhar memórias pessoais é compartilhar memórias que se encontram armazenadas, e às vezes, até adormecidas, no interior de outros indivíduos, de forma que, esses exercícios fortalecem a memória que está sujeita ao esquecimento.

Portanto, todo ser humano é capaz de rememorar, mas há atores que fazem isso com maior frequência, pois em um determinado momento de suas vidas, eles recebem um papel social muito importante: o de manter as memórias vivas e de transmiti-las. Desse modo, esses atores são os velhos.

1.2 A Memória dos velhos

Visto que, rememorar é um ato coletivo, têm pessoas que dedicam mais tempo a exercitar suas memórias. Essas são, em grande parte, as mais velhas. Isso acontece porque há um momento em que o homem maduro deixa de ser um membro ativo da sociedade e em sua velhice, recebe uma função própria: a de lembrar. De ser quem guarda as memórias da família, do grupo, da instituição e da sociedade. (BOSI, 1979).

Desde as tribos primatas, os velhos já eram os guardiões das tradições. Não só pelo fato de terem recebido essas tradições mais cedo que os mais novos, mas por se colocarem à disposição para conversar com os jovens e ensiná-los. Na sociedade contemporânea, essa cultura se mantém: os velhos ainda são vistos como membros experientes e carregados de lembranças (HALBWACHS, 1925).

Por isso, nas lembranças das pessoas idosas é possível verificar uma história social bem desenvolvida, visto que elas já atravessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas (BOSI, 1979), ao contrário das memórias dos jovens e adultos, que, vivenciam em tempo presente sua época.

Halbwachs (1925, p. 80) observa que, o velho não se contenta, em aguardar passivamente que as lembranças o despertem, ele procura precisá-las, ele interroga outros velhos, consulta seus velhos papéis, suas antigas cartas e, principalmente, conta aquilo de que se lembra quando não há registro por escrito.

Assim, o velho está em constante exercício da memória. Seja por lazer, seja por sentimentos momentâneos nostálgicos, ou pelas duas motivações juntas. E desperta, tanto em si, como em quem recebe essa memória, a sensação de que algo antigo, não está tão distante assim.

O velho torna-se, portanto, não só o grande responsável por cultivar a memória, mas também o responsável por mantê-la viva, presente e acessível. E pelas memórias que um povo conhece o seu passado, a sua identidade e o seu papel como ator social. Mas nem só das lembranças dos velhos que moram as memórias. Um povo também

consegue aproximar-se de seus passados, tradições e histórias, por meio dos chamados lugares de memórias.

1.3 Lugares de Memórias

Inicialmente, é preciso distinguir memória de história, para depois entender o que são os “lugares de memórias”.

Segundo Nora (1993), memória e história estão longe de serem sinônimos, pois a memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos, ela está em permanente evolução e aberta às dialéticas da lembrança e do esquecimento. Enquanto a história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. Em suma, a memória é um fenômeno sempre atual e a história é uma representação do passado. Portanto, o que é chamado hoje de memória não é, memória, mas sim história.

Talvez, o agente principal que difere a memória dos velhos e os lugares de memórias, sejam os transmissores. Pois na memória dos velhos, quem guarda as memórias existem, estão vivos. Enquanto, que, na contramão, são criados lugares de memórias, pois não há mais meios de memória (NORA, 1993). Portanto, os lugares de memória não possuem transmissores vivos, mas sim, uma consciência comemorativa.

Nas palavras de Nora (1993, p.12) “os lugares de memórias são, antes de tudo, restos”. E os considera como esses lugares: os museus, os arquivos, os cemitérios, as coleções, as festas, os aniversários, os tratados, os processos verbais, os monumentos, os santuários e as associações.

Nora (1993) também aponta que os lugares de memórias nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea. Portanto, entende-se que uma memória que não é cultivada é uma memória esquecida. “É preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não são naturais.” (NORA, 1993, p.13)

Assim, para uma nação, é necessária a existência dos lugares de memórias. Pois, esses espaços vão além do contar histórias e carregar consciências comemorativas, eles têm o papel de lembrar tradições e apresentar as identidades culturais daquela sociedade. E, a identidade é o que difere um grupo de outro, o que encaixa o indivíduo em uma cultura e o torna pertencente a um determinado lugar.

1.4 Conceito de Identidade

Ao mesmo tempo em que o indivíduo nasce com uma identidade, a sua identidade de origem, ele também constrói outras identidades a partir de suas experiências e relações com os grupos sociais. Portanto, pode-se entender que a identidade humana está em constante construção.

Sendo assim, Castells (2018) define identidade como: “o processo de construção de significado com base em um atributo cultural, ou ainda um conjunto de atributos culturais inter-relacionados, o(s) qual(is) prevalece(m) sobre outras fontes de significados”. Por essa perspectiva, a partir das análises de Santos (2011), Castells reconhece que dentro da cultura de um mesmo povo pode coexistir mais de uma identidade que se harmonizam e conflitam entre si. Por isso, as identidades de um povo deveriam ser interpretadas mais no plural, e menos no singular.

Sabe-se que, a identidade humana não é estável ou imutável, e sim aprimorada, complementada. Portanto, a construção da identidade utiliza-se como matéria-prima da história, da geografia, da biologia, das memórias coletivas, das fantasias pessoais, das religiões etc. E, esse material é processado e interpretado pelos grupos sociais que os organizam e os moldam, de acordo com suas crenças, Castells (2018).

Ao observar a profundidade acerca das identidades e suas diferentes formas de manifestações, Castells (2018) classifica algumas delas:

A **identidade legitimadora** é introduzida pelas instituições dominantes da sociedade no intuito de expandir e racionalizar sua dominação em relação aos atores sociais, por isso, se aplica a diversas teorias do nacionalismo.

A **identidade de resistência** é criada por atores que se encontram em posições/condições desvalorizadas e/ou estigmatizadas pela lógica da dominação, construindo, assim, trincheiras de resistência e sobrevivência com base em princípios diferentes dos que permeiam as instituições da sociedade, ou mesmo opostos a estes últimos.

E a identidade de projeto é quando os atores sociais, utilizando-se de qualquer tipo de material cultural ao seu alcance, constroem uma nova identidade capaz de redefinir sua posição na sociedade e, ao fazê-lo, de buscar a transformação de toda a estrutura social.

A partir dessas classificações, observa-se que, ao ter uma consciência identitária, os indivíduos entendem quem são dentro de seu grupo social, e também criam novas identidades de acordo com as suas necessidades, pois as identidades permitem transformações contínuas. Mas, quando o indivíduo sai de seu lugar de origem, sua

identidade parece entrar em conflito, pois ele passa a conviver com culturas, costumes e sociedades diferentes, torna-se, portanto, um migrante.

1.5 Conceito de Migração

Há diversos motivos que levam as pessoas a migrarem, algumas migram por iniciativa própria, já outras, por não terem mais escolhas. Portanto, o Dicionário Demográfico Multilíngue (1969, p.62) define:

Migração é uma forma de mobilidade geográfica ou mobilidade espacial de um país para outro ou, dentro do mesmo país, de uma região para a outra, envolvendo, em geral, a transferência de residência do lugar de origem ou local de partida para o lugar de destino ou local de chegada. A migração permanente é distinta dos deslocamentos temporários que não ocasionam a mudança de residência. O conceito de migração é aplicável apenas ao caso de populações razoavelmente estabelecidas.

Além desse conceito, o dicionário demográfico (1969) também detalha alguns termos ligados à migração como os **movimentos migratórios**, que correspondem à migração total, ou seja, o somatório das entradas de imigrantes e de saídas de emigrantes, em um determinado território; a **migração espontânea ou voluntária**, que diferente da migração forçada, o indivíduo é quem decide fazer a troca do lugar onde reside e, a **migração coletiva**, onde grupos decidem juntos, migrarem. Mas quando, há um número muito grande de migrantes, passa a ser denominada **migração em massa**.

Os migrantes chegam à novas terras, talvez repletos de medos, inseguranças, incertezas e sonhos, e, esperam ser aceitos pelos seus sotaques, suas vestimentas, suas comidas, ou seja, pela sua cultura. Assim, se essa nova cultura é aceita em um lugar distinto, o papel do migrante se traduz pelas trocas. De modo que, novos saberes, experiências e adaptações se originam entre os dois lados.

A existência de restaurantes regionais e internacionais em uma localidade reflete quais culturas de migrantes foram aceitas ali. Assim, pode-se interpretar que a gastronomia “de fora” representa o seu povo ao reproduzir seus saberes, seus costumes e identidades e também simboliza a resistência da cultura inserida.

1.6 Metodologia

A pesquisa é de caráter qualitativo, pois não procura enumerar os eventos estudados e não emprega instrumento estatístico na análise dos dados. Logo, o estudo obtém dados sobre pessoas, lugares, períodos temporais, a partir do contato direto entre

o pesquisador e os atores envolvidos, para assim, compreender os fenômenos em suas perspectivas. (GODOY, 1995, p. 58).

E exploratória, pois ao partir das percepções de Vergara (1998, p.45) esse estudo se dá quando há pouco conhecimento acumulado e sistematizado sobre o assunto em observação. Almeida (s/d, p.2) entende que a pesquisa exploratória proporciona maior familiaridade com a questão investigada ao envolver análises com quem têm experiências práticas com o tema abordado.

Para a obtenção dos resultados, foi realizada uma análise documental, que “recorre a fontes mais diversificadas e dispersas, sem tratamento analítico tais como: tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais, cartas, filmes, fotografias, pinturas, tapeçarias, relatórios de empresas, vídeos de programas de televisão, etc”. (MATOS e LERCHE, 2001 *apud* FONSECA, 2002, p. 32).

Dessa forma, o quadro abaixo mostra os materiais de análises documentais com suas devidas justificativas para este estudo:

Quadro 1 – Análise Documental

Documento	Descrição	Título	Justificativa
Arquivo Público	Reúne depoimentos, ou seja, a história oral dos feirantes do DF.	Feiras Livres	Valoriza a importância das feiras e dos feirantes para a memória, história e cultura gastronômica do DF.
Arquivo Público	Relata a memória do Núcleo Bandeirante com depoimentos, levantamentos biográficos e históricos.	Núcleo Bandeirante: A cidade que nasceu livre	Há relatos sobre as feiras livres e os mercados dos primeiros anos da Cidade Livre, hoje Núcleo Bandeirante.
Arquivo Público (Recorte de Jornal)	Reúne recortes do Jornal de Brasília e do Correio Braziliense com textos jornalísticos da antiga Brasília.	Brasília, Brasil 30 anos, Memorial JK.	O restaurante Chez Willy começou na Cidade Livre e depois inaugurou na Estação Rodoviária em 1960, sendo, segundo a reportagem, o primeiro restaurante de comida internacional no Plano Piloto.
Filme	O ratinho Remy executa o Ratatouille, receita que gera a memória afetiva de um exigente crítico gastronômico.	Ratatouille	Para exemplificar o conceito de “Memórias Afetivas”.
Programa de TV	Apresenta restaurantes pelo mundo dos mais	Restaurantes Inesquecíveis –	Mostra o “Moeders”, um restaurante que faz

	variados estilos com diferentes propostas.	Gerações	homenagem às mães holandesas e às suas receitas.
Programa de TV	Apresenta restaurantes pelo mundo dos mais variados estilos com diferentes propostas.	Restaurantes Inesquecíveis – História escrita nas mesas	Mostra o “Cosmopolita” restaurante onde o Filé à Osvaldo Aranha foi criado. Hoje o espaço é Patrimônio Cultural Carioca.
Programa de TV	O chef francês Claude Troisgros aprende a preparar a receita na casa do desafiante e depois executa a sua própria versão do prato.	Que Maravilha! Revanche – Moqueca Baiana	Claude Troisgros é desafiado por uma baiana para fazer a legítima Moqueca Baiana, mas mesmo vencendo o desafio, sua moqueca não é melhor que a da sua desafiante, pois não gerou a memória afetiva dos avaliadores do “sabor da Bahia”.
Programa de TV	Nessa temporada, em cada episódio, Raíza Costa busca uma memória especial de sua infância e cria uma receita para essa memória.	Rainha da Cocada – Fatias da Vida	Raíza Costa seleciona filmagens de momentos marcantes de sua infância, registradas pelo seu pai naquela época. Esses momentos serviram de inspiração para Raíza criar receitas que homenageassem cada episódio.

Fonte: formulação da autora (2020).

Também foi realizada uma análise bibliográfica, pois de acordo com Vergara (1998, p.46) esse tipo de estudo é desenvolvido com base em material já analisado e publicado em livros, artigos, internet, entre outros.

Dessa forma, os conceitos analisados foram os de memória coletiva e memória individual, memória dos velhos, lugares de memórias, identidade, migração, a voz da comida, *comfort food*, *souvenir* gastronômico, restaurante relicário e turismo cultural. E os principais autores que contribuíram com o trabalho passaram-se por Amon e Menashe (2008), Béu (2006/2007), Bosi (1979), Castells (2018), Collaço (2009), Del’Isola e Boianovsky (2013), Halbwachs (1925/2006), Hauck-Lawson e Deutsch (2010), Holston (1993), Horodyski, Manosso, Bizinelli e Gândara (2014), Nora (1984/1993), Rothes e Cunha (2016), Tavares (2018) e Zaneti (2012).

Segundo Oliveira (2008) o pesquisador qualitativo interpreta o mundo real ao se preocupar sobre a experiência vivida dos seres humanos. Dessa forma, o presente estudo admite e reconhece as questões sentimentais e as percepções dos atores envolvidos. Por

isso, para alcançar os objetivos propostos é utilizada abordagem “história de vida” pelo método da entrevista.

A “história de vida” busca a visão dos atores envolvidos acerca das suas experiências pessoais de certos momentos. Esses momentos estão inseridos em algum período de tempo de interesse ou se referem a algum evento ou série de eventos que possam ter tido algum efeito sobre o respondente. Logo, o entrevistado faz uma descrição em “primeira mão” de sua vida ou de alguma parte dela, nas lentes de Moreira (2002, p. 55).

Nessa perspectiva, Moreira (2002, p. 56) classifica a abordagem “história de vida” em três tipos: abrangente, tópica e editada. A classificação de interesse para este estudo é a “história de vida **tópica**”, pois oferece um quadro mais segmentado da vida do sujeito, ou seja, representa um pedaço da vida do ator em análise.

Segundo o *The New Oxford American Dictionary* (2001, p. 1604) o termo “*Slice of life*” em tradução, “Fatia da Vida” é uma representação realista da experiência cotidiana em um filme, peça ou livro.

É verdade que essa expressão é mais utilizada nas artes quando o enredo da ficção se aproxima do naturalismo, ou seja, da veracidade da vida. Portanto, ao apropriar-se do termo “*Slice of life*” para esta pesquisa, o método “história de vida tópica” delimita essa “fatia” da vida do entrevistado, isto é, memórias e experiências gastronômicas que saem do período de 1956, que marca o início da construção de Brasília, até meados de 1970. Logo, é o recorte temporal deste estudo. E o recorte geográfico é delimitado por toda a região pertencente ao Distrito Federal.

Assim, os sujeitos da pesquisa são os velhos, historiadores, professores, jornalistas, colecionadores, comensais, saudosistas e profissionais da área de alimentos e bebidas que contribuem com informações da Brasília gastronômica dentro do recorte temporal já exposto.

Além do mais, é importante destacar que todos esses sujeitos são tratados neste estudo como “guardiões de memórias”, mesmo aqueles que não vivenciaram essa época de Brasília, pois adquiriram essas informações ou por memórias coletivas dentro do seu meio social e familiar ou a partir de seus estudos relacionados à Brasília antiga.

Portanto, a importância de cada guardião da memória é justificada no quadro abaixo:

Quadro 2 - Atores da pesquisa

Atores	Descrição	Quem?	Justificativa
Comensal e Saudosista	Responsável pelo grupo onde lembranças da antiga Brasília são compartilhadas. Carrega lembranças do Kazebre 13.	João Vicente	Administrador, idealizador e fundador do grupo do <i>facebook</i> “BSB Night – memórias da noite de Brasília” e foi frequentador assíduo do Kazebre 13.
Colecionador	Exerce a atividade de rememorar a história de Brasília ao buscar fotografias antigas.	Vital Júnior	Colecionador de fotos da antiga Brasília. Não foi entrevistado, mas concedeu todas as fotografias de Brasília que estão presentes no estudo.
Historiador e Escritor	Durante duas décadas desenvolveu uma ampla pesquisa documental sobre Brasília.	Luiz Humberto Del’ Isola	Co-autor do livro “A Bailarina Empoeirada: histórias do povo de Brasília”.
Jornalista e Professor	Seus estudos envolvem a cultura, a alimentação e a gastronomia.	Guilherme Lobão	Jornalista cultural e crítico gastronômico, foi diretor editorial da revista Chef, que teve cinco edições e professor universitário da matéria “História da Alimentação”. Atualmente leciona para o curso “Comida de Pensar”.
Jornalista e Escritor	Reúne e publica relatos e curiosidades sobre Brasília, que não constam nas histórias oficiais do DF.	João Carlos Amador	Autor dos livros “Histórias de Brasília”, colunista da rádio CBN e também administra e gera conteúdos nas páginas do <i>facebook</i> , <i>instagram</i> e <i>youtube</i> do “Histórias de Brasília”.
Proprietário	Guarda histórias da memorável pizzeria “Kazebre 13”, famosa nos anos 60 e 70 de Brasília.	Genaro Casella	Filho do falecido italiano Vincenzo, um dos sócios-proprietários do “Kazebre 13”.
Proprietária	Herdou do pai, Tião Padeiro, fundador da Pastelaria Viçosa na década de 60, um perfil administrativo e se responsabiliza por manter o legado do estabelecimento vivo até hoje.	Patrícia Calmon	Filha do fundador da Pastelaria Viçosa e atual diretora do estabelecimento.
Pioneiro	Ainda criança, chegou para morar na Cidade Livre em 1957, ou seja, antes da inauguração de Brasília, pois seu pai	Antonio Wright	Morou no acampamento de obra e carrega memórias da construção de Brasília, dos candangos e dos

	trabalhava na construção civil.		primeiros restaurantes.
Comensal	Veio para o DF, ainda criança, aos 8 anos, em 1968. Ao chegar à nova morada pela Rodoviária do Plano Piloto, comeu o pastel da Viçosa com um caldo de cana.	Élio Teixeira	Alimenta-se do pastel da Viçosa desde quando migrou para Brasília.

Fonte: formulação da autora (2020).

Portanto, “a entrevista pode ser definida como uma conversa entre duas ou mais pessoas com um propósito específico em mente” (MOREIRA, 2002, p. 54), logo, neste estudo, as entrevistas foram semi-estruturadas, ou seja, houve questões pré-determinadas, mas dentro de cada uma, o entrevistado teve uma considerável liberdade para respondê-las. Assim, quando necessário, outras questões foram incluídas naturalmente, mesmo sem estar no roteiro.

As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas. Foi utilizada a análise de conteúdo de Bardin (1977) ao analisar as falas dos entrevistados por categorias temáticas. Essas categorias estão presentes nos quadros 3 e 4, de modo que cada pergunta se relaciona com os temas-objetos de análise.

Assim, foram feitos os seguintes procedimentos: transcrição e leitura de textos das entrevistas, elaboração das categorias temáticas a partir dos conceitos utilizados no estudo, codificação das entrevistas de acordo com as categorias, tratamento e interpretação dos dados.

A aplicação da entrevista aconteceu de forma *online*, através de chamadas de vídeos pela plataforma “Zoom”, de 09 a 29 de setembro de 2020. Os entrevistados foram escolhidos conforme os seus conhecimentos sobre o assunto, ao respeitar as delimitações geográficas. A entrevista, composta por perguntas exploratórias, foi aplicada para as pessoas apresentadas no quadro acima, exceto Vital Júnior, que contribuiu com os registros fotográficos.

No momento gravado, todos os participantes autorizaram a divulgação de seus nomes neste estudo, dessa forma, foi importante essa exposição para conceder o protagonismo a eles.

As perguntas das entrevistas foram divididas em blocos temáticos. O primeiro quadro apresenta questões que foram aplicadas aos familiares, proprietários ou ex-proprietários de restaurantes em funcionamento ou não, do período de 1956 até meados de 1970, e aos clientes que frequentam ou frequentavam esses espaços:

Quadro 3 – Entrevista com Proprietários e Clientes

Apresentação - Proprietário		Apresentação – Cliente	
- Nome do Entrevistado - Nome do Restaurante - Origem (história) do Restaurante, Descrição, Tipo de cozinha; - Diferencial ou referência do estabelecimento; - Demais observações do entrevistado.		- Nome do Entrevistado - Nome do Restaurante. - Idade - Sua História em Brasília. - Sua História como cliente do restaurante. - Demais observações do entrevistado.	
Objetivo	Categoria Temática	Perguntas – Estabelecimentos	Perguntas – Clientes
Geral: Reconstituir parte das histórias gastronômicas da construção e primeiras décadas do Distrito Federal, ou seja, de 1956 até meados de 1970.	-	-	-
Específico: Analisar as narrativas gastronômicas dos “guardiões de memórias” do DF.	-Memórias individuais e Memórias Coletivas - Memórias Afetivas -Comida como personagem - Restaurante Relicário	- Existe alguma história curiosa, algum episódio importante que aconteceu nesse estabelecimento? - Existe algum preparo que ainda é servido desde a época da inauguração? Qual? Houve mudanças na receita? Por quê? (para restaurantes em funcionamento) - Existia algum preparo que nunca saiu do cardápio? Qual? Por quê? (para restaurantes fechados) - Ao considerar os aspectos emocionais, o que faz(ia) o restaurante manter a fidelidade de seus antigos fregueses? - Qual(is) elemento(s) do restaurante você consideraria como uma relíquia histórica? Por quê?	- Existe alguma história sua nesse estabelecimento? Algum episódio no qual se lembra? Qual(is)? -Existe algum preparo que você come nesse restaurante desde a primeira vez que o frequentou? Qual? Por quê? (para restaurantes em funcionamento) - Existia algum preparo que você sempre comia? Qual? Por quê? (para restaurantes fechados) - Ao considerar os aspectos emocionais, o que te faz(ia) frequentar o restaurante? - Qual(is) elemento(s) do restaurante você consideraria como uma relíquia histórica? Por quê?
Específico: Observar o papel do migrante brasileiro e imigrante estrangeiro para a formação de uma possível identidade gastronômica brasiliense.	-Migração -Identidade - <i>Souvenir</i> Gastronômico	- Como foi a aceitação do público de Brasília ao receber a gastronomia (i)migrante desse restaurante? - No seu ponto de vista, qual é/foi a importância do restaurante para a formação identitária da gastronomia de Brasília?	- Como foi a sua aceitação a respeito da gastronomia (i)migrante desse restaurante? - No seu ponto de vista, qual é/foi a importância do restaurante para a formação identitária da gastronomia de

		- Se pudesse escolher um quitute para ser o souvenir gastronômico de Brasília, o que seria? Por quê?	Brasília? -Se pudesse escolher um quitute para ser o souvenir gastronômico de Brasília, o que seria? Por quê?
Específico: Identificar estabelecimentos gastronômicos do DF entre os anos de 1956 até meados de 1970 que geraram a memória coletiva do povo local.	- Memória dos Velhos -Lugares de Memórias	- Acredita que esse estabelecimento é/foi memorável para a história gastronômica de Brasília? Por quê? - Além desse estabelecimento, quais outros ambientes gastronômicos (restaurantes, cafés, feiras, bares) entre 1956 até meados de 1970, estão guardados em suas memórias e você considera importantes para a identidade gastronomia de Brasília? Por quê? - Você acredita que o brasiliense cultivava suas memórias gastronômicas e frequenta os estabelecimentos antigos que funcionam até hoje, com uma consciência histórica? Por quê?	- Acredita que esse estabelecimento é/foi memorável para a história gastronômica de Brasília? Por quê? - Além desse estabelecimento, quais outros ambientes gastronômicos (restaurantes, cafés, feiras, bares) entre 1956 até meados de 1970, estão guardados em suas memórias e você considera importantes para a identidade gastronomia de Brasília? Por quê? - Você acredita que o brasiliense cultivava suas memórias gastronômicas e frequenta os estabelecimentos antigos que funcionam até hoje, com uma consciência histórica? Por quê?

Fonte: formulação da autora (2020).

As entrevistas também foram feitas com pesquisadores de Brasília, que dedicam seus estudos, mesmo que em parte, nas histórias gastronômicas do DF. Como Luiz Humberto Del' Isola (Historiador e Escritor), João Carlos Amador (Jornalista e Escritor) e Guilherme Lobão (Jornalista e Professor), e com aquele que vivenciou o período em análise, o pioneiro Antonio Wright. Para este grupo, foram feitas as seguintes perguntas:

Quadro 4 - Entrevista com pesquisadores gastronômicos e pioneiro

Apresentação		
<ul style="list-style-type: none"> - Nome do Entrevistado. - Idade. - Sua História em Brasília. - Demais observações do entrevistado. 		
Objetivo	Categoria Temática	Perguntas

<p>Geral: Reconstituir parte das histórias gastronômicas da construção e primeiras décadas do Distrito Federal, ou seja, de 1956 até meados de 1970.</p>	-	-
<p>Específico: Analisar as narrativas gastronômicas dos “guardiões de memórias” do DF.</p>	- Turismo Gastronômico	<p>- Sabe-se que Brasília é considerada o terceiro pólo gastronômico, segundo o Guia 4 Rodas (2012), portanto, qual é a sua visão a respeito da divulgação da gastronomia candanga para fora do DF?</p> <p>- Como você enxerga o cenário gastronômico de Brasília para os moradores? E para os turistas?</p> <p>- Considera Brasília um destino de turismo gastronômico? Por quê?</p>
<p>Específico: Observar o papel do migrante brasileiro e imigrante estrangeiro para a formação de uma possível identidade gastronômica brasiliense.</p>	<p>- Identidade</p> <p>- Migração</p> <p>- <i>Souvenir</i> Gastronômico</p>	<p>- Se pudesse escolher um quitute para ser o souvenir gastronômico de Brasília, o que seria? Por quê?</p> <p>Em sua opinião, os moradores do DF se apropriam de seus elementos gastronômicos locais? Por quê?</p> <p>- A seu ver, Brasília tem uma identidade gastronômica? Por quê?</p> <p>- Qual foi a importância dos pioneiros (i)migrantes para a gastronomia do DF nos primeiros anos até os dias de hoje?</p>
<p>Específico: Identificar estabelecimentos gastronômicos do DF entre os anos de 1956 até meados de 1970 que geraram a memória coletiva do povo local.</p>	<p>- Memórias coletivas</p> <p>- Lugares de memórias</p>	<p>- Você acredita que o brasiliense cultiva suas memórias gastronômicas e frequenta os estabelecimentos antigos que funcionam até hoje, com uma consciência histórica? Por quê?</p>

Fonte: formulação da autora (2020).

As entrevistas captam histórias, memórias e percepções atuais sobre o cenário gastronômico de Brasília, concatenadas com as questões identitárias e migratórias. Portanto, no próximo capítulo, intitulado “a rememoração” as receitas, as narrativas da comida, os espaços gastronômicos e o turismo, se mostram como meios de proteção das memórias culturais.

CAPÍTULO II

A REMEMORAÇÃO

Este capítulo aborda a rememoração em quatro frentes: **pelos receitas** (conceito da voz da comida e a relação entre migrantes e suas receitas trazidas), **pelos as narrativas das comidas** (memória afetiva e o movimento do *comfort food*), **pelos restaurantes** (espaços gastronômicos como lugares de memórias e suas comidas como personagens), e **no turismo** (*souvenirs* gastronômicos, comidas tradicionais que promovem localidades e preservam os saberes culturais e *food tours*).

2.1 Receitas e Memórias: a voz da comida

As receitas carregam simbologias além do ensinar o fazer. Cada ingrediente, cada preparo, tem um motivo e expressa algo sobre determinada cultura. Desta forma, as receitas parecem eternizar tradições. Dentro de um mesmo grupo, é mais simples manter tradições gastronômicas, pois compartilham da mesma cultura. Mas, ao observar os migrantes, proteger tradições pode se tornar algo desafiador. Principalmente quando eles chegam a novas terras, sem os conhecimentos da escrita e da leitura.

Segundo Amon e Menasche (2008), a passagem de uma receita para escrita, revela o desejo da permanência da comida na comunidade deslocada de seu lugar de origem. E Collaço (2009) observa que certas receitas teriam maior sentido de serem preservadas que outras, especialmente entre uma população com dificuldade de ler e escrever. Portanto, pode-se notar que, uma receita, quando é registrada por escrito, torna-se mais protegida de sobreviver ao tempo e aos lugares. Mas, quando não há registros (pois quem as trouxe, não teriam os domínios da leitura e da escrita), outro tipo de conhecimento é considerado: o saber-fazer, logo, essa transmissão passa a ser oral, no “boca-a-boca”.

Talvez, por isso, as receitas passariam por uma “seleção natural” vinda desses migrantes. Eles carregariam consigo as receitas mais marcantes, aquelas que aprenderam com suas famílias e que estiveram presentes em suas mesas com mais frequência. Segundo Collaço (2009), uma receita pode viajar e ser reproduzida fora de suas origens, mas pode sofrer influências surpreendentes diante de novos diálogos, informações e pessoas.

Amon e Menasche (2008) observam essas adaptações quando tomam os cuidados de analisar a receita do *aroz kon domat*, um prato da culinária judaica, registrada por uma imigrante turca que reside no Brasil. Na receita original, um dos ingredientes é o molho de tomate caseiro. Que foi substituído de forma espontânea por um molho de tomate industrializado, cuja marca, é informada na receita.

Dessa forma, podem surgir questionamentos do por que a imigrante decide registrar uma receita que altera os padrões originais de sua própria cultura. Para Amon e Menasche (2008) essa mudança simboliza uma adaptação à sociedade que a hospeda, além de indicar as interações, experiências e novas formas de ver o mundo que essa imigrante adquiriu, estando fora de seu lugar de origem.

Assim, de acordo com Long (2004), a comida fala. Ela fala de memórias, relacionamentos, histórias culturais e histórias da vida pessoal. Logo, Hauck-Lawson e Deutsch (2010) apresentam o conceito de “voz da comida”. Esse conceito significa que, os indivíduos escolhem o que adquirir, preparar e comer, além de também, selecionarem o que não comem. E isso pode revelar muito sobre suas identidades e culturas. A voz da comida conta histórias de migração, assimilação e resistência, além de mostrar as mudanças ao longo do tempo, a identidade pessoal e a de um grupo.

Portanto, essas vozes são manifestadas nos alimentos que são consumidos, naqueles que são evitados, no que se é produzido e em sua forma de preparo. Desse modo, a voz da comida expressa o que a voz falada luta para articular, Hauck-Lawson e Deutsch (2010). Certos temperos e preparos podem lembrar momentos, experiências, lugares e pessoas, e esses sentimentos são chamados de **memórias afetivas gastronômicas**.

2.2 Memórias afetivas gastronômicas

O ato de se alimentar está longe de ser só uma atividade fisiológica. Pois a comida carrega mais do que nutrientes, ela carrega sentimentos e memórias. E isso se dá pelas experiências que as pessoas tiveram com esses preparos, que podem ser boas ou ruins. Mas, neste estudo, o foco será pelas boas sensações, o afeto.

Para Rothes e Cunha (2016) a afetividade é composta pelo humor, pelas emoções, pelos afetos e pelos sentimentos, de forma que, a alimentação, a comida e o comportamento alimentar têm uma carga afetiva inegável e significativa, que, em determinadas circunstâncias, pode se sobressair aos demais elementos.

Dessa forma, também é notável que algumas memórias afetivas nasçam da infância do indivíduo a partir de receitas que são repetidas por familiares (ou pessoas próximas), como por exemplo, o *bolinho de chuva da avó* ou o *pudim de leite da mãe*. Portanto, segundo Rothes e Cunha (2016) essas receitas podem transportar o indivíduo para um momento, um lugar, uma casa, uma cozinha e/ou para todo um contexto afetivo-relacional, e ainda revelar a sua identidade.

Tavares (2018) observa que o ato de cozinhar com afeto está interligado às relações familiares, uma vez que um prato tradicional feito pela mãe tende a passar de geração a geração. Posto isso, nasce o “*Comfort Food*” que segundo Zaneti (2012, p. 50) é o “movimento que busca os alimentos e preparações que remetem à memória emocional do comensal, como o sabor da casa da vó ou comida da mãe”. E atualmente, o *comfort food* tem ocupado espaços da cozinha profissional, que são os restaurantes.

A memória afetiva gastronômica é retratada pela TV, de forma constante, por programas de culinária, programas de viagens, filmes, entre outros. E um dos filmes que mostra de forma clara e sensível o que é memória afetiva, é o filme *Ratatouille* (2007). O longa-metragem conta a história de um ratinho, chamado Remy, que se aventura a cozinhar em um restaurante de Paris e a sinopse é dada a seguir:

Um acidente leva Remy a Paris, próximo ao restaurante de seu falecido ídolo. Lá, conhece Linguini, um faxineiro desajeitado que gostaria de ser cozinheiro, mas não tem talento para isso. Dessa forma, ele e Linguini criam uma parceria na qual o rato se esconde embaixo do toque blanch (alto chapéu dos chefs de cozinha) e induz comandos ao rapaz sobre o que ele deveria fazer para produzir pratos excelentes, surpreendendo ao rígido chef de cozinha do restaurante Gusteau, Skinner, e a bela e eficiente sub chef, Colette. O sucesso da parceria dos dois ocorre rapidamente. O crítico gastronômico Anton Ego decide visitar o restaurante após ter feito uma crítica ruim que fez o estabelecimento decair. Linguini e Remy se encarregam de preparar o prato para o crítico. Ao ser servido, o crítico se surpreende pela simplicidade do prato, um ratatouille. Mas, ao provar, Anton Ego é pego de surpresa por adorar o sabor do prato, que o lembrou de sua mãe e infância. (RATATOUILLE, 2007 apud WALLAU, BONILHA, PANTUFF, 2019, p.73).

FIGURA 1: Filme Ratatouille

Fonte: Disney (2007)

Na trama, a memória afetiva é retratada quando o crítico gastronômico, Anton Ego, experimenta o *ratatouille* e os sabores do preparo o leva à sua infância e às lembranças de sua mãe, a partir da reflexão de Wallau, Bonilha, Pantuff (2019).

E Tavares (2018) observa que Remy e Linguini elaboraram um prato sem a intenção de despertar a memória afetiva de Ego, uma vez que a dupla não conhecia sobre o passado do crítico. Portanto, ao notar que o *ratatouille*, “um simples assado camponês de legumes” (BETTIOL, 2010, p. 43), servido em um restaurante de alta gastronomia, foi capaz de despertar sensações de afeto do crítico, entende-se a importância ao considerar, os sentimentos que a comida pode provocar se existir uma memória afetiva.

Mesmo que *Ratatouille* seja uma obra de ficção, a sensibilidade em sua abordagem causa reflexões acerca das memórias afetivas, que estão presentes na realidade. Assim, ao exemplificar as memórias afetivas de forma não-ficcional, no programa “Que Maravilha! Revanche – Moqueca Baiana” (2013), transmitido pelo canal GNT, o chef Claude Troisgros é desafiado por uma família baiana a fazer uma moqueca cheia de “borogodó” e “axé”. A desafiante é uma baiana que mora no Rio de Janeiro e reproduz a receita que aprendeu com a mãe, quando morava na Bahia.

FIGURA 2: Claude Troisgros em “Que Maravilha! Revanche”

Fonte: GNT (2013)

Dessa forma, a desafiante ensina Claude a fazer a moqueca baiana e explica que para executar a receita precisa ter o “borogodó”, que nas palavras dela, “borogodó” é uma coisa especial que uma pessoa tem, e ninguém tem igual. Para os fins gastronômicos entende-se como “borogodó” o toque especial de quem cozinha, um jeito singular de executar a receita.

Como parte do programa, há um momento em que o Claude precisa sair da cozinha para que os desafiantes acrescentem o “ingrediente secreto”. Após inserir no preparo, Claude volta para a cozinha e ao experimentar a comida, tenta descobrir qual é esse ingrediente. Neste episódio, em especial, nenhum ingrediente palpável foi adicionado, mas sim, o “axé”. Que segundo a mãe da desafiante “axé” é o amor, gosto de fazer, a dedicação e o cuidado.

Em uma das conversas entre a desafiante e Claude, ela diz que executar a receita é uma maneira de matar a saudade da Bahia, principalmente pelo cheiro do azeite de dendê. Portanto, para ela, fazer a moqueca é uma forma de estar em casa. Logo, Claude percebe que será difícil vencer o desafio, pois o sabor da receita da desafiante carrega o sabor da moqueca da mãe.

Posto isso, ao executar a sua releitura, ou seja, a moqueca franco-baiana, o chef Claude Troisgros dá seu toque na receita. E assim o preparo é servido para a desafiante,

seus amigos e os seus pais (todos baianos, exceto uma amiga). Logo após experimentarem, a moqueca do Claude é avaliada e os jurados apontam que a receita levou pouco azeite de dendê e pimenta. Assim, a desafiante comenta que esses ingredientes fazem parte da história gastronômica da Bahia, por isso fizeram tanta falta.

Claude venceu o desafio por apresentar uma releitura de moqueca que levou todos os ingredientes que a desafiante ensinou a usar, mesmo que em menor quantidade. Assim, ao não remeter aos sabores da Bahia segundo os avaliadores, a moqueca de Claude foi uma tentativa cheia de axé, mas que faltou o borogodó baiano.

O que é naturalmente difícil, pois além de Claude ser um *chef* francês que, naquele momento, executa uma receita baiana, as memórias afetivas também são consideradas. O preparo da desafiante é uma receita de sua mãe, ou seja, carrega o sabor que a família está acostumada há algum tempo. Dessa forma, essa receita desperta aos familiares lembranças de momentos em que se reuniram ao redor da mesa para saborearem a moqueca.

Outro programa televisivo que se desenvolve pelas memórias afetivas é a “Rainha da Cocada – Fatias da Vida”, transmitido pelo canal GNT. Nesta temporada, Raíza Costa seleciona filmagens de momentos marcantes de sua infância, registradas pelo seu pai naquela época.

Esses momentos serviram de inspiração para Raíza Costa criar receitas que homenageassem cada episódio. Diferente do que é mais comum de ser visto, Raíza Costa não resgatou receitas que comia na infância, pois sua mãe e suas avós não cozinhavam tanto. Assim, ela não tinha memórias de comidas, mas tinha registros que a levaram a desenvolver sobremesas que combinassem com esses momentos retomados pelas filmagens.

Portanto, essa temporada apresenta vídeos do acervo pessoal da Raíza Costa mesclados com o passo a passo da receita. De forma que essas imagens despertam no telespectador um gosto de rememorar sua própria infância ou de até, comer comidas da infância.

FIGURA 3: Raíza Costa em Rainha da Cocada – Fatias da Vida

Fonte: Canais Globo (2020)

Há também espaços gastronômicos que trabalham na perspectiva das memórias afetivas. Como por exemplo, o restaurante “*Moeders*” que significa “mães” em português, e está localizado em Amsterdã (Holanda). Desde 1990, o *Moeders* estampa em suas paredes mais de 4.000 fotografias de mães do mundo inteiro e serve a tradicional comida holandesa.

No episódio “Gerações” de *Restaurantes Inesquecíveis* (2019), transmitido pelo canal Mais Globosat, Jurriaan Van Der Reijden, o proprietário do *Moeders* é entrevistado e conta que o restaurante é uma homenagem a sua mãe, portanto o espaço serve receitas familiares, aquelas que todas as mães preparam na Holanda ou em qualquer lugar do mundo em que elas estejam.

O restaurante propõe que os clientes se sintam em casa. E essa sensação familiar tem muito a ver com a decoração. Quando o restaurante foi inaugurado, o proprietário pediu para que as pessoas trouxessem fotos de suas mães para serem fixadas nas paredes, e também um prato, um copo e talheres para combinar, de forma que o restaurante tivesse vários itens diferentes para pôr na mesa.

Assim, o *Moeders* começou com dez ou quinze fotos e talvez uns quarenta pratos. E com o passar dos anos, isso foi aumentando. Alguns pratos ainda chegam de

clientes que trazem de suas casas, mas hoje, a maioria das louças são compradas em brechós e lojas de segunda mão.

A respeito das fotos, mesmo lotadas, ainda há alguns espaços nas paredes do *Moeders*. Logo, o restaurante continua recebendo fotografias, mas já trabalha em digitalizar essas imagens e deixar em um *loop* em quadros digitais.

As pessoas visitam o *Moeders* para trazerem fotos de suas mães, celebrarem seus aniversários ou homenageá-las. Assim, Jurriaan observa que existem clientes que visitam o restaurante apenas uma vez por ano, sempre na mesma data: ou no dia do aniversário da mãe ou no dia em que ela morreu. Desse modo, “as famílias visitam, jantam e brindam: saúde, mãe”.

O proprietário entende que as comidas das mães sempre serão as melhores, mas, se o restaurante chegar perto disso, já é suficiente. Entretanto, com uma culinária familiar da cultura holandesa e uma decoração maternal, o *Moeders* torna-se um exemplo concreto de estabelecimento que visa transmitir uma memória afetiva.

FIGURA 4: Programa Restaurantes Inesquecíveis



Fonte: Globoplay (2019)

Contudo, além da memória afetiva, há locais que transmitem histórias e desempenham papéis parecidos com os de museus. Dessa forma, os lugares gastronômicos contam histórias.

2.3 Os lugares gastronômicos contam histórias

É verdade que todos os espaços gastronômicos colecionam histórias para contar, até mesmo os mais contemporâneos. Alguns foram palcos para decisões políticas, produções artísticas e até de criações de receitas locais.

Assim, pelos seus históricos e artefatos, há restaurantes que lembram museus. O conceito de “restaurante-museu” parece ainda não contemplar de uma definição presente em estudos, mas, sua existência é clara e visível.

Porém, Beardsworth e Bryman (1999) chegam perto quando na tentativa de ordenarem os diversos tipos de restaurantes, os classificam em categorias temáticas. Uma dessas categorias são os **restaurantes relicários**.

Para Beardsworth e Bryman (1999, p.240) os restaurantes relicários são ambientes que se caracterizam através da exibição de artefatos preciosos de proveniência conhecida. Esses artefatos são, na verdade, “reliquias” e sua origem os ligam diretamente a figuras reverenciadas ou heróicas, a eventos e a processos históricos de domínio público. A presença de relíquias introduz um sentido de peregrinação à experiência. A lógica da presença do freguês é tanto homenagear os objetos quanto consumir a comida oferecida.

Dessa forma, esses espaços se apropriam de acontecimentos reais, ou figuras históricas para caracterizarem-se. Os elementos decorativos e objetos legítimos sobre determinado tema, criam atmosferas “musealizadas”. Assim, se dá como exemplo o restaurante “Cosmopolita” apresentado no episódio “História escrita nas mesas” de Restaurantes Inesquecíveis (2017), transmitido pelo canal Mais Globosat.

O restaurante “Cosmopolita” foi fundado por um imigrante espanhol em 1926, na Lapa, Rio de Janeiro. Mas hoje está sob os cuidados do paraibano Jorge Querino Santino, atual proprietário.

Apesar de ser um restaurante boêmio que recebia artistas famosos como o Pixinguinha, seu histórico é mais político, pois com a sua proximidade com o antigo Senado Federal, o restaurante transformou-se no principal local de encontro para políticos e militantes na capital do Brasil, que na época era o Rio de Janeiro.

Nesse tempo, as mesas eram palcos de discussões políticas aos gritos ou de sussurrados acordos entre as lideranças dos partidos. Eram tantos os políticos que o Cosmopolita ganhou o apelido de “Senadinho”.

Mas entre tantos frequentadores, certamente o mais lembrado é Osvaldo Aranha, que foi um ex-ministro do primeiro governo de Getúlio Vargas. Ele era o tipo de cliente que não se contentava com o cardápio e queria inventar os próprios pratos.

Assim, nasceu no Cosmopolita um clássico da culinária brasileira: “o Filé à Osvaldo Aranha” composto por: filé mignon temperado com alho frito, batatas portuguesas, arroz branco e farofa de ovo, e que hoje pode ser encontrado em restaurantes de todo o Brasil.

O Cosmopolita também mantém suas tradições pela decoração que contempla: azulejos, prateleiras, portas de madeiras e vidros da época de sua inauguração. E pelo seu valor histórico, pois em 2011, a casa recebeu pela Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro o título de Patrimônio Cultural Carioca, inscrito na categoria dos Bares e Botequins Tradicionais.

Assim, Beardsworth e Bryman (1999) não apresentam as comidas como relíquias, mas ao observar o restaurante Cosmopolita, que serve o filé à Osvaldo Aranha criado pelo próprio, entende-se que não há como excluir que uma das motivações, se não for a motivação maior, para as pessoas visitarem o restaurante é experimentar o legítimo filé Osvaldo à Aranha. Logo, ao saber que o seu “modo de fazer” continua o mesmo, ou seja, resiste ao tempo, os preparos também podem ser relíquias.

Ao interpretar a “comida como uma personagem”, Tavares (2018) entende que comidas são capazes de reunir indivíduos, que têm como principal motivação, comer determinado preparo. Nessa percepção, a comida não é apenas um elemento, uma figurante, e sim, executa o papel de protagonista. Como é o caso do filé à Osvaldo Aranha no restaurante Cosmopolita, capaz de motivar os comensais a saírem de suas casas para apreciarem o prato juntos.

As comidas podem ser personagens, contar histórias, gerar memórias afetivas e carregar a voz dos migrantes que trouxeram influências gastronômicas. Fato é que, os estabelecimentos são meios de memórias e também são espaços turísticos. Por isso, no próximo tópico intitulado: “o turismo gastronômico como abordagem para manter a memória viva”, as memórias gastronômicas são vistas em experiências turísticas.

2.4 O Turismo Gastronômico como abordagem para manter a memória viva

É importante entender que, o turismo gastronômico não é um segmento turístico, e sim, um nicho de oferta dentro do segmento do “Turismo Cultural”. Portanto, o Turismo Cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2006).

E, de acordo com Gândara (2009), turismo gastronômico é uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade. Sendo assim, o turismo gastronômico pode ser operacionalizado a partir de atrativos como: a culinária regional, os eventos gastronômicos e a oferta de estabelecimentos de alimentos e bebidas diferenciados, bem como roteiros, rotas e circuitos gastronômicos.

Entretanto, para uma localidade ser destino de turismo gastronômico, é essencial que a população local valorize suas referências culturais anteriormente. Essas referências são os **bens culturais**. “Os bens culturais materiais (também chamados de tangíveis) são paisagens naturais, objetos, edifícios, monumentos e documentos, e os bens culturais imateriais estão relacionados aos saberes, às habilidades, às crenças, às práticas, aos modos das pessoas.” (IPHAN, 2012, p 18.)

Considera-se a gastronomia como um bem cultural imaterial. Por isso, no Brasil, há diversos pratos que foram inventariados, ou seja, houve um levantamento feito pelas próprias cidades e municípios que listaram seus bens gastronômicos considerados característicos da cultura local. Dessa forma, o bem gastronômico pode receber o título de Patrimônio Cultural daquela localidade ou ser considerado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como Patrimônio Cultural Brasileiro.

Porém, não são bem os pratos que são os patrimônios, e sim, a forma de fazê-los, de prepará-los. Por isso, dentre os quatro Livros de Bens Culturais Imateriais do Iphan (Registro dos Saberes, Registro das Celebrações, Registros das Formas de Expressões e Registro dos Lugares), a gastronomia insere-se no **Livro de Registro dos Saberes**².

² Bens Culturais Imateriais Registrados no Livro de Registro dos Saberes (Iphan): Ofício das Panelleiras de Goiabeiras; Modo de Fazer Viola de Cocho; Ofício das Baianas de Acarajé; Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre; Ofício dos Mestres de Capoeira; Modo de Fazer Renda Irlandesa - Sergipe; Ofício de Sineiro; Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro; Saberes e Práticas Associados aos Modos de Fazer Bonecas Karajá; Modo de Fazer Cuias do Baixo Amazonas; Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí;

Os bens culturais imateriais, diferente dos bens materiais, não são tombados, e sim inscritos em um (ou mais) livro(s) de registros já mencionados. Segundo o Iphan (s/d), o registro de bens culturais é um ato administrativo e um instrumento legal de preservação, valorização e reconhecimento de um patrimônio imaterial, pelos grupos sociais brasileiros. Assim, no Livro de Registro dos Saberes, que é o mais interessante para este estudo, está inscrito o “saber-fazer” enraizado no cotidiano de determinada comunidade, como por exemplo: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras, no Espírito Santo e o Ofício das Baianas de Acarajé.

FIGURA 5: Panela de barro de goiabeira; **FIGURA 6:** Baiana do acarajé



Fontes: Brasil de Fato (s/d) e Câmara Municipal de Quixeré (s/d)

Reconhecidos como patrimônios ou não, os saberes gastronômicos de certa cultura despertam à atenção daqueles que não tem isso como algo de suas raízes. Assim, um turista que está aberto a conhecer a cultura local experimenta os sabores da cidade, mas esse turista ainda quer algo mais, ele quer voltar para o seu local de origem com alguma coisa da viagem, algo palpável, lembrancinhas, chamadas *souvenirs*.

E quando esses *souvenirs* são gastronômicos, o turista consegue trazer para si e para pessoas próximas, parte daquela cultura. Esses *souvenirs* viajam para representarem uma cultura estando fora dela.

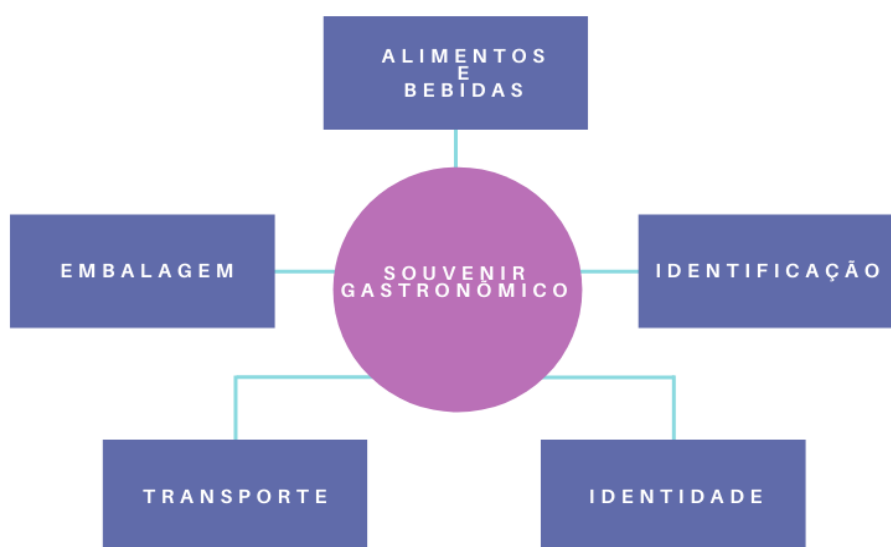
Souvenirs são objetos que materializam e prolongam a experiência de uma viagem, pois carregam significados diversos para os turistas que os consomem, relacionados à identidade cultural do destino turístico ou algum aspecto referente à percepção do turista com relação às visitas realizadas durante a sua experiência de visita. Nesse sentido, os produtos alimentares e as bebidas que podem ser adquiridos em um determinado destino podem ser considerados como lembranças, e incluídos na

categoria de *souvenir* gastronômico. (HORODYSKI, MANOSSO, BIZINELLI, GÂNDARA, 2014, p. 1-2)

A escolha de determinado *souvenir* pode refletir a experiência que o turista teve naquele lugar, por exemplo, se observar os *souvenirs* gastronômicos é bem provável que o turista compre como lembrança o que ele já experimentou na viagem. Logo, de acordo com Horodyski, Manosso, Bizinelli, Gândara (2014, p.3): “é possível afirmar que o *souvenir* é um objeto capaz de ‘materializar’ a experiência da visitação e prolongar as sensações vividas pelas pessoas após o retorno de suas viagens turísticas”.

Segundo Horodyski, Manosso, Bizinelli, Gândara (2014), o *souvenir* gastronômico é um produto derivado de alimentos ou bebidas, com identidade diferenciadora, identificação da origem, embalagem adequada e transporte facilitado. Sendo assim, esses elementos serão representados na seguinte imagem e explicados logo abaixo:

Figura 7: Elementos que compõe o *souvenir* gastronômico



Fonte: Horodyski, Manosso, Bizinelli, Gândara (2014), reformulação da autora (2020).

Identificação: é o rótulo e a marca dos alimentos e bebidas. Contém informações que transmitem a imagem turística do destino de onde esses produtos são ofertados como *souvenirs*.

Embalagem: Além da função de proteger e facilitar o transporte do produto, também é a sua imagem visual. É uma ferramenta de comunicação, que pode conter os elementos culturais do destino turístico.

Transporte: Os *souvenirs* gastronômicos envolvem o deslocamento de alimentos e bebidas em território nacional e estrangeiro. Por isso, normalmente possuem formatos e tamanhos compactos que facilitam seu transporte em bolsas, malas e mochilas.

Identidade: É o que caracteriza o passado histórico do produto, é o modo de fazer, é a tradição de manter viva e presente uma receita que atravessou anos, sem alterações.

Desse modo, o Brasil contempla alguns *souvenirs* gastronômicos, como por exemplo: o Bolo de Rolo de Pernambuco, os Queijos da Serra da Canastra (MG), as Cajuínas do Piauí e os Doces de Pelotas (RS).

De acordo com Silva (2010), o bolo de rolo é um preparo típico brasileiro bastante popular no estado de Pernambuco, por isso é chamado de bolo de rolo pernambucano. O quitute gastronômico é reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Pernambuco. O preparo leva açúcar, manteiga, ovos, farinha de trigo, goiabada derretida e um pouco de água que se resulta a um bolo com formato peculiar: uma fina camada de massa enrolada com recheio de goiabada.

Sobre o queijo artesanal da Serra da Canastra, Corrêa, Quinzani e Capovilla (2014) explicam que ele foi reconhecido pelo Iphan, em 2008, como Patrimônio Cultural e Imaterial brasileiro e posteriormente recebeu Indicação Geográfica (IG). O queijo “possui atributos únicos que se diferencia culturalmente, do resto do país. De forma que conquistou uma produção artesanal peculiar que envolve técnica, arte e inventividade, impondo-se como valor cultural”. (2014, p.2)

FIGURA 8: Bolo de rolo; **FIGURA 9:** Queijo da Serra da Canastra



Fontes: Gazeta do Povo (s/d) e Catraca Livre (s/d)

A Produção Tradicional da Cajuína foi registrada como Patrimônio Cultural Nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico. Segundo o Iphan (2014,

p.3) houve um tempo em que se servia muita cajuína nas festas, portanto a bebida, mesmo não alcoólica era conhecida como o “*champagne*” do Piauí. Assim “o consumo da bebida é um ato de degustação, geralmente acompanhado de diálogos sobre as qualidades da cajuína, ressaltando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades que derivam tanto da safra do caju quanto das técnicas artesanais de cada produtor” (SILVA E RUSSO, 2018, p. 203).

Os doces de Pelotas, chamados de doces coloniais ou doces de frutas nasceram da influência étnica de imigrantes italianos, franceses e pomeranos na localidade, no fim do século XIX e início do século XX, de acordo com Ferreira, Cerqueira, Rieth (2008). Dessa forma, o saber-fazer tornou-se uma tradição local, importante para a construção e manutenção da identidade cultural de Pelotas, a partir da gastronomia doceira. E, em 2017, essa tradição foi registrada pelo Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como Patrimônio Cultural Nacional e Imaterial, segundo Del Puerto e Vieira (2019).

FIGURA 10: Cajuína; **FIGURA 11:** Doces de Pelotas



Fontes: Patrimônio Cultural do Piauí (s/d) e Universidade Federal de Pelotas (s/d)

As variedades de *souvenirs* citadas acima são preparos populares, ou seja, referências gastronômicas dessas localidades. De forma que pelas suas tradições, incentivam pessoas a conhecerem esses destinos. Assim, mesmo que o foco da viagem não seja totalmente gastronômico, a atividade de procurar esses quitutes entra nos roteiros desses turistas.

Mas não são apenas os *souvenirs* que dão a visibilidade gastronômica de um lugar, até porque existem preparos típicos que não há como transportar. Neste caso, o indivíduo conseguirá experimentar da gastronomia autêntica, ao estar no destino de fato. Assim, outra forma de promover a gastronomia local é observada: pratos que carregam em seus nomes referências de suas localidades. Desta forma, não só os pratos são

evidenciados, mas também as cidades. Como é o caso das Pizzas Napolitanas de Nápoles (Itália) e a *Paella* Valenciana de Valência (Espanha).

A arte do Pizzaiolo Napolitano foi inscrita na Lista do Patrimônio Mundial e na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco), de acordo com De Ponti (2019). Dessa forma, para uma pizza ser considerada a napolitana legítima, precisa seguir os critérios da *Associazione Verace Pizza Napoletana*, criada em meados de 1984. Conforme o site da AVPN, essa certificação “protege e profissionaliza os pizzaiolos que na Itália e no exterior, se comprometem a produzir a verdadeira pizza napolitana de acordo com a tradição, garantindo assim a qualidade do processo produtivo e dos produtos utilizados”.

FIGURA 12: Selo da *Associazione Verace Pizza Napoletana*



Fonte: AVPN (s/d)

Já a autêntica Paella de Valência tem sua origem no campo, portanto não leva frutos do mar. Segundo o Food'n Road (2019), a tradicional Paella é composta por: “Garrofón (um tipo de feijão grande e branco), Ferradura ou Judía Verde Plana (parecido com a vagem), Tomate, Frango, Coelho, Caracóis, Azeite de oliva, Sal, Arroz (atualmente, utiliza-se arroz bomba), Água, açafraão e Alecrim”. O arroz tipo bomba é produzido nos campos de *La Albufera* (Valência) e possui Denominação de Origem Protegida (D.O.P), de acordo com o Food'n Road (2019).

Assim, quando um preparo é reconhecido como Patrimônio Cultural ou há ingredientes com Denominação de Origem, adquire-se uma proteção das memórias e das identidades gastronômicas para que o prato seja sempre o mesmo.

Entretanto, além de certos preparos convidarem pessoas a conhecerem suas localidades pela autenticidade gastronômica, há outra forma de conhecer uma cidade pelo paladar que tem ganhado cada vez mais espaço na oferta turística, chamado de *food tour*, ou passeio gastronômico. Esses passeios são feitos a pé por intermédio de moradores locais, que desempenham a função de guiarem os turistas a mercados gastronômicos, a bairros que estão fora das rotas turísticas tradicionais e a ambientes onde os moradores desfrutam do lazer, que normalmente são espaços não-turísticos. Dessa forma, talvez, o turista conheça parte da gastronomia local e a cultura em sua volta, mais pura e real, ao passar por lugares onde os passeios tradicionais não costumam trazê-los.

Após uma busca pelos passeios gastronômicos, retirados do site *Airbnb*, foram selecionadas experiências ofertadas em três destinos: São Paulo e Nova York, Capitais Mundiais da Gastronomia, e San Sebastián, Capital Gastronômica da Europa.

No passeio intitulado “Pinheiros Gourmet Food Tour”, em São Paulo, o guia leva as pessoas para visitarem um mercado “fora dos caminhos turísticos, fortemente local e incrível”, que é o Mercado Municipal de Pinheiros. Além do mais, segundo a descrição do passeio, Pinheiros é um bairro antigo de São Paulo que mistura a tradição e a inovação. Dessa forma, seu mercado é uma mistura entre a comida local e as influências estrangeiras, e, também é ponto de referência para os moradores locais que buscam produtos de alta qualidade.

O passeio oferece degustações da cozinha tradicional brasileira (dadinhos de tapioca), a pizza mais autêntica napolitana (que só pode ser chamada assim porque é certificada pela *Associazione Verace Pizza Napoletana*) e deliciosos frutos do mar (ostras). Quem guia é um estrangeiro (italiano de Nápoles), que reside em São Paulo. Portanto, o passeio corre na perspectiva de um imigrante, que busca transmitir o seu ponto de vista da cidade para os turistas.

Já em Nova York, o *tour* é pelos doces. Intitulado “Tour da sobremesa em Chelsea e West Village”, pela descrição, o passeio promete explorar o West Village e ensinar “fatos fascinantes sobre a história do Chelsea Market e o pitoresco bairro de Chealsea”. Durante a caminhada, é contada a história “interessante e significativa” acerca do passado gastronômico do bairro, enquanto as pessoas degustam biscoitos,

chocolate quente com *marshmallows* caseiros ou sorvete (dependendo da estação), rosquinhas, doces, chocolates e mini *cupcakes*

Os guias são especializados em *walking tours* de sobremesa na cidade de Nova York, que combinam história culinária e cultural dos melhores doces da cidade. Por isso, apresentam excelentes padarias escondidas da cidade e as “jóias” mais conhecidas dos locais. Dessa forma, o turista termina o passeio satisfeito pelos doces e com o conhecimento de especiais padarias de Nova York. No final da descrição, os guias dizem sentirem-se orgulhosos por fugir dos caminhos “batidos” de turismo, ou seja, eles vão pelo sentido oposto aos roteiros carregados de estereótipos. E, apresentam padarias que até os habitantes locais, às vezes, ficam surpresos ao saber.

Na cidade espanhola de San Sebastián, o passeio intitulado “Sociedade Gastronômica Secreta + passeio Pintxo” apresenta um *tour* noturno que começa nos bares, experimentando os “*pintxos*”, que são espécies de beliscos, tira-gostos. E termina em uma Sociedade Gastronômica Secreta, que são clubes privados destinados a cozinha, muito comuns na cidade.

Segundo a descrição, a caça ao *pintxo* muda todas as noites, mas o guia sempre apresenta uma variedade de locais tradicionais e bares elegantes e de vanguarda. Dessa forma, cada *pintxo* é harmonizado com as sidras locais. Ainda é ensinado como servir uma sidra e como escolher os melhores *pintxos*, enquanto os visitantes degustam as comidas e bebidas. E por fim, na sociedade secreta, o visitante experimenta um queijo local proveniente de uma casa de sidra basca com 500 anos de idade, além de provar da sidra também. Assim, nas lentes do guia, não existe melhor visão da cena gastronômica local.

Posto isso, o turismo se apropria do meio gastronômico, ao abrir possibilidades para quem é morador local, ensinar, e assim, exercer a atividade de manter a memória viva, e, ao visitante, aprender, e poder repassar esses conhecimentos. Logo, o turismo muitas vezes se mostra como porta voz de uma gastronomia. O turismo gastronômico mantém a memória viva e os lugares gastronômicos contam histórias. Por isso, ao ter Brasília neste estudo, entende-se que apesar de nova, com apenas 60 anos de existência, a cidade abriga memórias vivas e guarda histórias. Assim, os próximos capítulos seguem em Brasília, em suas histórias, seus migrantes, suas identidades e sua formação gastronômica a partir das memórias de seu povo.

CAPÍTULO III:

INÍCIO DE UMA CONFIGURAÇÃO GASTRONÔMICA NO DF

Este capítulo apresenta narrativas que partem da História de Brasília e dos primeiros comércios gastronômicos que foram fundamentais para abastecer o povo, em um território em construção. Assim, esse comércio surgiu na Cidade Livre e nos canteiros de obras. Depois, apareceram as feiras, já distribuídas pelas Regiões Administrativas (RAs).

Assim, o Distrito Federal é formado pelas Regiões Administrativas: Águas Claras (RA XX), Arniqueira (RA XXXIII) Brazlândia (RA IV) Candangolândia (RA XIX) Ceilândia (RA IX) Cruzeiro (RA XI) Fercal (RA XXXI) Gama (RA II) Guará (RA X) Itapoã (RA XXVIII) Jardim Botânico (RA XXVII) Lago Norte (RA XVIII) Lago Sul (RA XVI) Núcleo Bandeirante (RA VIII), Paranoá (RA VII), Park Way (RA XXIV), Planaltina (RA VI), Plano Piloto (RA I), Recanto das Emas (XV), Riacho Fundo (RA XVII), Riacho Fundo II (RA XXI), Samambaia (RA XII), Santa Maria (RA XIII), São Sebastião (RA XIV), SCIA/Estrutural (RA XXV), SIA (RA XXIX), Sobradinho (RA V), Sobradinho II (RA XXVI), Sol Nascente e Pôr do Sol (RA XXXII), Sudoeste/Octogonal (RA XXII), Taguatinga (RA III), Varjão (RA XXIII) e Vicente Pires (RA XXX), como mostra o mapa:

FIGURA 13: Mapa das Regiões Administrativas do DF



Fonte: Wikipédia (s/d)

Por isso, para entender este capítulo é importante compreender que “Brasília” é “Plano Piloto”. As duas nomenclaturas referem-se à Região Administrativa I (RA I). Mas de 1960 a 1997 o nome oficial foi trocado constantemente: uma hora era Brasília, outra, Plano Piloto. Até que a Lei nº 1.648 de 16 de setembro de 1997, publicada no Diário Oficial do DF, determinou que a Região Administrativa I chama-se Plano Piloto e é essa lei que rege até os dias de hoje, mas o nome “Brasília” ainda consta em documentos oficiais posteriores a data de 1997.

Dessa forma, a RA I contempla: Asa Sul, Asa Norte, Setor Militar Urbano (SMU), Noroeste, Setor de Indústrias Gráficas (SIG), Granja do Torto, Vila Planalto e Vila Telebrasilândia. No dito popular, Brasília é considerada todo o Distrito Federal e o Plano Piloto é a Região Administrativa I. Como os entrevistados também entendem Brasília como o Distrito Federal, para que não haja confusões, a interpretação dada neste estudo também é essa.

Essas Regiões Administrativas eram chamadas de “cidades-satélites” até 1998, quando foi publicado no Diário Oficial do DF, o decreto nº 19.040 de 18 de fevereiro, que “proíbe a utilização da expressão “satélite” para designar as cidades situadas no território do distrito federal, nos documentos oficiais e outros documentos públicos no âmbito do GDF”.

A Academia Brasileira de Letras (ABL) entende como cidade-satélite: “uma designação usada para se referir a centros urbanos que estão localizadas um pouco perto, mas são essencialmente independentes de centros urbanos maiores”. Dessa forma, o Governo do Distrito Federal considerou que as aglomerações urbanas do DF já assumiam características de cidades, cada vez mais independentes socialmente, economicamente e culturalmente do Plano Piloto, por isso, o nome “Região Administrativa” tornou-se mais apropriado.

Ao saber que “candangos” são aqueles que construíram Brasília, o termo se originou da palavra “candongo”, da língua quimbundo, do sudoeste de Angola. A palavra era usada de forma depreciativa contra os colonizadores daquela região. Logo depois, traficados para regiões canavieiras no nordeste do Brasil, essa palavra continuou a ser usada de forma pejorativa para se referir aos portugueses, e depois aos brasileiros que praticavam o tráfico negreiro (HOLSTON, 1993). Com o passar do tempo, a palavra tornou-se sinônimo de preto, mestiço, e passou a abranger genericamente as populações mais pobres brasileiras como os trabalhadores itinerantes de baixa qualificação profissional, situação predominante daqueles que migraram para construir a nova capital (BÉU, 2007).

Na época da construção de Brasília, o governo passou a exaltar os operários naquele momento histórico, como “heróis nacionais”. Assim, o termo “candango” passou por uma reviravolta, agora ao simbolizar uma figura arrojada. Mas, com a finalização das obras e a inauguração de Brasília, as autoridades determinam o termo “brasiliense” como oficial e socialmente correto (HOLSTON, 1993). Portanto, “candango”, volta ao seu sentido depreciativo ao indicar aqueles trabalhadores pobres que começaram a habitar as chamadas “cidades-satélites” na época, expulsos de uma capital que eles mesmos haviam erguido. E como “brasiliense”, ficaram aqueles que habitavam o perímetro urbano desenhado por Lucio Costa (BÉU, 2007). Hoje tanto o termo “candango” como “brasiliense” referem-se a aqueles que nasceram ou vivem no Distrito Federal, porém o termo candango é mais utilizado por aqueles que pertencem a famílias de operários que vieram trabalhar na construção da capital.

3.1 História de Brasília

Brasília é uma cidade planejada, projetada por Lucio Costa e arquitetada por Oscar Niemeyer para ser a capital do Brasil, assim, foi construída no governo do presidente Juscelino Kubitschek (1956-1961). Mas, a ideia da mudança da capital surgiu bem antes, no século XVIII.

Segundo Peluso e Candido (2012, p.37) ainda no Período Colonial, em 1789, os Inconfidentes Mineiros pregavam a mudança da capital do Rio de Janeiro para São João Del Rei, Minas Gerais. Ou seja, para o interior do país. Ao passar o tempo, a ideia começou a tomar mais forma no período do Brasil Império, ao observar que, uma capital no centro do país fortaleceria o comércio interno e a capital ficaria mais protegida de ataques externos, ao estar no interior do país ao invés de estar no litoral.

Portanto, em 1823, José Bonifácio de Andrada e Silva, propôs a transferência da capital para uma região que hoje é Paracatu, Minas Gerais, e deu o nome de “Brasília”. Mas as primeiras medidas concretas só apareceram na Constituição de 1891, que determinava a demarcação uma área de 14.400 km² no Planalto Central. Desse modo, em cumprimento com a constituição, em 1892 a “Comissão Exploratória do Planalto Central do Brasil” formou-se com 22 membros: geógrafos, médicos, botânicos, higienistas, geólogos e engenheiros. Essa missão ficou conhecida como Missão Cruls, pois foi chefiada por Luiz Cruls e serviu para demarcar uma área retangular, quase três vezes maior que o Distrito Federal, como relatam Peluso e Candido (2012, p.38).

Assim, passaram-se os anos, novas comissões estudavam as terras e novas demarcações também eram apresentadas. Dessa forma, em 1955, Segundo Peluso e Candido (2012, p.40), um sítio com 5.810 km² foi o escolhido para abrigar a nova Capital. O sítio apresentava boas condições de clima e salubridade, facilidade de fornecimento de água, acesso às vias de transporte aéreo e terrestre, topografia adequada, solo favorável às edificações e proximidade de terras agricultáveis.

Por conseguinte, em 1956, Juscelino Kubitschek assumiu a presidência do Brasil com a promessa que em seu governo, finalmente, a nova capital seria construída e assim sancionou a Lei nº 2.874 de 19 de Setembro de 1956 que fixava os atuais limites do Distrito Federal, determinava a mudança da Capital para o Planalto Central e dava nome de Brasília, em homenagem a José Bonifácio, conforme Peluso e Candido (2012, p.40).

Outra homenagem foi feita a Dom Bosco, que recebeu o título de padroeiro de Brasília. Segundo o Senado Federal (2020), em 1883, o santo italiano sonhou que fazia uma viagem à America do Sul e ao chegar a uma região entre os paralelos 15° e 20°, viu

um local especial que em sua visão, era uma terra prometida. Sessenta e sete anos depois, Brasília foi construída exatamente dentro do intervalo de coordenadas geográficas mencionadas em seu sonho.

Segundo Holston (1993), no início de 1957, o Governo Kubitschek lançou uma campanha nacional destinada a recrutar pessoas para a construção de Brasília. Procurava voluntários para três tarefas: construir a capital, fornecer os suprimentos para as atividades da construção e planejar e administrar o projeto. Todas essas pessoas passaram a viver no lugar em que a cidade estava sendo construída e foram chamadas de pioneiros. A campanha foi transmitida em rede nacional para todo o país, como um evento de mídia e tinha como foco um apelo aos brasileiros de todas as regiões e origens sociais para que participassem de uma obra pública destinada a transferência da capital. Logo, esses pioneiros vieram somar-se a cerca de 6.600 pessoas que já viviam nessas terras antes do início da construção (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013). O pioneiro entrevistado pelo Arquivo Público, Carlito Alves Rodrigues, nascido em Ipú no Ceará contou sobre a sua motivação para migrar para Brasília em 1957:

Em meados de 1956 nós estávamos fazendo um açude, por nome de Açude do Araras no Ceará. Quando nós vínhamos da construção do açude para a cidade do Ipú, um colega meu falou: 'Eu vou embora é para Brasília, o Dr. Juscelino está construindo Brasília e lá a gente vai juntar dinheiro de rodo'. Isso me entusiasmou, em dezembro de 56 eu peguei um pau-de-arara na cidade de Ipú, levamos 29 dias para chegar em Brasília, no outro dia eu segui para o Plano Piloto, fui trabalhar na fundação do Ministério da Aeronáutica cavando buraco [...] (ARQUIVO PÚBLICO DO DF, 2001, p. 26)

Ainda ao recordar Brasília de 1957, o primeiro levantamento estatístico feito pelo IBGE registrou que: vieram de Goiás 3.152 pessoas; 1.154 de Minas Gerais; 439 de São Paulo; 296 baianos; 265 cariocas; 115 do Paraná; 105 pernambucanos; 62 de Mato Grosso; 61 de Paraíba; 50 do estado do Rio; 48 do Piauí; 45 do Ceará; 36 do Rio Grande do Norte e os demais estados com menos de 30 migrantes. Também já existia no Distrito Federal um total de 18 estrangeiros, segundo os registros de Mendes (1978).

Em 1958, a mesma Inspetoria Regional de Estatística do IBGE, atualizou os dados demográficos do território das obras, assim, foram contabilizados 28.804 habitantes no DF, conta 12.823 do ano anterior. O aumento foi de 15.981 pessoas, que correspondia a mais de dois mil migrantes ao mês. (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013). Portanto, o DF ganhou migrantes que vieram por **motivações espontâneas e/ou voluntárias** de forma tão significativa que, se configurou pela **migração de massa**, segundo os conceitos de migrações do Dicionário Demográfico Multilíngue (1969).

Antes da campanha de recrutamento de pessoas para a construção de Brasília, as áreas ocupadas eram Planaltina (cidade fundada em 1933), Brazlândia (povoado de área rural do município goiano de Luziânia) e as demais zonas rurais. Hoje, tanto Planaltina quanto Brazlândia são Regiões Administrativas pertencentes ao Distrito Federal. Mas com fluxo migratório crescente, outras áreas começaram a ser ocupadas, uma delas era chamada de “Cidade Livre”, que de acordo com Del’Isola e Boianovsky (2013, p. 70):

Cidade Livre é o nome inicial que foi dado ao acampamento de obras destinado a receber as pessoas que não estavam diretamente ligadas a empreiteiras ou à própria Novacap. Eram comerciantes e profissionais liberais, em sua maioria, que forneciam suporte logístico aos trabalhadores das obras da nova Capital. O aglomerado humano cresceu e com o tempo passou a ser chamado de Núcleo Bandeirante, nome que foi oficializado em 1961. Entre 1957 e 1961, as duas denominações eram utilizadas.

Segundo o GDF (2019), em 1956, foram abertas pela Companhia Urbanizadora da Nova Capital (Novacap) as principais avenidas da Cidade Livre, previstas para funcionar como centro comercial e recreativo para as pessoas ligadas diretamente à construção de Brasília, pois as cidades de Planaltina e Brazlândia não ofereciam essas condições. Assim, para incentivar a vinda de comerciantes para o Planalto Central, os estabelecimentos ali instalados estavam livres de pagamento de impostos, por isso o nome “Cidade Livre”. Portanto, em 1957, já existiam no local e em construções de madeira: armazéns, casas de tecidos, restaurantes, barbearias, tinturarias, marcenarias, açougues, farmácias, escolas, cinema, bares, pensões e hotéis e até templos religiosos.

Porém, a Cidade Livre tinha existência limitada ao período da construção. Os lotes foram cedidos, mas a escritura não era definitiva e os terrenos deveriam ser devolvidos à Novacap no final de 1959. Por isso, com a aproximação da inauguração de Brasília e o medo da desmontagem da Cidade Livre, surgiu um movimento de moradores que reivindicava a fixação da cidade, contrariamente ao estipulado pela Novacap, de acordo com o GDF (2019).

Mas antes mesmo da comunidade da Cidade Livre reivindicar, outros pioneiros organizaram-se em associações para permanecerem no DF e o governo decidiu abrigar esse povo nas “cidades-satélites”, fundadas por esse objetivo e que hoje são chamadas de “Regiões Administrativas”. As primeiras foram: Taguatinga (1958) e Sobradinho (1960), que se localizam fora do centro de Brasília. Posteriormente, em 1961, a população da Cidade Livre conseguiu garantir seu direito de permanência com a transformação do sítio pioneiro em uma Região Administrativa oficial, denominada “Núcleo Bandeirante”.

Portanto, o que aconteceu no DF foi um processo de “periferização”. Surgiram favelas, vilas e acampamentos no território de obras onde a população reivindicava o direito de permanecer no Distrito Federal, pois eram vistos como pioneiros não planejados, Del’Isola e Boianovsky (2013, p 363). Assim, de acordo com Carvalho (2008), Brasília repetiu erros das grandes metrópoles, já que na parte projetada e centralizada da cidade, concentraram-se as pessoas de maior poder aquisitivo, enquanto os mais pobres foram empurrados para longe e formaram periferias com condições de moradia muito inferiores às do centro.

Inicialmente Brasília foi planejada para abrigar 500 mil pessoas, sendo, em sua maioria, funcionários públicos e suas famílias. Por isso, naquela época, o que se imaginava era que as pessoas que vieram para construção iriam embora depois da inauguração da capital, GDF (2009). Portanto, segundo Del’Isola e Boianovsky (2013, p. 362), o que estava previsto no plano de Lúcio Costa, era a existência do Plano Piloto (RA I), mas não que outras Regiões Administrativas iriam crescer à sua volta. Dessa forma, a mobilização populacional não prevista resultou em modificações ao redor do projeto modernista.

Essa nova configuração resultou-se em um Distrito Federal, que hoje, é dividido em 33 Regiões Administrativas (RAs) “cujos limites físicos definem a jurisdição da ação governamental para fins descentralização administrativa e coordenação dos serviços públicos” (SECRETARIA DE ESTADO DO DISTRITO FEDERAL).

Assim, cada RA têm as suas próprias características provenientes dos migrantes que as habitaram. No Guará (RA X), por exemplo, 54,58% da população é constituída por migrantes. Da quantidade mais expressiva, 21,97%, vieram de Minas Gerais, 14,62% de Goiás, e do Maranhão, 9,53%, segundo a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD (2015). Em São Sebastião (RA XIV) se repete a predominância mineira com 26,06%, mas também acolhe baianos com 17,14%, maranhenses com 15,22% e piauienses com 11,12%. E, o total de migrantes que habitam essa RA corresponde a 53,84% (PDAD, 2015/2016).

No Plano Piloto (RA I) a porcentagem de migrantes é mais alta, com 64,87%. Esses migrantes são provenientes de Minas Gerais 21,00%, seguido por Rio de Janeiro, 15,07%, Goiás, 10,48% e São Paulo, 8,18%. E os migrantes de outras nações não chegam a 2%. (PDAD, 2013/2014). Ceilândia (RA IX) conta com 48,33% migrantes, assim, destacam-se os migrantes vindos de Piauí com 13,82% e Minas Gerais com

13,07%. E, em Pôr do Sol e Sol Nascente ³⁴(RA XXXII) o estado mais representativo é o Maranhão com 19,18%, seguido pelo Piauí, 18,15% (PDAD, 2015).

Ao entrevistar o jornalista brasileiro, Guilherme Lobão⁵, nota-se em sua fala, uma coerência com os dados numéricos apresentados:

Tem um dado falando que [...] a Ceilândia é composta por uma maioria de migrantes nordestinos, principalmente piauienses [...] você não encontra nessa proporção no Plano Piloto. No Plano, considerando que a maioria é servidor público, você tem uma maioria carioca, paulista e principalmente mineira, porque, afinal de contas, como o governo era concentrado em Minas Gerais, por conta de Juscelino, você trazia [...] todos esses cargos para o DF, para Brasília. Então [...] os regionalismos vão começando a ser explorados a partir da forma como esses migrantes começam a ser localizados.

Entretanto, os números são capazes de sinalizar um cenário desigual: os migrantes mais pobres originam-se de estados nordestinos como Maranhão e Piauí, enquanto na região nobre do DF, o Plano Piloto, habita os migrantes vindos do sudeste do país, em maior quantidade. Nessa lógica, quanto mais próximo ao Plano Piloto, a quantidade de migrantes nordestinos diminui. Como é o exemplo do Guará, que apesar de abrigar nordestinos, não recebe tantos como em São Sebastião, Ceilândia, Pôr do Sol e Sol Nascente.

Quando anunciada a construção da nova capital, os humildes migrantes viram em sua permanência no Planalto Central a possibilidade fugirem das condições de miséria e desemprego de seus locais de origem. Assim, “Se aqui era a capital da esperança, exigiam que essa esperança fosse também com eles compartilhadas”. (DEL’ISOLA E BOIANOVSKY, 2013, p 363). Por essa esperança de uma vida melhor, o Distrito Federal ganhou uma configuração não imaginada inicialmente, composta pelas Regiões Administrativas.

Mas, quem vinha para construir Brasília, enfrentou condições de trabalho ruins. Os operários trabalhavam muito, pressionados com o térmico da obra e sujeitos a acidentes fatais, que ocorriam. O ambiente era seco e quente durante o dia e frio à noite. E ainda sofriam de: frio, calor, trabalho, ausência de seus familiares e amigos (CARVALHO, 2008) e condições alimentares.

³ Como a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD) foi realizada em 2015, as comunidades Pôr do Sol e Sol Nascente ainda pertenciam à Ceilândia. As duas juntas transformaram-se em uma mesma Região Administrativa, criada pela Lei nº 6.359 de 14 de agosto de 2019. Mas antes de serem uma RA, a PDAD fez uma separação e analisou de forma isolada a “Ceilândia Tradicional” e “Pôr Sol e Sol Nascente”.

⁴ Pôr Sol e Sol Nascente é a segunda maior favela do Brasil, em quantidade de domicílios, atrás apenas da comunidade da Rocinha, no Rio Janeiro (IBGE, 2020).

⁵ Guilherme Lobão foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

3.2 A alimentação na Construção de Brasília

A alimentação é uma atividade vital, antes de ser uma atividade de lazer e/ou prazer. Porém, é difícil imaginar que em uma cidade em construção, comia-se bem. Fato é que, no início das obras da capital, não existiam muitas opções gastronômicas e os pioneiros lidaram com isso da melhor forma que conseguiram. Quem tinha condições financeiras melhores, não passavam por grandes dificuldades. Mas, Brasília recebeu muitos pobres retirantes, que vieram com muito pouco, para serem operários da construção, por isso, esperava-se da construtora o mínimo: um alojamento e uma alimentação adequada.

Segundo Del’Isola e Boianovsky (2013). O primeiro restaurante do Distrito Federal foi o refeitório do “SAPS” (Serviço de Abastecimento da Previdência Social), inaugurado no dia 11 de dezembro de 1956. Não há conhecimento de quantos cozinheiros e ajudantes trabalhavam nesse refeitório, mas sabe-se que no mês de inauguração foram alimentadas 232 pessoas, e, em janeiro do ano seguinte, já eram duas mil.

O entrevistado Antonio Wright⁶, chegou ao Distrito Federal em 1957, com os seus pais e seus irmãos. Seu pai era comerciante de material de construção no Rio de Janeiro e veio para as obras de Brasília trabalhar nesse ramo. Assim instalaram-se em uma casa no acampamento de obras na Cidade Livre e conviveram com aqueles que vieram para construir a cidade, os candangos. Antonio relatou sobre a refeição desses candangos, a partir de suas memórias de infância:

As refeições dos candangos eram servidas em barracões grandes, sabe? Enormes. E tinha o horário certo para comer, então todo mundo ia para lá, almoçava rapidinho e voltava a trabalhar. Muitos deles já moravam ali, no próprio canteiro de obras, porque não tinha onde ficar, não existiam as “cidades-satélites”.

⁶ Antonio Wright foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

FIGURA 14: Refeitório dos candangos

Fonte: Histórias de Brasília (s/d)

Mas, de acordo com Béu (2007, p.50) condições insalubres verificavam-se nos refeitórios. Nos depoimentos coletados pelo o autor, um ex-operário, Edgard de Paula Viana, relatou que havia todo tipo de “porcaria” nas panelas. Assim, os candangos sofriam de diarréias constantes. O depoente lembrou-se que houve um surto de infecção intestinal, portanto, as autoridades, com medo de atrasar o andamento das obras, distribuíram medicamentos para esses trabalhadores de obras ingerirem antes das refeições. Nas palavras do ex-operário: “era um líquido amarelo, embalado em um tubinho de vidro. Acho que se chamava Lactobiosine. Fazia dó ver, porque da barriga dos peões só saía água e sangue”.

Béu (2006) escreveu que os operários da construtora embrulhavam o estômago na fila do refeitório e que os candangos reclamavam muito da comida, mas os donos da empreiteira não estavam interessados no cardápio da cantina. Dessa forma, também não estavam interessados na saúde das pessoas que estavam erguendo a nova capital, prometida pelo governo JK. Assim, a imagem que é passada sobre os candangos, é de pessoas corajosas e esperançosas, e, de fato foram, mas quase não se é falado do sofrimento e das condições hostis que eram dadas para esse povo ao não proporcionar uma alimentação adequada para quem literalmente construiu Brasília, logo a comida que restaura, que dá força e nutre.

A comida fala (LONG, 2004) e ela consegue apontar que o que estava nas mesas dos operários, não lhe fazia bem. Isso representa todo o descuido que as empreiteiras tiveram com os candangos, ao interpretarem que, por seus operários pertencerem a

classes pobres, estavam sujeitos a quaisquer condições. Também reflete a imagem de uma Brasília que exclui povos, desde a sua construção, ao não prover de condições dignas para aqueles que mais precisavam.

Entretanto, as comidas daquela época não eram apenas de refeitórios. Surgiram anônimos que mataram a fome de outros anônimos e se tornaram cozinheiros de acampamentos. Desses, Eronildes Guerra de Queiroz, da construtora Pacheco Fernandes Dantas, se destacou, entretanto segundo Del’Isola e Boianovsky (2013), houve uma discordância profunda sobre a qualidade de seus pratos.

Outro nome que se destacou foi a Dona Sebastianinha, que em 1958, montou uma “Cantina no Cerrado” erguida em madeira e próxima à Rádio Nacional de Brasília. Por isso, seus clientes eram: locutores, técnicos, cantores e cantoras. O restaurante recebia muitos comensais e as panelas daquela época não eram tão grandes, portanto, não havia tempo de cozinhar o arroz para ficar bem quente. Assim, Sebastianinha e suas ajudantes misturavam o cru ao já cozido e serviam para os fregueses um arroz crocante acompanhado de carne, farinha e feijão. (DEL’ ISOLA E BOIANOVSKY, 2013, p. 980).

Os primeiros pães de Brasília, que há registros, foram produzidos pelo Sebastião Duarte (DEL’ ISOLA E BOIANOVSKY, 2013). Foi Sebastião o primeiro padeiro a fabricar pães e assá-los ao ar livre, antes mesmo de ter a sua própria padaria. Ele promovia seus pães para muitas empresas construtoras e fazia as entregas de bicicleta. Mais tarde, construiu uma casinha de madeira perto do Hotel Brasília e ali foi a sua panificadora (VASCONCELOS, 1992).

Mas nem todos tinham acesso às comidas de acampamentos e aos pães de Sebastião Duarte. De acordo com Del’Isola e Boianovsky (2013), ainda havia muito terreno a se abrir e sítios para demarcar, portanto, esses pioneiros precisavam improvisar na alimentação e criar alternativas práticas, uma delas foi elaborar suas próprias marmitas. Por isso, quando estavam em suas residências, os pioneiros preparavam suas refeições caseiras, mas quem era bem remunerado contratava cozinheiros para essa função.

Del’Isola e Boianovsky (2013) relataram que há poucos registros do que seria o cardápio naquela época, mas era difícil encontrar cozinheiros que fizessem pratos que agradassem culturalmente ao paladar do contratante, pois vieram pessoas de todos os cantos do Brasil para o Planalto Central. Assim, os autores dão um exemplo, ao se referirem a um cozinheiro baiano que faz bom uso da pimenta. Entretanto, para o

destinatário, esse toque poderia incomodá-lo ao sentir uma comida muito apimentada para o seu paladar.

Assim, era comum o dilema das diferenças culturais na culinária: “Óleo de algodão ou banha de porco? Feijão preto, mulatinho ou carioca? Pimenta no azeite ou na cachaça? Bife alto ou bem batido? Arroz solto ou arroz de papa? Charque ou alcatra? Açúcar refinado ou cristal? Rapadura ou mel de abelha para os doces?” (DEL’ISOLA E BOIANOVSKY, 2013, p. 987). Mas o que não se discutia era a combinação do arroz, feijão, bife, farinha, tomate, ovos fritos ou cozidos, que estavam onipresentes nas mesas dos primeiros habitantes da nova Capital e agradavam a todos os paladares, de acordo com Del’Isola e Boianovsky (2013).

Desse modo, a gastronomia candanga também era composta de almôndega de capivara, farofa de tatu, pernil de cateto e ensopado de veado. Não eram poucos os pioneiros que se alimentavam desses animais, pois na época não existia o Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis). Assim, não havia fiscalização e muito menos a preservação da fauna (DEL’ISOLA E BOIANOVSKY, 2013). Inclusive, no final dos anos 50, existiam lugares que serviam rodízio de animais silvestres. O entrevistado Antonio Wright, recordou-se do Restaurante do Amaral que servia rodízio “às cegas”, ou seja, os comensais não sabiam o que comiam. O garçom só revelava o tipo de carne depois da degustação e alguns juravam nunca mais retornar à visita ao saberem qual animal comeram.

Mas onde há estabelecimentos gastronômicos, também há comércio de alimentos como mercados e feiras. No Brasil, as feiras existem desde o tempo da Coroa Portuguesa (ARQUIVO PÚBLICO DO DF, 2004) logo, elas exercem o papel de abastecerem as cidades. No Distrito Federal, não demorou muito para os comerciantes de alimentos instalarem-se nas novas terras do cerrado, assim, começaram pela Cidade Livre.

3.3 Mercado Diamantina e as Feiras Livres

As feiras possuem características regionais e identidades próprias, pois remetem aos costumes daqueles que vieram habitar o Distrito Federal, distribuídos em Regiões Administrativas. Assim, além de serem espaços de compras, as feiras são referências de encontro entre os migrantes e seus elementos culturais.

Segundo Leite (2015), no início da construção de Brasília, de fato, houve uma vasta oferta de empregos públicos, mas isso se esgotou. Portanto os migrantes que

chegaram em busca de melhores condições de vida e não tiveram oportunidades, marginalizaram-se e tiveram que se reinventarem no terceiro setor, ou seja, no comércio. Ser feirante era uma alternativa para o aproveitamento da mão-de-obra não especializada que não encontrou espaço na economia formal do Distrito Federal. Dessa forma, as feiras livres foram surgindo e ganhando espaço em cada canto da cidade (ARPDF, 2004).

De acordo com o Arquivo Público do DF (2004) no momento da construção de Brasília, as atividades comerciais concentravam-se na Cidade Livre. O Núcleo Bandeirante era o coração do Distrito Federal. Naquele momento, a sua população não parava de crescer e outras Regiões Administrativas foram surgindo na tentativa de acomodar melhor o povo.

Esse dever de abastecer novas cidades favoreceu o surgimento das “feirinhas”, para suprir a necessidade da população. Portanto, o Mercado Diamantina ganhou destaque por ser o grande pioneiro das feiras e abastecedor da cidade. O Pioneiro Vonges Rosa, chegou em Brasília em 1956 e relatou ao Arquivo Público sobre o Mercado Diamantina:

Não sei de quem foi aquela ideia de fundar o Mercado Diamantina, mercado grande, mas era tudo aberto para você entrar, era tudo tipo feira mesmo, igual a essa feirinha que nós temos ali hoje...era um comércio livre. (ARPDF, 2001, p. 40)

Segundo Del’Isola e Boianovsky (2013), Victor Pellechia, foi o fundador do Mercado Diamantina e entrou para a história oficial de Brasília por ser o primeiro a construir um barraco na Cidade Livre. Antes, montou um restaurante e depois uma padaria (VASCONCELOS, 1992), mas teve sucesso mesmo após erguer o Mercado Diamantina em um terreno de 80 metros de frente, que para os padrões da época, era quase um feudo. Assim, Tamarini (1994) descreveu:

Fazer compras era ‘um programa’ cheio de emoções e surpresas, numa viagem de cinquenta quilômetros, ida e volta, à Cidade Livre, onde quase tudo tinha que ser adquirido. O velho Mercado Diamantina, labirinto ‘persa’ que se fora ampliado sem planejamento nem cuidado, concentrava o burburinho ruidoso, alegre, festivo, dos vendedores e fregueses e reservava imprevistos a cada passo. Ali tinha de tudo, desde o lombinho de porco, a carne de sol, a linguiça feita na véspera, até o chapéu de palha, a foice, a pá, as calças de brim, a cachaça; desde o coentro cheiroso, a salsa, a cebolinha, até o borzeguim de couro cru, o facão, o fumo de rolo, o perfume barato, o sabonete gessy. Havia de tudo ali, numa mistura absurda de cheiros e de cores, que produzia em todo mundo um sentimento bom de alegria de viver, de participação e de fraternidade. Saudade.

Posto isso, as feiras do Distrito Federal tiveram o reconhecimento formal com o Decreto nº 1935, de 10 de março de 1971, da Câmara Legislativa do Distrito Federal,

que resolve exercer um maior controle sobre a atividade dos feirantes ao visar o reordenamento da cidade (ARPDF, 2004). E, posteriormente criou-se a Lei nº 235 de 15 de janeiro de 1992, publicada no Diário oficial do Distrito Federal, que regulamenta as feiras-livres e permanentes no DF. (LEITE, 2015).

O colunista Sérgio Abranches, em 1969, escreveu uma matéria sobre as feiras livres no DF para o Jornal Correio Braziliense. Em seu relato, ele observou que diversas RAs têm suas feiras locais, com características das várias regiões do país, entretanto, a feira tipo nordestina é a que mais predomina.

FIGURA 15: S. O. S. para as feiras por Sérgio Abranches



Fonte: Jornal Correio Braziliense (1969)

Abranches também relatou que, paulistas, mineiros e cariocas tem o hábito de “fazer a feira” que herdaram da cultura de suas cidades de origem. Para eles, a feira de domingo é uma instituição nacional, um hábito profundamente marcado em suas vidas.

Assim, as ruas de suas cidades eram interditadas para que os feirantes pudessem armar suas barracas.

O Plano Piloto (RA I) configurou-se culturalmente, em parte, pela influência trazida dos migrantes do sudeste do país. Segundo a Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios - PDAD (2013/2014) 45,25% dos habitantes do Plano Piloto são migrantes naturais do Sudeste. Portanto, eles deslocavam-se de suas casas (no centro da capital), para ir às feiras de Taguatinga, Gama, Sobradinho, Núcleo Bandeirante, entre outras RAs. Esse fato é justificado no relatório do ARPDF (2004), pois não existia feira de alimentos no Plano Piloto, apenas a Feira da Torre de TV, que é uma feira de artesanato e de barraquinhas de lanches.

Portanto, é visível que o desenvolvimento das feiras no DF, foi um movimento marginal, entende-se como marginal aquilo que está às margens, ou seja, fora do centro. Pois no centro não havia feiras, havia embaixadas, restaurantes, funcionários públicos, ou seja, pessoas com rendas financeiras mais confortáveis. Enquanto quem não tinha poder aquisitivo para habitar o centro, concentraram as suas atividades ao redor do centro (nas RAs) e encontraram nas feiras uma alternativa profissional e de sustento.

Assim, segundo Abranches (1969), nas feiras do DF daquela época, encontrava-se o vendedor nordestino, bazares de roupas baratas fabricadas em São Paulo, caldo de cana, verduras cultivadas por japoneses, flores do Planalto, objetos de barro, artigos para cozinha feitos de aço inoxidável e invenções de grande versatilidade, especiais para quase todo tipo de trabalho manual, além de folhetos de literatura de cordel, produzidos em São Paulo, com acento nordestino.

FIGURA 16: Barraca de Feira; **FIGURA 17:** Feira no Núcleo Bandeirante



Fontes: Souvenir Brasília (s/d) e Wolf Jesco von Puttkamer (s/d).

Posto isso, foram encontrados documentos no Arquivo Público com depoimentos de feirantes do Distrito Federal, que vieram para o Planalto Central e começaram a ganhar a vida como comerciantes. Os relatos compartilhados a seguir serão de quatro feiras: A Feira de Artesanato da Torre de TV (Plano Piloto – RA I), Feira Central da Ceilândia (RA IX) Feira Permanente do Guará (RA X) e Feira Permanente do Núcleo Bandeirante (RA VIII).

Feira de Artesanato da Torre de TV

De acordo com o Arquivo Público do DF (2004, p. 22), a Feira de Artesanato da Torre de TV foi criada no final da década de 60, quando alguns artesãos começaram a expor seus produtos sem nenhuma organização. Aos poucos, novos artesãos ocupavam-se da feira, e, posteriormente, devido ao grande número de expositores, a Secretaria de Viação de Obras do Governo do Distrito Federal (GDF), começou a fiscalizar o local.

O artesanato da Feira da Torre passa pelo o popular, o artístico, o utilitário e os trabalhos manuais. A feira abriga artesãos nas diversas categorias como: artes plásticas, tecelagem, tapeçaria, cerâmica, flor do cerrado, couro, madeira, fibras e vegetais, metal, bijuterias, trabalhos manuais (ARPDF, 2004). Além de também contemplar estabelecimentos gastronômicos.

Evilásia Reis do Nascimento é feirante, baiana de Salvador e chegou ao DF em 1969, assim, relatou ao Arquivo Público que para sustento pessoal e familiar, trocou a costura pela feira:

O que me levou a trabalhar no comércio da feira foi a decadência da costura, que eu deixei a costura por uma vez. Assim como eu trabalhava muito, hoje eu faço roupa, eu tenho muito tecido em casa. Eu faço roupa, mas é muito pouco. Então eu me adaptei a esse trabalho de feira por causa de sustentar a mim e a ajuda que eu dou para os meus filhos [...] acarajé, cocada, bolo de mandioca, cuscuz, beiju e quando recebo uma encomenda, de uma moqueca de peixe, sarapatel, bobó de camarão, uma panela de vatapá, feijão branco com dobradinha, feijoada, cozido de carne com verduras que faz aquele pirão daquele caldo, é isso que hoje eu trabalho [...] é a única coisa que levantava um pouco a situação do pessoal que trabalha na feira na área de alimentos, é comida [...] a trinta e quatro anos [...] é que estou aqui em Brasília e mexendo com isso aqui. (ARPDF, 2004, p. 23)

Feira Central da Ceilândia

Segundo o Arquivo Público do DF (2004, p. 26) a Feira Central da Ceilândia representa uma parte da economia da cidade, auxilia no sustento da família do feirante e na geração de emprego. Seus produtos bastante variados são acessíveis ao assalariado pelo fator do preço ser inferior ao mercado. E também oferecem lazer à comunidade nos fins de semana.

Assim, ela foi inaugurada em 1972 em local provisório, mas em 1984 foi para o seu endereço definitivo, localizado na Ceilândia Centro. No espaço é comercializado: confecções, calçados, cereais, ferragens, comidas típicas, doces, queijos, temperos, açougue, aves vivas e abatidas, peixaria, frutas, verduras e há restaurantes e lanchonetes (ARPDF, 2004, p. 26).

Desse modo, a feirante, Nair Vitor dos Santos, nascida em Santo Agostinho, Minas Gerais, veio para o DF em 1962, relatou ao Arquivo Público sobre ter um emprego e comercializar alimentos na Feira da Ceilândia:

Eu achei mais assim leve do que trabalhar assim nas casas e achei melhor trabalhar na feira [...] comecei vendendo laranja [...] vendia laranja, milho verde, aquela mistura toda e depois então [...] passei a vender um lanchezinho, que a gente está com lanche até hoje. (ARPDF, 2004, p. 28).

Como feirante eu acho bom a feira, que eu nunca [...] eu nunca tive o meu emprego. O meu emprego que eu tenho é a feira, pude criar meus filhos ali, estou dependendo da feira [...] aquele dinheirinho pingadinho, tinha dia que eu não podia nem comprar uma roupa para ela porque tinha que pagar a faculdade, mas com graça [...] pagava [...] então eu agradeço muito a feira que a gente tem, que é o emprego que eu tenho [...]. (ARPDF, 2004, p. 28).

FIGURA 18: Feira da Ceilândia – Anos 70

Fonte: Acervo Pessoal de Vital Júnior (1970)

Feira Permanente do Guará

A feira surgiu como feira livre em 1969 e em 1983 foi transformada em Feira Permanente e transferida para o endereço que mantem ate hoje. O local abriga os seus feirantes nas categorias de: confecção, calçados, artesanato, açougue, armarinho, ferragens, aves abatidas, caldo de cana, brinquedos, livros, perfumaria, hortifrutigranjeiros, lanchonetes, peixes e crustáceos, raízes e temperos secos e molhados, sementes, salão de beleza, doces, queijos, vinhos e bijuterias (ARPDF, 2004, p. 31).

De seus feirantes, Pedro Dantas nasceu na cidade de São Miguel, Rio Grande do Norte, chegou ao DF em 1970 e relatou ao Arquivo Público a sua dificuldade nos primeiros anos da capital:

Vim trabalhar na feira, que l era muito difícil. A vida lá era muito difícil, e ele falou que a feira era muito boa, e naquela época realmente trabalhar na feira era muito difícil também, porque a gente saía vendendo nas portas. Não tinha feira fixa ainda, a gente trabalhava em uma cidade satelite ou várias cidades satelites. Cada da a gente trabalhava em uma feira [...] a gente não tinha inscrição naquela época, os rapas corriam atrás da gente. (ARPDF, 2004, p. 27)

Eu fui o primeiro feirante a começar a invadir a feira do Guará, mesmo porque naquela época não existia feira, não tinha inscrição ainda [...] regularizada ainda não era. (ARPDF, 2004, p. 27)

FIGURA 19: Feira do Guará em 1974



Fonte: Histórias de Brasília (1974)

Feira Permanente do Núcleo Bandeirante

A feira do Núcleo Bandeirante é uma das mais antigas e tradicionais do Distrito Federal e foi inaugurada oficialmente em 1975. A diversidade de produtos oferecidos atrai visitantes de todas as regiões do país, residentes no Distrito Federal. Os produtos oferecidos que se destacam são: queijos, doces, frios, açougue, aves, ervas medicinais, artesanatos, artigos místicos e os famosos restaurantes nordestinos (ARPDF, 2004, p. 37).

Jandira de Lourdes Andrade, de Presidente Olegário, Minas Gerais, chegou ao DF em 1964 e relatou ao Arquivo Público sobre a dupla jornada de ser mãe e feirante e o seu orgulho de trabalhar na feira do Núcleo Bandeirante:

Então meus filhos eu trazia, deixava dormir debaixo da banca, que tinha o carrinho, colocava ele, eu jogava uma lonazinha, deitava, ficava ali o tempo inteiro, ali mesmo eu dava comida, então quando dava eu corria l em casa e dava um banho. (ARPDF, 2004, p. 38).

Pra mim, eu graças a Deus tenho todo o orgulho do mundo de ser feirante, eu tinha uma prima que tinha vergonha, eu falo para todo mundo, sou feirante com muito orgulho, ela fala que  comerciante, eu não, sou feirante com toda a honra, nos meus documentos tudo eu coloco. (ARPDF, 2004, p. 38).

FIGURAS 20 e 21: Feira na Cidade Livre anos 50-60

Fonte: Joe Heidecker (s/d)

As falas apresentadas mostram histórias de pessoas que para as suas subsistências e as de suas famílias, viram no comércio de alimento uma possibilidade de começar do zero em um local novo. E mesmo enfrentando dificuldades, talvez as condições que tinham em suas cidades de origem, fossem mais difíceis. Portanto, persistentes, puderam começar uma nova vida ao redor da capital. As feiras foram lugares de oportunidades.

Mas as feiras também tinham o seu lado triste. Segundo Abranches (1969), os filhos dos vendedores ficavam no meio da sujeira, engatinhando no chão, ou por baixo dos tabuleiros de verduras, com feridas mal cuidadas. E, essas crianças só ficavam ali, pois as mães (feirantes) não tinham com quem deixá-las enquanto trabalhavam. As brigas eram frequentes, os bêbados ficavam esbarrando nas pessoas e famílias inteiras passavam todo o tempo da feira pedindo esmolas.

Isso refletia a imagem de um Distrito Federal periférico e desigual, onde os pobres já estavam fora do centro e as classes mais favorecidas que habitavam o Plano Piloto, ainda frequentavam as redondezas para “fazer a feira”. Logo, ao observarem a negligência e a melancolia naqueles espaços, os habitantes do Plano Piloto começaram a libertar-se do hábito de pegar as sacolas e ir à feira aos domingos (ABRANCHES, 1969). Assim, as regiões ao redor do centro, ficaram mais excluídas ainda.

CAPÍTULO IV:

MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO DF

Neste capítulo, os estabelecimentos gastronômicos que fazem parte da memória coletiva dos brasilienses são apresentados, a partir da coleta de dados feita pelas entrevistas e análises documentais e literárias. Aqui, há destaque para os imigrantes, que marcaram a história e abriram comércios gastronômicos na capital, e por fim, o estudo fecha com dados mais contemporâneos ao observar o atual cenário gastronômico que foi configurado durante os 60 anos de Brasília.

4.1 Os imigrantes na gastronomia

Além da população do Distrito Federal ter sido formada por migrantes brasileiros, ao saber da novidade sobre a construção de uma nova capital, alguns estrangeiros também viram como uma oportunidade de iniciar uma vida nova. Mas suas experiências foram diferentes, enquanto a maioria dos migrantes brasileiros (nos primeiros anos) vieram trabalhar no campo da construção civil, os estrangeiros tiveram um foco mais empreendedor. Assim, muitos desses, habitaram as terras do cerrado e abriram comércios como bares e restaurantes, inicialmente na Cidade Livre. Dessa forma, suas influências serviram para começar a tecer o cenário gastronômico de Brasília.

Muitos dos estabelecimentos gastronômicos iniciados na Cidade Livre eram de proprietários estrangeiros, que ficaram por lá até transferirem os seus comércios para a Asa Sul, depois da inauguração de Brasília. A Asa Sul tornou-se o segundo pólo gastronômico do DF e o primeiro, foi a Cidade Livre.

Segundo Del’Isola e Boianovsky (2013) Entre 1957-1958, configurou-se na Cidade Livre uma estranha mescla de imigrantes, de todas as ocupações possíveis como: jovens engenheiros recém-doutorados na América do Norte ou na Europa, atores e atrizes de teatro e de cinema, ex-professores de universidades antigas, entre outros. Esses exerciam atividades no Distrito Federal que nem sempre tinham relação com as suas profissões. Os autores chamam a Cidade Livre daquela época de “Babel de línguas”, pois o número de imigrantes era expressivo, e talvez, formava o agrupamento humano mais multicultural do país naquele fim de década, mas a maior parte das

colônias estrangeiras foram fixadas em território de obras e não tem registros organizados de suas memórias. Porém, sabe-se que na Cidade Livre havia franceses, belgas, italianos, alemães, japoneses, estadunidenses, argentinos, espanhóis, sírio-libaneses e até gregos (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

Victor Pellechia, aquele que construiu o Mercado Diamantina foi um imigrante de origem italiana (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013, p. 980) e também o primeiro homem de iniciativa privada no DF (VASCONCELOS, 1992). Em concordância com os autores, sua padaria é considerada a primeira da região, porém, o primeiro a fazer pão foi o Sebastião Duarte. De acordo com os relatos de Del'Isola e Boianovsky (2013) a padaria de Victor é pouco lembrada pelos mais antigos, assim, o que ficou mesmo na memória foi o Mercado Diamantina. E antes mesmo da padaria e do mercado, Victor também teve um restaurante na Cidade Livre (VASCONCELOS, 1992).

FIGURA 22: Matéria sobre Victor Pellechia em 18/12/1966



Fonte: Jornal Correio Braziliense (1966)

Os irmãos Casella (Genaro e Vincenzo) começaram seus negócios na Cidade Livre e mais tarde, transferiram o seu comércio para a Asa Sul, era o “Kazebre 13”, conhecido por suas pizzas típicas napolitanas.

Filho de Vincenzo, o entrevistado Genaro⁷ contou sobre a história do restaurante de sua família: seu pai Vincenzo e seu tio Genaro chegaram ao Brasil em um período Pós 2º Guerra, e, em São Paulo os irmãos trabalhavam como garçons, até que souberam

⁷O entrevistado, filho de Vincenzo, possui o mesmo nome do seu tio Genaro.

da construção da nova capital, Brasília. Portanto, Genaro veio para o Planalto Central em meados de 1956 e abriu um barzinho de madeira na Cidade Livre chamado “Bar Lanches Itália” e Vincenzo ainda continuou vivendo em São Paulo.

O Bar Lanches Itália ainda não vendia pizza, mas sim salgados, tira-gostos e pratos-feitos. O estabelecimento já fazia entregas em domicílio. De lambreta, viajavam pelo DF com as encomendas, acondicionadas em caixas de madeira bem vedadas, para fugir da poeira. (DEL’ ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

FIGURA 23: Bar Lanches Itália na Cidade Livre, antes de ser o Kazebre 13.



Fonte: Acervo Pessoal de João Vicente (s/d)

Para ajudar o irmão, Vincenzo vinha para o DF e quando voltava para São Paulo, perdia o emprego pela ausência. Às vezes, Genaro precisava viajar para a Itália e deixava o bar aos cuidados de Vincenzo. Até que em 1960, Genaro comprou um bar na Asa Sul chamado “Casebre” o transformou em restaurante e mudou o nome para “Kazebre 13”. O “K” em homenagem a JK e o “13” para dar sorte, segundo o entrevistado João Vicente. Mas só em 1969 que Vincenzo, sua esposa e seus filhos migram definitivamente para Brasília e ele passou a administrar o comércio junto ao irmão.

O entrevistado João Vicente⁸, saiu do Rio de Janeiro e chegou ao Distrito Federal em 1969, com 4 anos de idade, por isso compartilhou suas memórias de infância sobre o Kazebre 13. João contou que frequentava o restaurante todos os domingos com seu pai e que se lembra do conservadorismo dos irmãos proprietários Genaro e Vincenzo.

Um conservadorismo memorável foi a proibição de beijos de casais de namorados dentro do estabelecimento. Filho de Vincenzo, o entrevistado Genaro relatou que o Kazebre 13 atraía um público familiar, por isso, eles eram tão rigorosos quanto aos comportamentos de seus clientes, e assim, também não serviam bebidas alcoólicas sem o acompanhamento de comida. Em relações aos beijos de casais, Genaro contou que vários repórteres entrevistaram o seu pai para saber se a restrição se confirmava. Como ele também trabalhava no Kazebre, recordou-se que o seu pai o fazia passar vergonha quando essas cenas aconteciam. Vincenzo indicava aos seus clientes lugares mais adequados para as carícias.

Genaro também relatou que o que não era tradicional não estava no cardápio, como pizza doce, maionese, ketchup. Isso nunca existiu lá dentro e quem solicitava, recebia o endereço de outra pizzaria. Mas apesar dos italianos não disfarçarem a indignação, eles também ajudavam, ensinavam os clientes a enrolarem macarrão no garfo para não cortarem a massa.

Apesar dos irmãos serem conservadores em alguns costumes, seus temperamentos eram diferentes. João conta que Genaro era mais emburrado, enquanto Vincenzo era mais falastrão e passava nas mesas para conversar com os clientes, sempre bem humorado. Genaro também se manifestou e declarou que seu pai, Vincenzo, fez a fama do Kazebre com a sua simpatia, enquanto o seu tio cuidava da parte empresarial. Assim, Genaro contou:

Meu pai vinha em sua mesa: “e aí, tudo bem?”, e soltava uma piadinha: “se esses garçons não te atenderem, fala comigo” e isso desmonta a pessoa, você já se sente em casa. E o meu tio infelizmente não era assim. Todo mundo dizia para o meu pai que quando ele não estava no restaurante, não tinha graça. Mas você vai a um restaurante encontrar graça? Mas era a sua casa [...] a parte emocional é isso, a pessoa ia lá e se sentia à vontade.

O restaurante chegou a receber algumas figuras públicas, dentre elas, Jô Soares, Sílvio Santos e talvez o mais lembrando, Fernando Collor de Melo, antes de ser presidente. João recordou ter encontrado Collor dentro do Kazebre 13 e contou que era o restaurante preferido do ex-presidente.

⁸ João Vicente foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

Genaro guarda memórias de Collor, ainda jovem, frequentar o Kazebre 13 assiduamente e ter amizade com o seu pai, Vincenzo. Em suas lembranças, Collor frequentou o Kazebre 13 até a sua campanha eleitoral, mas quando foi eleito presidente, sua ida ao restaurante dificultou, pois precisava cumprir o protocolo de segurança. Portanto, Vincenzo orientou a construção de um forno na casa de um dos seus familiares, para que uma vez por semana, naquela casa, ele pudesse assar pizzas para o presidente.

A respeito da memória afetiva, João lembrou que a pizza preferida de seu primo no Kazebre 13 era a de escarola com anchova e azeitona preta. E como hoje, João Vicente é proprietário de uma pizzaria chamada Francesca, ele elabora uma pizza semelhante à do Kazebre 13 para o familiar matar a saudade do sabor. Genaro identificou a pizza de anchova como a mais especial do restaurante, pois naquela época, não era encontrada anchova e/ou pizza de anchova em outro lugar de Brasília. Era uma importação feita exclusivamente pelo próprio estabelecimento. Portanto, João refletiu que: “a força da gastronomia, do carinho que a gente cria pelo restaurante, emociona. As pessoas têm essa ligação afetiva [...]”.

FIGURA 24: Anúncio de jornal do Kazebre 13 em 28/02/1970



Fonte: Jornal Correio Braziliense (1970)

Segundo Genaro, o Kazebre 13 tinha um elemento decorativo: a figura de um Vesúvio na parede do restaurante. Ele explicou que como a sua família é de Nápoles, na terra natal é possível avistar um Vesúvio, que é um vulcão. Portanto, para lembrarem suas origens, seu pai e seu tio mandaram fazer esse vulcão e colocaram palha de aço para representar a fumaça.

Segundo as definições de Beardworth e Bryman (1999) a respeito das relíquias presentes em espaços gastronômicos, o Vesúvio do Kazebre 13 não poderia ser considerado uma relíquia, uma vez que ele é uma **representação** de algo real, e, não, este algo. Mas, o objeto se transformou em um instrumento de memória coletiva (HALBWACHS, 2006), pois está presente nas narrativas e nas memórias dos velhos (BOSI, 1979) que integram grupos de memórias do *facebook*, como o “Brasília das antigas que amamos muito” e o “BSB Night – memórias da noite de Brasília”. Assim, João Vicente pontuou:

Tem restaurante que a comida é muito boa, mas você esquece porque ele só tinha a comida muito boa, ou, você tem um restaurante muito bonito e você esquece porque ele só era um restaurante muito bonito [...] e lá não, lá tinha a simpatia do dono e a antipatia do outro dono, o que era uma coisa interessante [...] todo mundo queria dar um beijo no Kazebre para levar uma bronca dos donos [...] também ficou famoso por ser o restaurante que o Collor ia todos os domingos [...] tinha um Vesúvio, tipo um quadro de ferro na parede imitando um Vesúvio porque eles são de Nápoles e saía aquela fumaça, eles colocaram um Bom Bril imitando aquela fumaça.

Desse modo, esses elementos juntos, formaram uma atmosfera singular e transformou o Kazebre 13 em um restaurante inesquecível na memória daqueles que frequentavam e de fato foi um restaurante com características bem peculiares.

Genaro acredita que o sucesso do Kazebre 13, se deu pela perseverança e teimosia de seus familiares. Quando iniciaram o Bar Lanches Itália, aquele formato de estabelecimento ainda não era o que os irmãos italianos desejavam, mas era o que dava para fazer naquela época, na Cidade Livre. Portanto, quando eles conseguiram montar o Kazebre 13 da forma que queriam, fizeram do restaurante um lugar único.

Entretanto, depois da morte de seu tio, sua prima foi à herdeira, pois a mãe já havia falecido e ela era filha única. Também não havia nenhum documento que comprovasse que Vincenzo tinha qualquer tipo de participação no restaurante. Foi um acordo selado verbalmente entre os dois irmãos italianos, mas juridicamente, o Kazebre só pertencia ao falecido Genaro Casella. Assim, a atual herdeira quis modernizar o estabelecimento e rompeu com as tradições do Kazebre 13, ao começar pela demissão do próprio tio, Vincenzo. Outras mudanças foram feitas no cardápio e no ambiente, dessa forma, o restaurante perdeu a clientela, encerrou suas atividades e colocou o prédio à venda.

Apesar do Kazebre não ter conseguido manter suas portas abertas até os dias de hoje, espaços como ele se transformam em referências familiares, não só no âmbito

gastronômico, mas no sentimental também. Assim, quando deixam de funcionar, deixam também a saudade.

Outro estabelecimento fundado por estrangeiros foi dos espanhóis José Escudero Uliaque e Jaime Plá Garnero, segundo Del’Isola e Boianovsky (2013). Mas, nos relatos de João Vicente não há referências a José Escudero, apenas a Jaime. A história contada por João Vicente relata que Jaime Plá Garnelo abriu em 1958 uma pensão na Cidade Livre e posteriormente, em 1961, transferiu-a para Asa Sul. Na pensão serviam-se pratos-feitos tradicionais brasileiros até 1964. Depois, quando seu restaurante mudou de endereço pela terceira vez, ainda na Asa Sul, ele resolveu mudar o cardápio ao apresentar pratos típicos da sua terra natal. Jaime era espanhol de Valência e todos o chamavam de “espanhol” por isso, o nome do seu estabelecimento recebeu o nome de “O Espanhol”.

Após algumas aberturas e fechamentos do estabelecimento, anteriores e posteriores ao falecimento de Jaime, hoje, as atividades do “O Espanhol” estão definitivamente encerradas, mas deixa a saudade de suas paellas que são lembradas e elogiadas constantemente por seus antigos fregueses, membros dos grupos de memórias do *facebook*, como o “BSB Night – memórias da noite de Brasília” e o “Brasília das antigas que amamos muito”.

FIGURA 25: Anúncio “O Espanhol” em 02/06/1978; **FIGURA 26:** “O Espanhol” nos anos 60



Fontes: Jornal Correio Braziliense (1978) e Solange Plá (1960)

Houve também *Chez Willy*, que surgiu de uma tríplice aliança austro-germano-helvética, formada pelo austríaco Willy Zweideck, pela sua esposa, a alemã Magda Zweideck, e pelo *maître* suíço Erwin Joseph Christian que também era o responsável pela cozinha. No estabelecimento, serviam-se lagostas, camarões, *Moët & Chandon* e

requintadas sobremesas com nomes estrangeiros (*apfelstrudel*), de acordo com Del’Isola e Boianovsky (2013).

Segundo o Arquivo Público do Distrito Federal (s/d) o *Chez Willy* foi a primeira opção candanga de comida internacional. Começou na Cidade Livre, mas em função da alta qualidade de seus serviços e da grande procura, logo inaugurou outro restaurante na Estação Rodoviária. Assim, foi considerada pela revista “Atualidade Vera Cruz” de julho de 1960, o primeiro restaurante do Plano Piloto. No dia da inauguração da unidade da Rodoviária, o proprietário teve o cuidado de colher no livro da casa a assinatura da família presidencial. Esse livro tornou-se o repositório de assinaturas ilustres como a de Juscelino Kubitschek, príncipes, duquesas, embaixadores, entre outras personalidades. Mais tarde, o *Chez Willy* ganhou uma terceira unidade mais sofisticada, feita de madeira com decoração estilo alpina.

Mas em 05/05/1960, foi publicada uma matéria do Correio Braziliense chamada “restaurantes assaltam e podem matar” escrita pelo jornalista José Leão Filho, na qual relata que um cliente frequentou o *Chez Willy* e serviram carne podre em sua mesa. O comensal não chegou a comer, pois o cheiro da carne indicava a putrefação. A crítica também relatou sobre os preços exorbitantes do *Chez Willy*, que José Leão chamou de “assalto”. Não se sabe como essa notícia se repercutiu para a sociedade naquela época, mas pode ter sido um escândalo já que se tratava de um restaurante de alto padrão.

FIGURAS 27⁹ e 28: Matérias em jornais sobre Chez Willy

ICIAL. CONTA COM
SERVISTAS DE 1.^a

Vigilância, de Trânsito, de Investigadores, de Bombeiros e de Serviços. Acima dela, o Departamento se reparte nas Divisões: de Controle, de Polícia Técnica, de Policiamento, de Assistência Social, de Administração e de Intercâmbio com o Estrangeiro.

Dentro da GEB, a finalidade da Seção de Vigilância é preparar e fornecer homens para o policiamento ostensivo (Comê e Distrito). A Seção de Trânsito se atém mais a fiscalização de documentos e do estado dos veículos, pois a urbanização de Brasília dispensa controle de tráfego. Na Seção de Investigações, os soldados não usam farda; seu setor é o de busca e paradas. As funções da Seção de Bombeiros, apesar das deficiências ainda existentes no aparelhamento, são as habituais: extinção de incêndios, proteção e salvamento. No último setor é que os bombeiros são mais utilizados, em vista do grande volume de obras na cidade. A Seção de Serviços funciona internamente, na corporação.

A Seção Rural, cabe um papel muito importante, na proteção da fauna e da flora, na preservação dos monumentos e na assistência ao homem do campo. Um curso rural tem de saber mobilizar um homem e transportá-lo, prestar auxílios médicos de urgência e campar pelo país.

FARDA

A farda da GEB consta de: capacete estéril, blusa e calça de caqui e botas vermelhas. É uma adaptação do fardamento recentemente posto fora de uso pela Aeronáutica, em virtude de substituição de modelo.

No meio do capacete há uma faixa circundante, interrompida, na frente, pelo símbolo da corporação, baseado nas colunas do palácio Alvorada. E, pela cor



Distando suas casas de ambiente e não dispondo de concorrentes, durante a fase pioneira, Willy prosperou em Brasília com seus três "Ches".

"CHEZ WILLY" EM BRASÍLIA
VOCÊ ENCONTRA O FINO
PELOS PREÇOS MAIS ALTOS

MEMÓRIA CANDANGA



Primeira cozinha internacional do Distrito Federal

Fontes: Jornal Correio Braziliense (1960) e Jornal de Brasília. (s/d)

Em 1960, o restaurante Roma foi inaugurado na Asa Sul pelo italiano Luigi Brandi. Assim, o belga Simon Pitell chegou ao Distrito Federal em 1958 e trabalhou como camelô até abrir sua própria loja de roupas na Cidade Livre. Mas depois, em março de 1964, Pitell comprou o restaurante Roma. Dessa forma, por volta da década de 1970, ainda não existia tantas opções gastronômicas na capital, por isso, o Roma começou a receber visitas de ministros, deputados e senadores, mesmo não sendo um restaurante de classe alta. Mas, segundo o próprio Pitell em uma entrevista dada ao Jornal Correio Braziliense (s/d), ele optou por manter as características originais do restaurante e não sofisticar. Com isso, o restaurante criou uma tradição entre os brasilienses que frequentam o Roma até os dias de hoje.

Já não mais iniciado na Cidade Livre, em 1966, dois árabes recém chegados na nova capital, Youssef Sarkis Maaraouri e Youssef Sarkis Kaawai, souberam que um bar estava à venda na Asa Sul e compraram o espaço. Assim, montaram um estabelecimento árabe, chamado "Beirute - Bar e Restaurante". Dessa forma, em 1970

⁹ Willy Zweideck, proprietário do Chez Willy, estampado no Jornal Correio Braziliense em 21/04/1960.

os irmãos Bartô e Chico começaram no Beirute como garçons, mas ao saberem do interesse de se vender o bar, os cearenses ofereceram uma proposta audaciosa, principalmente para os seus padrões salariais. Portanto, em dezembro do mesmo ano, os brasileiros assumiram o Beirute, segundo o site da própria casa. O estabelecimento conseguiu manter suas atividades até os dias de hoje e é um dos restaurantes mais antigos de Brasília.

FIGURA 29: Inauguração do Beirute em 1966.



Fonte: Jornal Correio Braziliense (1966)

Um casal de franceses, Roger e Lucette Noël, abriram o restaurante “Nosso Bar” em meados dos anos 60, mas em 1966, o Nosso Bar mudou de nome e de cardápio. Virou o *La Chaumière*, servindo a gastronomia francesa. Assim, em 1960, o pernambucano de Caruaru Severino Xavier desembarcou na capital para trabalhar no Nosso Bar a convite dos franceses, já que, seu irmão veio para o Planalto Central alguns anos antes e em 1958 conheceu o casal que lhe concedeu o emprego, segundo uma entrevista realizada com o Severino pelo Correio Braziliense (s/d).

Severino trabalhou na casa como lavador de prato, ajudante de cozinha, cortador de legumes e outras funções. Até que em 1966, Roger e Lucette tiveram que resolver

pendências na França e o convidou para ir com eles. Dessa forma, Severino teve a oportunidade de estagiar em um restaurante francês. No final de 1972, Roger e Lucette deram a notícia que venderiam o restaurante, mas só poderia haver um comprador. O negócio só seria concretizado se Severino comprasse ou a casa fecharia as portas. Mas Lucette Noël estabeleceu uma única condição para vender a casa: não aumentar de tamanho e nem fazer um cardápio longo demais.

Por isso hoje, o restaurante contempla de um cardápio praticamente inalterado desde a inauguração, em 1966, e foi o primeiro restaurante francês de Brasília, muito frequentado por políticos e diplomatas, inclusive pelo ex-presidente Fernando Henrique Cardoso.

Dessa forma, o entrevistado Guilherme Lobão, fez uma reflexão a respeito da vinda dos migrantes para a Capital Federal sobre a questão racial. Segundo o professor e jornalista, o estrangeiro, por ser branco, ter sotaque e ser talvez dono de sua receita legítima, era algo que atendia os paladares e preenchia de forma positiva o imaginário da burguesia brasiliense, assim, aquilo fazia com que a comida estrangeira fosse muito mais aceitável do que a dos retirantes nordestinos. Esses últimos cozinhavam para servir uma necessidade fisiológica, compor suas marmitas feitas com o que tinham alcance e reproduzir os seus repertórios culinários para levar comida para o trabalho e não morrer de fome.

Assim, os restaurantes que serviam os trabalhadores não eram aqueles que serviam aos *gran finos*. O migrante brasileiro trabalhava na construção de Brasília e o estrangeiro também veio para a capital ganhar a vida, mas não na construção e sim nos restaurantes que passaram a ser frequentados por pessoas com alto poder aquisitivo. Portanto, enquanto os operários tinham acesso a barraquinhas de lanches e bebidas, tinham restaurantes para atender a alta sociedade. E como consequência, começou uma distinção de uma comida que os operários conseguem pagar e uma comida que eles não conseguem pagar, da diferença entre o pobre e o rico, e isso é um marco que a história de Brasília carrega, não só culinário, mas também social.

Desse modo, quando perguntado sobre os lugares gastronômicos memoráveis para os entrevistados deste estudo, apareceram não só os restaurantes, mas lanchonetes, comidas de rua, de forma que essa cultura da comida prática e, talvez, mais acessível está presente na rotina dos moradores do DF desde o início.

4.2 Estabelecimentos gastronômicos de memórias

Visto anteriormente sobre as memórias afetivas, os espaços gastronômicos são capazes de despertarem esse afeto, tanto por suas receitas, quanto pelos seus espaços. Por isso, de acordo com os registros encontrados na revisão bibliográfica e com as falas dos entrevistados, aqui se tem um breve relato do que marcou a memória gastronômica do público em análise, sobre os espaços em funcionamento e os já fechados. O interessante é que algumas memórias colhidas vieram da infância.

Segundo o Arquivo Público (2001), em 1958, o comércio da Cidade Livre funcionava ativamente: padarias, açougues, farmácias, hotéis, o Mercado Diamantina (que abrigava comércio diversificado servindo comidas típicas de vários estados) bares, empresas de transportes, lojas de confecções, restaurantes (que apesar da aparência rústica serviam cardápio de cozinha internacional), cinemas, feiras, carpintarias, agências bancárias, agências de automóveis, quitandas, zona boêmia, entre outros comércios.

FIGURA 30: Comércio na Cidade Livre em 1957. Da esquerda para direita: Armazém Brasília, Expresso Viação Misericórdia e Bar e Agência Misericórdia. Na frente do bar há uma placa com o itinerário dos ônibus.



Fonte: Arquivo Público do DF (1957)

Não há conhecimentos a respeito da ordem cronológica dessa configuração, a ordem de chegada: qual estabelecimento é mais antigo ou qual veio depois. Bares e botecos surgiam em cada beco da Cidade Livre e restaurantes em menor número, por se tratar de uma cidade provisória (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

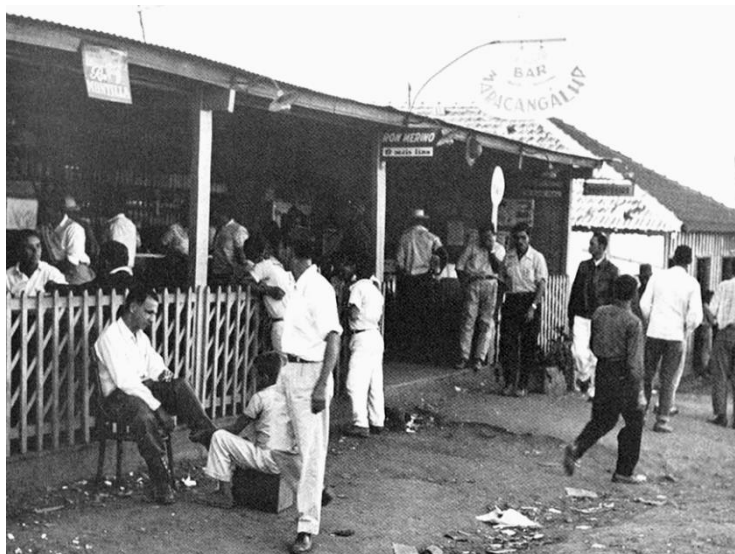
FIGURA 31: Mãe e filha em frente ao restaurante Nosso Cantinho na Cidade Livre em 1960. No cardápio do dia: frango ao molho pardo, filé e ravioli



Fonte: Brasília das antigas que amamos muito (1960)

Entretanto, alguns espaços deixaram saudade, e outros, que ainda funcionam, fazem parte do imaginário dos moradores do Distrito Federal do que são suas referências culinárias. Assim, foram resgatadas algumas memórias, das primeiras, o bar Maracangalha na Cidade Livre, fundado por Ovídio e Alfredo Firenzin. Sabe-se que o bar foi referência no acampamento provisório, mas não se sabe o que servia. No entanto, houve uma personagem, seu nome, Paim. Que é mais lembrado pela sua oratória do que seu talento culinário (DEL'ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

FIGURA 32: Bar e Restaurante Maracangalha em 1960.



Fonte: Souvenir Brasília (1960)

Na Cidade Livre houve também o restaurante Brahma, lembrado por uma saborosa e inesquecível torta de chocolate. O entrevistado Luiz Humberto¹⁰, chegou ao DF ainda criança e narrou sobre sua memória gastronômica:

A outra lembrança que guardei foi de uma torta de chocolate, coisa absolutamente divina, que comi de sobremesa [...] o sabor daquela torta, esse é inesquecível. E pensava, com os meus 9 anos de idade: "puxa vida, lá em Uberlândia, que é uma cidade moderna e rica, não tem uma torta dessas! Como é que aqui, nesse acampamento, tem?" Pois é: desde o primeiro momento, Brasília foi cosmopolita e sofisticada, embora empoeirada.

Já Rosental Ramos da Silva, filho de lavradores da Zona da Mata Mineira (Muriaé), era cozinheiro do Hotel Cassino Quintandinha, em Petrópolis. Quando o cassino fechou suas portas, Rosental passou a trabalhar na noite carioca, ao cozinhar para políticos e artistas. Dessa forma, durante as obras de Brasília, Seu Rosa veio muitas vezes na cidade, sempre a convite de Juscelino Kubitschek para cozinhar em ocasiões especiais. Por isso, ganhou fama de ser o “banqueteiro” do presidente e assim marcou a memória gastronômica de Brasília. Nos anos 70 abriu restaurante no dó-ré-mi, no anexo do Brasília Palace Hotel e posteriormente abriu seu restaurante definitivo na Vila Planalto, sempre com receitas brasileiras (DEL’ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

¹⁰ Luiz Humberto foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

FIGURA 33: Rosental e JK; **34:** Rosental em seu restaurante



Fontes: Jornal Correio Braziliense (s/d) e acervo pessoal de Dona Lúcia (s/d)

Além de JK, outro cliente frequente de Rosental foi o ex-presidente Lula, anos depois. Seu Rosa morreu aos 79 anos, em 2005, e, sua viúva Dona Lúcia assumiu a cozinha do restaurante até 2010, mas se cansou e fechou o local.

FIGURA 35: Ex-presidente Lula, Dona Lúcia viúva de Rosental e a ex-primeira-dama Marisa Letícia



Fonte: Jornal Correio Braziliense (s/d)

A Churrascaria do Lago foi outro lugar memorável, segundo Del'Isola e Boianovsky (2013, p. 997), a primeira razão é gastronômica, já que o proprietário Luis Lira, era um churrasqueiro veterano e de reconhecida competência que trabalhou durante anos na famosa churrascaria recreio no Rio de Janeiro. Assim, administrou a

Churrascaria do Lago durante décadas ao servir cortes mais sofisticados e a farofa de ovo. Já o outro motivo que tornou a churrascaria inesquecível foi a sua localização com uma admirável vista às margens do Lago Paranoá. Desse modo, o estabelecimento tornou-se uma referência nos prazeres do comer brasileiro. O entrevistado Antonio Wright recordou-se de suas idas na Churrascaria do Lago:

O lago estava enchendo ainda quando a churrascaria foi inaugurada e eu tenho uma memória maravilhosa, meu aniversário de nove ou dez anos foi comemorado na Churrascaria do Lago. A churrascaria era um lugar que te permitia sair um pouco do Plano Piloto em construção, digamos assim [...]

FIGURA 36: Anúncio no Jornal de 24/07/1960; **FIGURA 37:** Churrascaria do Lago em 1968



Fontes: Jornal Correio Braziliense (1960) e Histórias de Brasília (1968)

Um programa familiar bem comum eram os clubes aos fins de semana e as refeições eram feitas ali mesmo, nos restaurantes de clube. João Vicente contou que aos domingos frequentava o “Brasília Country Clube” e o que ficou como sua referência de “comida de criança” foi o famoso parmegiana do restaurante do clube. A entrevistada Patrícia Calmon citou o restaurante do “Cota Mil Iate Clube” em sua memória gastronômica de infância.

O restaurante China apareceu em duas falas, na de João Vicente e na de Guilherme Lobão. João recordou-se que o seu pai gostava muito do frango xadrez do local. Hoje o restaurante ainda funciona, mas em outro endereço, ainda na Asa Sul e em um espaço maior. Assim, Guilherme Lobão também compartilhou a sua memória:

Na primeira vez que eu fui ao restaurante China da 103 Sul, já com meu filho ainda bebezinho, uma das garçonetes falou: “Opa, chegou mais uma geração no restaurante China”. Então ela já conhecia meus pais, ela viu que a gente cresceu ali e foi contando a história daquele restaurante, e, agora nossos filhos, a terceira geração, está indo nesse restaurante [...] você vai ter alguns restaurantes que vão te permitir esse processo temporal [...]

E refletiu que espaços que são frequentados de geração a geração manifestam uma cultura de favorecimento de poder aquisitivo dos próprios comensais. Pois segundo o entrevistado, para as pessoas frequentarem restaurantes, elas precisam ter uma vida

sólida e é o que grande parte da população do Distrito Federal não tem. Por isso, é um privilégio muito grande do “plano-pilotense” de família de Servidores Públicos¹¹, frequentarem esses lugares.

Mas não só restaurantes marcaram a memória afetiva de quem cresceu na capital. Também tiveram as comidas de ruas, apresentadas nas falas de João Vicente e Patrícia Calmon. João tem uma memória muito forte da década de 70 sobre os cachorros-quentes na porta das quadras da Asa Sul, mais especificadamente, o cachorro- quente do Kiko. Ele contou que o Kiko começou com um carrinho na 306 Sul e fez tanto sucesso, que formavam filas. Na época, entre 1973-1974, não havia muitas comidas de rua, portanto o Kiko foi um dos primeiros, e, mais tarde começou a replicar seus carrinhos na entrada de outras quadras da Asa Sul. João traduziu isso como o “boom do cachorro-quente”. E compartilhou uma história de infância no Kiko:

Minha família do Rio de Janeiro veio para Brasília e ficou na minha casa, na época eu morava na Asa Sul [...] E é bem engraçado isso, a gente conta até hoje e morre de ri. [...] Aí eu tava com fome e falei: “Mãe, eu quero comer no Kiko! Eu quero comer no Kiko!” aí minha mãe falou: “então vamos, vai todo mundo comer no Kiko”. E então minha tia colocou meus primos para tomar banho, todo mundo tomou banho, se arrumou e entramos no carro, andamos 500 metros e paramos no Kiko que era na entrada da quadra, até que minha tia soltou: “É isso que é o Kiko? Achei que era um restaurante, me arrumei toda”.

Além do Kiko, Patrícia Calmon¹² também compartilhou de sua memória de infância. Próximo a Torre de TV há uma fonte luminosa e, na época, aquela “pracinha” enchia de carrinhos de pipocas. Patrícia contou que era uma coisa bem bucólica: da fonte luminosa saía água colorida por causa das luzes que refletiam e essa água “dançava” ao som da música clássica, enquanto ela comia pipoca.

Tradição entre os candangos, a Pizza Dom Bosco foi fundada por Enildo Veríssimo Gomes em 1960, na quadra 107 da Asa Sul, conhecida por sua famosa igreja (DEL’ ISOLA E BOIANOVSKY, 2013). Na época, a Dom Bosco era o único estabelecimento da quadra em funcionamento e como Brasília ainda estava em obras, os operários não tinham tempo para sentar-se e comer. Ao observar isso, a casa teve a ideia de alterar sua estrutura para servir pizzas no balcão, onde as pessoas pudessem comer em pé, segundo a página Histórias de Brasília.

¹¹ O Serviço Público é um “estigma” brasileiro, nas palavras de Guilherme Lobão.

¹² Patrícia Calmon foi uma das entrevistadas desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

“A voz da comida” (HAUCH-LAWSON e DEAUTSCH, 2010) pode explicar o porquê de certos hábitos alimentares estarem presentes em determinadas culturas. O fato de estar presente, ainda hoje, a cultura de comer pizzas Dom Bosco, em pé, é um traço histórico que a população do DF herdou daqueles candangos que precisam se alimentar de forma rápida. Atualmente, nem todos que comem na Pizza Dom Bosco, têm pressa, porém o hábito ficou, pois existe essa “voz da comida” que age como uma “memória coletiva” (HALBWACHS, 2006) espontânea.

Famosa pelo pedido “uma dupla e um mate¹³” entre os frequentadores, a Pizza Dom Bosco caiu no gosto dos moradores de Brasília e torna-se, talvez, um ícone gastronômico da capital, com a sua simplicidade composta por: uma massa coberta de muçarela e molho de tomate (DEL’ ISOLA E BOIANOVSKY, 2013).

O nome da pizzaria foi uma homenagem ao religioso italiano que sonhou com o nascimento da capital e é o santo padroeiro de Brasília: Dom Bosco (ALMEIDA, 2020). Assim, hoje a “marca” Dom Bosco contempla de outras lojas espalhadas pelo DF, administradas por Enildo e seus familiares.

FIGURA 38: Enildo Veríssimo com Pizzas Dom Bosco na Esplanada



Fonte: Sérgio Marques (s/d)

¹³ A “dupla” são dois pedaços de pizza (uma em cima da outra, com o recheio para dentro), formando uma espécie de “sanduíche de pizza” e o mate é o chá mate gelado.

A Pastelaria Viçosa nasceu junto com a capital, fundada pelo mineiro Sebastião Gomes da Silva, o Tião Padeiro e o Eugênio Apolônio. Desde o início, alimentou as pessoas que passavam pela Rodoviária do Plano Piloto, servindo a tradicional dupla: pastel com caldo de cana, de acordo com a página Histórias de Brasília.

Sebastião Gomes da Silva, mineiro de Barra Longa, chegou em 1957 ao solo candango para trabalhar no Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários (IAPI) nas obras das quadras 105 e 305 Sul, mas depois, nesses mesmos canteiros de obras, ele passou a vender pão e café e foi apelidado de Tião Padeiro, assim, começou com um armazém e depois passou para a panificação.

Até que um dia, Tião e sua esposa foram para a Rodoviária com a finalidade de viajarem para passar a lua de mel em Belo Horizonte, mas perderam o ônibus. Assim, na fome, Tião Padeiro encontrou um cidadão sentado com uma cesta de vime no braço vendendo pastéis, esse homem era Eugênio Apolônio que veio de Viçosa, Minas Gerais. Sua esposa fazia os pastéis em casa e ele vendia para os passageiros da Rodoviária.

Dessa forma, os recém-casados comeram, disseram que o pastel era bom e Tião falou para Eugênio: “Olha, eu tô saindo de lua de mel, mas quando eu voltar, vou te procurar para a gente fazer negócio” e assim ele fez, voltou, procurou Eugênio e como Sebastião tinha amigos na Novacap, arranjou um lugarzinho ali mesmo na Rodoviária e dessa parceria surgiu a Pastelaria Viçosa. Os dois ficaram sócios por um bom tempo, mas depois Eugênio vendeu a parte dele para Tião e o negócio é administrado até hoje na mesma família, segundo relatos da entrevistada Patrícia Calmon, filha de Tião Padeiro e do Ari Cunha do Jornal Correio Braziliense.

Patrícia Calmon contou que a Viçosa é uma empresa da década de 60, mas não tem como saber o ano exato que ela foi inaugurada, pois naquela época não havia processo burocrático para montar um estabelecimento em uma cidade recém construída, assim, a Viçosa só recebeu o registro em 1968, mas é mais antiga. Patrícia é a filha do meio de Tião e hoje é quem assume a direção da Viçosa.

No mesmo ano do registro do estabelecimento, em 1968, o entrevistado Elio Teixeira¹⁴, que se tornou cliente antigo da Pastelaria Viçosa, chegou ao DF com dez anos de idade, após o seu pai, bombeiro militar do Rio de Janeiro optar por ser transferido para o Distrito Federal. Ao chegarem a Brasília pela Rodoviária, a primeira

¹⁴ Elio Teixeira foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

coisa que fizeram na capital foi: parar na Viçosa, comer um pastel e tomar um caldo de cana. Depois, passaram a habitar a Região Administrativa de Sobradinho (RA V).

Posto isso, a proposta da Pastelaria Viçosa sempre foi uma alternativa acessível para o seu público, que são trabalhadores e estudantes que passam pela Rodoviária, que hoje não é mais interestadual, e sim uma rodoviária local, onde os ônibus circulam por todo o DF.

O cliente entrevistado, Elio, entende a proposta da Viçosa e acredita que ela faz parte da história de Brasília, pois por muito tempo as Regiões Administrativas foram cidades-dormitórios e ainda hoje grande parte da oferta de emprego concentra-se no Plano Piloto. Nesse contexto, nem todos tinham condições de almoçar em restaurantes e nem sempre conseguiam levar uma marmita de casa, por isso, o entrevistado vê a Viçosa como uma salvação para esses trabalhadores ao prestar um papel social. Elio refletiu que o trabalhador de baixa renda ainda é a maioria do Brasil e que o carboidrato do pastel da Viçosa junto à glicose do caldo de cana, dá energia e sustenta o trabalhador por muitas horas, ao consumir um Trio Viçosa (dois pastéis e um caldo de cana).

Patrícia contou que os sabores que sempre lideraram vendas foram o de queijo em primeiro lugar e o de carne em segundo. Mas para Elio, o que mais o marcou foi o sabor do pastel de carne.

A relíquia da pastelaria Viçosa é o próprio pastel, ao observar que, a receita atravessou mais de sessenta anos, sem passar por adaptações que a descaracteriza de sua versão original. Segundo Patrícia, o sabor fica no emocional dos clientes, por isso é algo que o estabelecimento tenta não mudar. Mas ela cita algumas mudanças inevitáveis, a farinha de trigo, por exemplo, Patrícia acredita que não seja a mesma que o seu pai usava na década de 60, pois a demanda de trigo aumentou e não se sabe como a farinha é processada atualmente. Outro ingrediente foi o queijo, a diretora contou que antes a pastelaria usava queijo minas, mas devido à fiscalização, hoje a Viçosa é obrigada a usar uma muçarela que já vem embalada. Apesar de ela enxergar como uma medida mais segura tanto para o estabelecimento quanto para os clientes, Patrícia também lamentou que não tem um contato próximo ao fornecedor como antigamente e não visita a fazenda onde o queijo é produzido, pois hoje os queijos vêm de grandes indústrias.

Desde o início, a Pastelaria Viçosa gerou memórias coletivas (HALBWACHS, 2006). Talvez, uma das mais compartilhadas seja a do caroço de azeitona. Ari Cunha contou que no começo, o pastel de carne da Viçosa era recheado com azeitona, mas os caroços da fruta eram arrastados pelas solas dos sapatos dos clientes e começaram a

estragar as escadas rolantes. Dado esse acontecimento, a Viçosa foi proibida pela Novacap de colocar azeitona no pastel. É relatado que uma vez foram consertar a escada rolante que vivia quebrada e chegaram com um saco cheio de caroços de azeitona. Patrícia Calmon também coleciona algumas memórias, dentre elas:

Para nós foi a história mais marcante, o JK saiu de um evento no Cine Brasília na época, junto a um embaixador inglês, assim, ele pediu para o motorista parar na Rodoviária porque tinha que comer o pastel da Viçosa e eles pararam lá [...] foi aquele alvoroço [...].

O Histórias de Brasília compartilhou a mesma narrativa a respeito da quebra de protocolo presidencial de JK e ainda relatou que Juscelino disse ao embaixador inglês: “só faltou uma pinguinha”, após o lanche. Posto isso, é perceptível a formação das memórias coletivas (HALBWACHS, 2006), quando aparecem as mesmas narrativas, vindas de diferentes narradores, e os detalhes, também diferentes, se complementam.

Patrícia relatou outras histórias como a de um senhor que andava de um lado para o outro na Rodoviária, até que o supervisor da Viçosa começou a observar atentamente e o abordou perguntando se ele estava precisando de alguma coisa, se estava com alguma dificuldade e o senhor disse: “não, eu tô matando a saudade, cresci em Brasília e comia pastel aqui, estou morando no Ceará [...] por isso estou olhando e matando a minha saudade, lembrando o meu tempo de estudante”. E Elio também compartilhou de sua memória:

Me lembro de uma situação em 1974-1975 [...] nós íamos trabalhar e levávamos marmita. Que era composta basicamente por arroz, feijão e ovo frito. Eram aquelas marmitas de alumínio e nós estávamos descendo naquelas escadas rolantes da rodoviária, meu amigo tropeçou e caiu com a marmita, a marmita se abriu e a primeira coisa que caiu foi o ovo frito [...] ele ficou com vergonha de voltar e pegar o ovo frito e colocar na marmita, então a única solução já que ele tinha um dinheirinho, foi comprar um pastel da Viçosa para completar a marmita dele.

Ele também se lembrou do protagonismo da Viçosa em sua adolescência, quando saía de sua Região Administrativa para participar de eventos que aconteciam no Plano Piloto. Um desses eventos foi o show do Roberto Carlos, onde Elio parou na Rodoviária para comer um Trio Viçosa antes e após o show. O entrevistado contou que naquela época, dinheiro era muito difícil de conquistar e o único lanche que conseguia pagar e que segurava a sua fome durante todo o evento, era fornecido pela Viçosa.

Dessa forma, até hoje a Viçosa se mistura nas histórias das pessoas, ainda mais ao localizar-se no coração de Brasília, ou seja, quem circula de ônibus sempre passa pelo estabelecimento e quem não circula mais tem gravado na memória o cheirinho do

pastel e o caldo de cana gelado, que no momento da fome, era a Viçosa que socorria, nas palavras de Patrícia. Assim, a entrevistada também concluiu:

Eu acredito que na época, ninguém nunca pensou em colocar uma pastelaria na Rodoviária, porque o que tinha era uma Brasília cheia de barro, um monte de trabalhadores, imagina na hora da fome um pastelzinho? Porque começou assim. O que acontece quando você não tem muitas opções e tem uma opção bacana? Você prioriza. Tanto que na época, os ônibus interestaduais passavam ali e direto as pessoas entravam nos ônibus com o saco de pastel, então além da qualidade de sabor do produto, a Viçosa foi muito bem aceita porque também não tinha muita opção e nos deu a oportunidade de mostrar o nosso produto, eles experimentaram o sabor do pastel da Viçosa. A Viçosa faz parte da história de Brasília, no mesmo lugar, na mesma família e firme.

FIGURA 39: Pastelaria Viçosa



Fonte: Histórias de Brasília (s/d)

Cada estabelecimento mencionado, por diferentes motivos, ficou na memória afetiva daqueles que cresceram em Brasília, por marcarem momentos, ou seja, vivências pessoais. Mas também, foram importantes para o cenário gastronômico do DF, ao refletir os gostos, as preferências e as culturas nacionais e internacionais que sobressaíram. Esses elementos começam a definir o paladar dos candangos e

brasilienses, mas ainda assim, é muito difícil apresentar um prato típico ou dizer que Brasília é um destino de turismo gastronômico. Talvez o Distrito Federal, por ser muito novo, ainda busque uma identidade gastronômica, ou talvez essa identidade já exista ao juntar todas as identidades que migraram para o Planalto Central. Por isso, foi conhecido o ponto de vista de cada entrevistado para compreender melhor essas questões.

4.3 Gastronomia e identidades: o cenário do Distrito Federal

O Distrito Federal abrange em média 10 mil estabelecimentos, somando restaurantes, bares, cafés e lanchonetes (Abrasel-DF). E, como resultado de uma pesquisa acompanhada pelo SINDHOBAR e o SEBRAE, Brasília foi reconhecida pelo Guia 4 Rodas (2012), como o terceiro pólo gastronômico do Brasil, perdendo apenas para as cidades de São Paulo e Rio de Janeiro. Um reflexo desse cenário gastronômico diversificado pode ser visto no Guia Gastronômico Veja Comer e Beber Brasília, edição 2018, que concentra 248 restaurantes, divididos em 20 categorias, como comida Brasileira, Italiana, Japonesa e Contemporânea. Dessa forma, a capital engloba vários estilos de estabelecimentos gastronômicos.

Porém, aparentemente, Brasília não se mostra como um destino de turismo gastronômico, pela divulgação. Ao observar publicações de redes sociais como o *Instagram* da Secretaria de Turismo do Distrito Federal (Setur-DF), por exemplo, revela-se que existe pouca exposição da imagem gastronômica. Algumas iniciativas de turismo gastronômico foram executadas, mas não se sustentaram, assim, o entrevistado Luiz Humberto entende que a divulgação de Brasília não pode ser vista de forma segmentada, portanto, se Brasília foi concebida para abrigar o poder, torna-se desafiador agregar outras imagens à cidade. Mas as experiências ofertadas no *Airbnb* são uma nova tendência. Na plataforma existem passeios como o “tour pelos bares descolados na capital” onde o turista é levado para conhecer e degustar a comida e a bebida de três bares diferentes na mesma noite, acompanhado de uma guia. Essa guia é nativa e conhece bem Brasília. Portanto, é observado que iniciativas mais expressivas se originam por intermédio de empresas privadas, como o *Airbnb*.

Guilherme Lobão compreende que a ideia de pólo gastronômico assim como o ranking de primeiro, segundo e terceiro pólo é uma disputa que está presente no âmbito do marketing e do turismo. E questionou: “São Paulo é o principal pólo gastronômico,

mas por quê? O que define? Por que não Belém? Por que não Goiás Velho?” E de fato, não há conhecimento sobre o que é levado em consideração para que as cidades sejam ou não pólos gastronômicos, dentro de um ranking. Mas, talvez, ao observar as cidades que lideram, parece ser relevante uma diversidade de produtos em termos de nacionalidades diversas, pois São Paulo, por exemplo, agrega muitos imigrantes. E Brasília hospeda 131 embaixadas (GDF, 2019) e é palco da comida internacional.

O entrevistado acredita que Brasília recebeu essa colocação como “terceiro pólo gastronômico” por concentrar o poder político e administrativo do país e atrair pessoas de alto poder aquisitivo que exigem uma variedade de comidas em restaurantes de excelência. Mas também vê que Brasília não se vende como cozinha brasiliense, ela não galgou uma identidade gastronômica. Porém, ainda nas lentes do guardião de memória, a cidade pode se posicionar na ideia de uma suposta identidade miscigenada, de ser o lar de quem migrou, dessa forma os brasilienses celebram a identidade diversa de todos os cantos do Brasil, mas sob a ótica do domínio, celebram excluindo. E quando Lobão diz sobre a ótica do domínio, significa que houve uma seleção da culinária que foi aceita no centro e aquela que ficou no entorno, portanto dá uma falsa impressão de inclusão, como se todas as cozinhas ocupassem de forma igual e na mesma proporção, sem discriminação cultural.

Na perspectiva de Zaneti (2012) a capital não tem uma gastronomia típica, mas tem uma gastronomia própria, composta por diversas identidades nacionais e internacionais que vieram para Planalto Central. Assim, talvez essa multiplicidade cultural faça com que o típico da capital, seja de tudo um pouco. E nas lentes de Guilherme Lobão, para o turismo, o setor de bares e restaurantes conseguiu faturar nessa ideia de Brasília ser o lugar que catalisa todas as línguas, sotaques e culturas e replica isso para o processo de “gastronomização”. Portanto, “gastronomiza” as feiras que passam a ser vistas por suas culinárias regionais, surgem restaurantes de temáticas regionalistas também e devido à relação com as embaixadas, as temáticas internacionais.

João Amador¹⁵ do “Histórias de Brasília”, assim como Guilherme, também entende que Brasília não vende uma cozinha local, portanto, o que o brasiliense considera como típico, são na verdade memórias afetivas da cidade como Pastel da Viçosa e a Pizza Dom Bosco: “Quando vem um turista aqui é muito comum você dizer

¹⁵ João Amador foi um dos entrevistados desta pesquisa, sua descrição encontra-se no “Quadro 2”.

para ele: ‘tem que comer um pastel na Viçosa ou comer a pizza Dom Bosco’. A pizza que os candangos comiam ou o pastel da rodoviária que o JK comia carregam conteúdos históricos”.

E semelhante à perspectiva de João Amador, Guilherme observa que Brasília é muito nova e o fato de existirem tradições a partir de 1960, já é um fator positivo. Dessa forma, as receitas e restaurantes que se estabeleceram no imaginário coletivo são: o Beirute, o Roma, a Viçosa, a Pizza Dom Bosco, entre outros. E diferente da comida mineira, por exemplo, que vai remeter aos tempos dos tataravôs, a um processo histórico, Brasília se apoia naquilo que é formado em um momento contemporâneo de pós-modernidade:

Aqui você tem a proposta de comer o que se chama de “comida brasiliense”. O morador vai se identificar muito com aquilo que fez parte da memória afetiva, portanto você tem uma celebração em Brasília muito grande, talvez, até exagerada dos restaurantes, ou do comércio, ou das receitas que sempre se comeu aqui, as mais tradicionais desde os anos 60.

Como destino turístico, Guilherme observa o esforço. Em 2010, Brasília conseguiu colocar em seus restaurantes de alta gastronomia um *branding*¹⁶ e incluí-los em listas dos grandes destinos gastronômicos em nível nacional. O entrevistado cita o restaurante Taipá como importante nesse processo ao conquistar premiações. Assim, Lobão acredita que o turismo gastronômico de Brasília seja no cenário da alta gastronomia, pois a cidade agrega pessoas do poder público e recebe artistas famosos que podem consumir uma gastronomia cara e sofisticada. João Amador segue o mesmo raciocínio ao observar que há um movimento de pessoas que visitam Brasília e frequentam restaurantes nacionalmente famosos.

E por outras motivações, um público mais jovem começou a frequentar Brasília como destino turístico e como consequência um turismo gastronômico começa a fazer mais sentido. Nessa situação, segundo Guilherme, a comida de rua também ganha à visibilidade e deixa de ser só aquela comida de ocasião, prática, que ajuda quando estudantes saem da faculdade muito tarde, ou quando pais esquecem o lanche da escola do filho e compram algo na rua para substituir. Desse modo, surge uma comida de rua com mais infra-estrutura, os *food trucks*, que começam a ganhar espaço à medida que a

¹⁶**Branding** ou **brand management** (do inglês; em português, **gestão de marcas**) refere-se à gestão da marca (em inglês, *brand*) de uma empresa, tais como seu nome, as imagens ou ideias a ela associadas, incluindo *slogans*, símbolos, logotipos e outros elementos de identidade visual que a representam ou aos seus produtos e serviços (SENAC, 2019).

população inclui esses estabelecimentos como uma opção gastronômica. Esse fenômeno dos *food trucks* valoriza a comida de rua para fins turísticos também.

Entretanto, Luiz Humberto acredita que Brasília ainda não é um destino gastronômico, mas pode vir a ser, futuramente. Pois para o entrevistado a imagem da cidade ainda está muito vinculada à ideia de um turismo cívico, histórico e arquitetônico/urbanístico.

A respeito dos ingredientes locais, ou seja, do cerrado, Amador observou que os moradores do Distrito Federal se apropriam pouco do que é nativo da região, em suas palavras: “usam menos do que poderiam”, pois as pessoas que vivem na capital federal seguem uma tendência gastronômica universal, portanto, os preparos do cerrado ficam para o Goiás. Assim, os goianos, diferentes dos brasilienses, pegam esses elementos do bioma para chamá-los de seus e criam uma culinária típica.

Guilherme seguiu na mesma linha e entende que o povo do DF rejeitou a própria historiografia e fartura local. Como exemplo, Lobão citou o fato de existirem diversos pomares pelas ruas carregados de frutos que caem e sujam o chão ao invés dos moradores se apropriarem e colherem para o próprio usufruto. Assim, o entrevistado notou que esses frutos não são legíveis para os brasilienses, os moradores locais não conseguem identificar, de modo que, chegam a pagar caro em frutas importadas em mercados, mas não consomem o que está mais próximo e até gratuito.

O entrevistado também pontuou que de fruto local, os moradores costumam conhecer o que ele chama de “caricaturas” como o pequi, e agora o baru, que está em alta. De forma que outros frutos locais que não foram eleitos para serem populares, são mais difíceis de encontrar nos comércios de alimentos da cidade, como o jatobá. E isso trás um reflexo de que, talvez, o cerrado não seja uma forte referência gastronômica em Brasília.

Entretanto é visível a tentativa de diversos *chefs* representados por Alice Mesquita, Dudu Camargo, Francisco Ansiliero, Mara Alcamin, Luis Hernandez, Simon Lau, Marilde Cavaletti, Rita Medeiros, Ademir Gudrin, Lui Veronese, Leandro Nunes e Agenor Maia, que buscam, em seus estabelecimentos gastronômicos, utilizar produtos do Cerrado como forma de promoção da cultura, preservação, (re)conhecimento e apropriação dos sabores deste bioma. (BRUMANO E ZANETI, 2019).

Outra tentativa vem da mídia, no primeiro volume da Revista Chef sob a Direção Editorial do entrevistado Guilherme Lobão, o tema foi cerrado e apresentou receitas, entrevistas e *chefs* que se apropriam desse bioma. Portanto, essa iniciativa da

visibilidade gastronômica pelos elementos do cerrado parece surgir de formas isoladas, ou seja, sem iniciativa pública local que invista nessa imagem.

FIGURA 40: Capa da Revista Chef nº 1 Cerrado



Fonte: Revista Chef. (2012)

Por esse pouco usufruto dos alimentos do cerrado, o guardião da memória, Luiz Humberto não consegue ver uma identidade gastronômica para Brasília. Nas lentes do historiador, seria uma presunção pretender que a cozinha brasiliense seja milenar, antiga e enraizada no bioma, pois de fato, não é. Assim, para o entrevistado, a ideia de identidade gastronômica está interligada a ter um prato típico, ou seja, se Brasília não tem um prato típico, ela não tem uma identidade gastronômica consolidada.

Mas, João Amador, acredita que Brasília tem certa identidade. Para ele, é uma identidade única que agrega um pouco de todo o Brasil, de forma que nenhuma culinária nacional pareça exótica, em suas palavras: “intrusa”. A seu ver as cozinhas nacionais, em nível de pertencimento, se colocam como iguais aos gostos dos habitantes do DF, ou seja, essa identidade agrega as culturas brasileiras sem restrições.

Guilherme Lobão também acredita que uma identidade exista, uma identidade fluida, ou seja, o que Brasília tem hoje como identidade, pode ser mais diversificada amanhã. Assim, Brasília tem algumas identidades e é o resumo da ideia de Brasil, que carrega identidades marcadas pela desigualdade. O jornalista percebeu que há uma separação entre os regionalismos presentes na capital: os regionalismos aceitos e os não-aceitos. Os aceitos foram os do sudeste brasileiro, provenientes dos estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, e, os não-aceitos, foram os nordestinos, que não conseguiram habitar o centro da cidade com a mesma força e instalaram-se em Regiões Administrativas como Ceilândia (RA IX) e São Sebastião (RA XIV).

Mas dessa cultura rejeitada, surgiu o que Lobão chama mais uma vez de “caricaturas”. Por exemplo, a moqueca baiana conseguiu habitar o centro por ser um prato com traços turísticos e a carne de sol, carrega uma nobreza por ser carne. Mas os pratos relacionados ao repertório gastronômico de pessoas com baixo poder aquisitivo como o sarapatel e o cuscuz, foram afastados para as margens da cidade e só voltaram para o centro depois do processo de “gastronomização”, ou seja, um processo de re-identificação daquilo como algo culturalmente importante e relevante. Dessa forma, a identidade pode tanto incluir, como excluir culturas.

Sabe-se que, o DF não tem uma culinária local, no sentido de que, alguma vez, surgiu algo inédito e autêntico que utilizasse alimentos do cerrado e fossem tradicionalmente reconhecidos e reproduzidos pelo o seu povo. Mas pode ser sugerida criação de uma “culinária típica” ao considerar os elementos que estão presentes não só nas mesas, mas no cotidiano da população, ou seja, aquela comida já existente e coerente para o paladar dos habitantes do Distrito Federal, assim como Tocantins fez com a gastronomia local. Tocantins inventou a própria gastronomia ao utilizar-se da **identidade de projeto**¹⁷ (CASTELLS, 2018), isto é, quando um grupo se apropria de qualquer material cultural ao seu alcance para construir uma nova identidade.

Tocantins é o estado mais novo do Brasil, desmembrado de Goiás em 1988 (FELIZARDO, DUTRA, ERIG E SILVA 2020). Assim, as variadas cozinhas presentes no estado são decorrentes dessa separação que deixou traços culinários goianos, paraenses (pela proximidade à Tocantins), históricos como os de colonizadores bandeirantes e portugueses, bem como os de escravos, além de fluxos migratórios mais recentes. (SANTOS, 2014). Dessa maneira, aparece no repertório culinário dos

¹⁷ Conceito das identidades de Castells (2018) nas páginas 18-19.

tocantinenses uma diversidade de ingredientes que implicou em uma “invenção” gastronômica.

Segundo Santos (2014), essa “invenção” foi possível ao notar que há uma repetição de certos ingredientes na cozinha do povo de Tocantins, logo, a gastronomia criada descrita como “tradicional” é imutável ao se referir ao uso de ingredientes típicos da região, mas a gastronomia é variável quando se refere à modernidade e as novas técnicas que trazem certas inovações para o ato de elaborar as receitas. Portanto, com o apoio do poder público, o estado criou festivais gastronômicos com o objetivo de fortalecer a ideia de identidade gastronômica e conceder uma gastronomia própria para Tocantins.

Assim, na tentativa de compreender melhor o que os brasilienses consideraram como típico, foram perguntados para todos os entrevistados, a seguinte questão: “Se você pudesse escolher um quitute para ser o souvenir gastronômico de Brasília, o que seria? Por quê?” e dos oito entrevistados, metade deles elegeram a Pizza Dom Bosco.

QUADRO 5: Respostas *souvenir*

Se pudesse escolher um quitute para ser o <i>souvenir</i> gastronômico de Brasília, o que seria? Por quê?			
João Vicente	João Amador	Guilherme Lobão	Luiz Humberto
Pizza Dom Bosco, com certeza. Está aqui desde o início de Brasília. Não tem igual no mundo, Têm melhores, Têm piores, mas igual não tem. Gerações comeram dela e sentiram o mesmo sabor.	Pizza Dom Bosco, sem dúvida. Ela é muito característica, mais do que o pastel da Viçosa. Ela continua imbatível 60 anos depois...	Pizza Dom. Eu citei a pizza Dom Bosco porque o fast-food infelizmente é um traço cultural de Brasília.	Não sei... pode ser uma rabada. Talvez feijoada. Churrasco, quem sabe? Mas tudo isso já tem dono, não é?
Antonio Wright	Elio Teixeira	Genaro Casella	Patrícia Calmon
A Pizza Dom Bosco. Ela faz parte do folclore de Brasília.	Eu escolheria tira-gosto de bares e restaurantes. Por exemplo: Costelinha frita, torresmo, moela, bolinho de carne...	Não sei se conseguiria dizer o que é quitute a ponto de ser o souvenir de Brasília, mas antigamente o pastel da Viçosa era muito famoso. Pessoas de todas as classes sociais iam à Rodoviária comer o pastel porque ele é realmente gostoso e é uma referência de Brasília.	O pastel da Viçosa. Porque eu acho que ficou como uma referência de comida típica de Brasília.

Fonte: formulação da autora (2020).

Desse modo, pelo ponto de vista de Lobão, a ideia de lanche sempre foi mais atrativa de classificar como identitária e mesmo que uma das identidades de Brasília seja a goiana ao apresentar o pequi, talvez, como o maior símbolo dessa cozinha, não foi isso que definiu Brasília. Existe quem queira ser reconhecido por esse traço regional, por isso faz um esforço para ressignificar a sua própria existência em sua própria biodiversidade, mas no imaginário de grande parte da população, não há esse regionalismo, o que há é uma ideia de que o que vem do cerrado é uma cultura herdada de goianos e mineiros que migraram para Brasília. Portanto, esses frutos são incorporados como algo trazido pelos migrantes e não como algo local. Assim, a cultura brasiliense torna-se urbana. A comida de rua, o lanche, como sanduíches, salgados e pizzas vão ser muito mais identitários para os brasilienses se entenderem como um povo, do que de fato, os seus regionalismos. Para o entrevistado, a cultura urbana não rejeita o regionalismo, mas ela atravessa e se desenvolve sob o signo da industrialização e da influência do *fast-food*.

Ainda em sua fala, Guilherme explicou que a ideia da comida é muito forte em qualquer lugar do Distrito Federal, uma vez que é perceptível a presença de isopores ao lado das paradas de ônibus carregados de lanches e por mais que sejam artesanais, e como artesanais é entendido o saber-fazer de quem prepara, é possível que usem, por exemplo, em salgados, uma farinha e um óleo de péssima qualidade, e, em seus recheios produtos ultraprocessados oriundos das grandes indústrias. Portanto, nas palavras do entrevistado: “você tem toda a nossa significação cultural, de alimentação, de gastronomia, mas ela não passa pelo nosso chão, nosso terreno, nosso quintal, ela vai passar pelos nossos estoques de importações.”

Para o jornalista, os brasilienses importaram muitos elementos gastronômicos e a ideia da Pizza Dom Bosco é essa, de um estrangeirismo, de uma coisa que veio de fora. Apesar de outra origem, a pizza chegou à capital federal em um imaginário norte-americano, pois a Dom Bosco segue uma estética parecida com as pizzas encontradas nos Estados Unidos: massa alta, queijo e molho em cima. Por isso, para Lobão, muito mais do que os regionalismos e as festividades, o que marca a identidade de qualquer cultura é o que está presente no dia a dia dos moradores locais, portanto, no caso de Brasília são os lanches rápidos, como a Pizza Dom Bosco.

Nesse mesmo sentido, Patrícia Calmon, diretora da Pastelaria Viçosa, contou que na infância de seus filhos, reparou que seus pastéis, uma comida rápida, presente no

dia a dia de muitos brasileiros, estavam presentes nas memórias desses, quando se falava em uma identidade:

Inclusive na escola dos meus filhos, quando eles eram pequenos, cansava de acontecer isso: Comida típica de Brasília? Pastel com caldo de cana e ainda os alunos acrescentavam: **da Viçosa**. Aí meus filhos chegavam em casa: “Mãe, o nosso pastel é comida típica” [...] a professora pedia para eles: “traz um pastel com caldo de cana, porque é a comida típica de Brasília”.

Já Luiz Humberto não consegue ver *fast-foods* como algo típico, ao defender os regionalismos e enxergar os brasileiros como herdeiros e legatários de muitos sabores, ou seja, eles não inventaram nada, mas agregaram, incorporaram em sua culinária preparos de diversos estados brasileiros.

Em relação ao *souvenir* gastronômico¹⁸, entende-se para o produto ser classificado como um, ele precisa de uma identidade diferenciadora (receita/tradição), identificação de origem (marca), embalagem adequada e transporte facilitado (HORODYSKI, MANOSSO, BIZINELLI, GÂNDARA, 2014), por isso, quando é sugerido o Pastel da Viçosa, a Pizza Dom Bosco e até o tira-gosto presente na fala de Elio, identidade e identificação existem, mas são preparos quentes, de rápido consumo e que facilmente podem estragar, mesmo ao pensar em uma embalagem adequada. Portanto, como *souvenirs*, é perceptível a inviabilidade. Mas, por serem preparos famosos na cidade, seus estabelecimentos tornam-se destinos quase que obrigatórios para aqueles que passam por Brasília, portanto as comidas desses estabelecimentos encaixam-se melhor como atrativos turísticos do que como *souvenirs* gastronômicos.

Assim, ao buscar compreender se os brasileiros valorizam os ambientes gastronômicos mais antigos ditos como “tradicionais”, foram perguntados para todos os entrevistados, a seguinte questão: “Você acredita que o brasileiro cultiva suas memórias gastronômicas e frequenta os estabelecimentos antigos que funcionam até hoje, com uma consciência histórica? Por quê?” e dos oito entrevistados, seis deles acreditam que sim, e apenas dois, não.

QUADRO 6: Respostas frequência em restaurantes antigos

Você acredita que o brasileiro cultiva suas memórias gastronômicas e frequenta os estabelecimentos antigos que funcionam até hoje, com uma consciência histórica? Por quê?			
João Vicente	João Amador	Guilherme Lobão	Luiz Humberto
Não. Sinceramente, eu acho que o brasileiro não valoriza nada que existe, aquela coisa de	Sim. O brasileiro tem essa consciência sim e eu acho que tem cada vez mais à medida que	Sim. Eu não sei se é uma consciência histórica, eu acho que é mais uma consciência	Sim. Não resta dúvida alguma. A gente cultua tradição, até por tê-la escassa. Sessenta anos

¹⁸ Conceito de *souvenir* gastronômico presente nas páginas 40-42.

só valorizar quando perde, sabe? E, então, depois reconhece que aquilo era legal e começa a querer saber da história.	as novas gerações vão tomando a sua consciência pessoal, a consciência histórica da cidade, do resgate. Eles tendem a consumir o que tem a ver com a história da cidade e que não é só a gastronomia.	afetiva mesmo porque normalmente você vai ter muito isso no Plano Piloto na verdade, aquela coisa do restaurante cativo da família. Sou “plano-pilotense” e te digo isso.	não são o bastante para inventar brasão de família, para o enraizamento profundo. Acontece que a gente teve de se enraizar à força: era Brasília ou nada.
Antonio Wright	Elio Teixeira	Genaro Casella	Patrícia Calmon
Não. Eu acho que o brasileiro não tem consciência disso não, Brasília não tem uma tradição gastronômica. Brasília não formou uma tradição, se você me disser um prato típico de Brasília você não tem. Você tem um goiano, você pega um arroz com pequi. A comida daqui é tudo comida de fora, importada.	Sim. Eu não sei se com uma consciência histórica, mas eles frequentam sim. Eu acho que o brasileiro consegue ser bem bairrista, o pessoal da Asa Norte fica na Asa Norte, da Asa Sul, na Asa Sul, na época que eu frequentava, eles eram bem bairristas. Cada cidade como Taguatinga, Sobradinho, Gama, cada uma tinha sua cultura isolada.	Sim. As pessoas frequentam sim, porque os restaurantes antigos que hoje fazem parte da vida dos brasileiros são restaurantes que realmente significaram alguma coisa, marcaram algum momento de suas vidas.	Sim. Sinceramente, eu sinto essa consciência em pouquíssimos lugares, um deles é a Viçosa, em minha opinião até o mais forte, como a pizza Dom Bosco também, eu acho que ficou muito reduzida essa memória gastronômica, esse cuidado, ainda tem, mas poderia ser mais vivo.

Fonte: formulação da autora (2020).

Guilherme Lobão enxerga essa valorização vinda dos moradores do Plano Piloto, e, Elio, acredita que em várias Regiões Administrativas, exista esse “bairrismo”. Mas, em suas percepções, essa valorização não vem pelo reconhecimento histórico do estabelecimento, ou seja, pela a sua antiguidade, mas sim, pelo afeto, de ser o restaurante da família, aquele que frequentam há gerações. Assim, Patrícia Calmon e Luiz Humberto observam que são poucos esses lugares, por isso as pessoas precisavam escolher entre apegar ou esquecer, mas positivamente, eles acreditam que existe sim essa consciência, talvez mais afetiva do que histórica.

Entretanto João Vicente compreende que os brasileiros não percebem a importância que os restaurantes têm em suas vidas, no momento em que eles ainda funcionam, assim, em seu raciocínio, é difícil perceber o valor do que está sempre presente no dia a dia. Mas, depois que esses lugares fecham as portas, vem à valorização tardia.

Assim, o entrevistado contou que foi proprietário do restaurante “Antigamente” em Luziânia e que chegou a receber figuras públicas como os ex-presidentes Fernando Henrique Cardoso e Lula, e artistas como a Fafá de Belém. Desse modo, João contou

que recebia, em sua maioria, um público que saía de Brasília e fazia questão de almoçar em Luziânia, cidade do estado de Goiás, pois era um restaurante muito bem avaliado e muito querido. Mas ao passar os anos, o movimento começou a cair e Luziânia ficou mais distante da capital após o surgimento das cidades de Val Paraíso e Cidade Ocidental (pertencentes à Goiás), Santa Maria (RA XIII) e a expansão do Gama (RA II).

Eu tive que fechar, estava dando prejuízo e o pessoal: “aquilo é importante, é histórico, você não pode fechar”, mas tinha quantos anos que você não ia lá? Seis anos. Pois é, eu não posso viver do seu sentimento de seis anos atrás [...] as pessoas só dão valor quando percebem que vão ficar sem. Hoje eu sinto uma tristeza de não ter mais o “Antigamente” em Luziânia, as pessoas reclamam muito, choram muito, mas por que não deu valor quando existia? [...] elas também se cansam, querem novidades [...] Era um antiquário, casarão com mais de duzentos anos, tombado, servia comida típica, foi eleito o melhor restaurante do “Guia 4 Rodas” por mais de quinze anos, por todo o Centro-Oeste.

Desse modo, João refletiu sobre os estabelecimentos gastronômicos do DF ao enfrentar a pandemia do Coronavírus (COVID-19), em 2020. O atual cenário levou alguns estabelecimentos antigos em Brasília, encerrarem suas atividades. Por isso, o entrevistado vê a importância de fazer um resgate dessas memórias. Patrícia Calmon observou que Brasília precisa de medidas voltadas para a preservação dessas memórias e da proteção dos poucos lugares que sobraram. Os brasilienses mais antigos cuidam bem dessas memórias ao compartilhá-las via *facebook* em grupos como o “BSB Night – memórias da Noite de Brasília” e “Brasília das antigas que amamos muito”, mas são iniciativas segmentadas e restritas, assim, se houvesse um incentivo maior vindo de iniciativas públicas, poderia gerar resultados mais abrangentes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho possibilitou a reconstituição em parte das narrativas gastronômicas dos habitantes do Distrito Federal, pois, apesar de apenas seis décadas de existência, a capital já coleciona memórias que são importantes não só para a historiografia, mas também para o seu povo colocar-se como uma sociedade. Uma sociedade onde seus membros compartilham características em comuns, dessa forma, essas características definem as suas identidades. É possível encontrar elementos identitários na alimentação e nos espaços de comensalidade.

Por isso, para se atingir uma compreensão acerca dessa temática, o estudo definiu três objetivos específicos: analisar as narrativas gastronômicas dos “guardiões de memórias” do DF; observar o papel do migrante brasileiro e imigrante estrangeiro para a formação de uma possível identidade gastronômica brasiliense e identificar estabelecimentos gastronômicos do DF entre os anos de 1956 até meados de 1970 que geraram a memória coletiva do povo local e seus reflexos no cenário contemporâneo.

As narrativas presentes nas entrevistas, em registros documentais, bibliográficos e nos grupos de memórias em rede social (*facebook*), como o “BSB *Night* – memórias da noite de Brasília” e o “Brasília das antigas que amamos muito” se repetem, de modo que, essas repetições podem indicar uma conservação dessas memórias. Quando não houver mais vozes vivas, esses meios de memórias serão os “lugares de memórias” (NORA, 1984), lugares onde essas memórias foram registradas por aqueles que as vivenciaram.

Por iniciativas de uma população envelhecida do Distrito Federal, grupos foram criados para receberem essas memórias, mas, talvez, seja um equívoco afirmar que Brasília tem “lugares de memória”, pois segundo Nora (1984), memórias são vivas, oriundas de pessoas vivas, e, histórias são registros para rememoração quando não há mais ninguém que vivenciou determinados acontecimentos. Os “lugares de memórias” são na verdade lugares que preservam histórias (NORA, 1984), portanto, em apenas sessenta anos, talvez o Distrito Federal tenha mais memórias do que histórias, pois algumas das pessoas que guardam (e conseqüentemente, compartilham) memórias da cidade, ainda vivem.

Os exercícios de memórias partem, muitas vezes, dos velhos, que são aqueles que naturalmente assumem o papel de praticarem a rememoração (BOSI, 1979), no Distrito Federal, não é diferente. Nas análises foi visualizado que os velhos de Brasília

compreendem a importância de protegerem as suas memórias gastronômicas, pois essas memórias fazem partes de suas trajetórias. Entretanto, no campo da gastronomia, esses parecem ser os responsáveis por manter essa consciência, pois incentivos para uma valorização do histórico gastronômico do DF parecem não existir por iniciativas do GDF.

Ao observar o papel do migrante brasileiro e imigrante estrangeiro para a formação de uma possível identidade gastronômica brasiliense, entende-se que Brasília é palco para diversas cozinhas e se comporta como uma cidade cosmopolita, uma vez que as gastronomias presentes não parecem estranhas e/ou exóticas. Os migrantes estrangeiros, de modo geral, foram bem aceitos e suas gastronomias também. Porém, nem todos os migrantes brasileiros tiveram a mesma aceitação para ocuparem a região central da capital, assim, algumas cozinhas brasileiras também foram para as margens, nas Regiões Administrativas. Essas Regiões Administrativas, a priori, sem identidades, foram ocupadas por imigrantes em condições desvalorizadas e para se colocarem como habitantes do DF, foi criada a identidade de resistência (CASTELLS, 2018), que deu a cada RA características que as diferenciam das outras. Desse modo, as Regiões Administrativas se apropriaram de algumas culturas, principalmente brasileiras, para chamá-las de suas e se definiram gastronômicamente. Portanto, o DF apresenta uma diversidade culinária, porém, suas incidências dependem das localizações.

E ao identificar estabelecimentos gastronômicos do DF entre os anos de 1956 até meados de 1970, que geraram a memória coletiva do povo local, nota-se que, hoje, o que é encarado como típico e/ou tradicional é o que pertence a Brasília desde a sua existência. Entretanto, como parte do que restou em funcionamento e parece ser mais lembrado e frequentado afetivamente pelos moradores, define-se como *fast-food*. Assim, talvez, espaços como a Pizza Dom Bosco e a Pastelaria Viçosa, representam o traço gastronômico mais forte da capital, pois estão presentes tanto nos hábitos quanto nas memórias dos brasilienses.

Memórias podem se tornar tradições. Assim, no estudo foi possível notar que as tradições gastronômicas abrangem, de forma mais expressiva, estabelecimentos gastronômicos do Plano Piloto e/ou moradores do Plano Piloto. Isso reflete o poder aquisitivo da RA, pois para pessoas adquirirem hábitos de frequentarem restaurantes, precisam ter dinheiro para pagar pela experiência. Assim, aqueles restaurantes eleitos pelas famílias como os “preferidos” transformam-se em tradições familiares, logo, o que se tem de memórias gastronômicas, são memórias de privilégios também.

Entretanto, há espaços gastronômicos que abrangem um público mais diverso, como por exemplo, e novamente, a Pastelaria Viçosa, presente na Rodoviária do Plano Piloto¹⁹. Assim, por motivos como trabalho, estudo etc, pessoas de diversas RAs passam diariamente pelo local. Desse modo, é evidente que elas compartilham da mesma memória gastronômica a respeito do famoso pastel da Rodoviária.

Espaços de comidas rápidas (*fast foods*) refletem comportamentos dos brasileiros por hábitos que foram adquiridos no decorrer destes sessenta anos, como o hábito de **comer em pé**. Pelas leituras realizadas, A Pizza Dom Bosco surgiu na Asa Sul, no momento em que os operários estavam ali, trabalhando em obras. Portanto, na intensa rotina de trabalho, não poderiam parar, sentar e comer com calma. Eles buscavam uma alimentação facilitada: modos mais práticos de se alimentarem e comidas que levavam pouco tempo para serem consumidas. Assim, a Pizza Dom Bosco atendeu essa necessidade ao servir pizzas no balcão. Esse hábito foi tão bem cravado que, em um determinado momento, o estabelecimento resolveu pôr mesas, mas essas mesas receberam uma desaprovação do público. Portanto, nota-se que, há locais que tem como essência características que também estão presentes no imaginário, talvez nostálgico, dos comensais. E essas características são objetos identificadores daquele lugar. Assim, o fato de inserir qualquer elemento, pode dar a ideia de descaracterização e rejeição de tradições.

Os carrinhos de pipoca que estiveram na praça da fonte da Torre de TV, o cachorro-quente na entrada de quadras da Asa Sul, os parmegianas de clubes, a Pastelaria da Viçosa, a Pizza Dom Bosco, foram localizados nas memórias afetivas dos entrevistados. De forma que, essa carga afetiva sobressai alguns elementos (ROTHES e CUNHA, 2016), como o conforto naqueles ambientes e/ou talvez a qualidade de suas comidas. O que mais importa são os momentos que os comensais vivenciaram naqueles lugares, as suas lembranças mais marcantes. Portanto, essas comidas também podem ser interpretadas como “personagens” (TAVARES, 2018). Não é só comer um filé à parmegiana, tem que ser o do clube, assim como, não é só comer um cachorro quente, tem que ser o do Kiko.

Como já visto nas análises das entrevistas e nos exemplos da revisão literária, percebe-se que o Distrito Federal tem um potencial turístico gastronômico ainda não explorado, uma vez que, outras cidades como São Paulo e Nova York, assim como

¹⁹ A Rodoviária do Plano Piloto concentra linhas de ônibus que circulam por toda a área do DF.

Brasília, são cidades internacionalizadas e concentram-se diversas cozinhas. Dessa forma, é difícil destacar pratos típicos de locais que recebem tantas influências globais, mas mesmo assim, essas cidades conseguem receber turistas que se interessam pela gastronomia e estão dispostos a fazerem *city tours gastronômicos* ofertados pelo *Airbnb*, por exemplo. Dessa forma, é possível promover Brasília por outro nicho de oferta turística, diferente do turismo cívico e arquitetônico. Até porque uma cidade tão influente, não precisa ter uma só imagem: a política. E essa promoção poderia valorizar a gastronomia do DF, não só por sua diversidade nas cozinhas, mas também por suas memórias gastronômicas, pelos poucos, mas significantes, estabelecimentos antigos que fazem parte da vida dos brasilienses.

Outro potencial também não tão explorado é o próprio Cerrado, mas não cabe sugerir uma inserção forçada e artificial, e sim um incentivo, pois os próprios moradores locais não se reconhecem dentro do próprio bioma.

Quando se fala de uma “voz da comida” (HAUCK-LAWSON e DEUTSCH, 2010), entende-se que essa voz expressa acontecimentos, hábitos, o que se come, o que não se come, a respeito de uma determinada cultura. Assim, a comida é capaz de apresentar o processo da formação cultural de um povo.

A comida de Brasília não expressa uma única voz, mas sim, várias. E, as vozes se comunicam em diferentes intensidades, até mesmo no silêncio, pois o fato de não conseguir se expressar, também é uma mensagem. O silêncio nesse estudo foi dado ao não apresentar memórias gastronômicas de estabelecimentos de outras Regiões Administrativas, além do Plano Piloto (RA I). Essas memórias não foram apresentadas, pois não foram encontrados esses registros, e, isso reflete a não importância histórica dada por uma exclusão social. Porém, essas cozinhas existem e suas vozes também, dentro de suas trincheiras.

Vozes antigas ecoam no tempo presente, de forma que, intuitivamente, marcas se manifestam. Talvez, nem todos os jovens de Brasília saibam sobre suas memórias, mas reproduzem as suas culturas alimentares de seu passado gastronômico, por ser algo naturalmente inserido na sociedade. Os velhos de Brasília parecem ter uma consciência e protegem essas memórias, eles desempenham o papel de rememorar e abraçam como suas responsabilidades, assim como aponta Bosi (1979).

Há sim uma proteção, pois os grupos de memórias do *facebook* fazem esses exercícios de rememorar. Há memórias e a confirmações delas, quando elas deixam de

ser individuais e passam a ser coletiva (HALBWACHS, 2006). As vozes nesses espaços dialogam.

Se a comida literalmente falasse, ela diria que o Distrito Federal recebe diversas cozinhas, mas em diferentes localidades e graus de importância. Assim, tentaram excluir culturas pela identidade legitimadora (CASTELLS, 2018) onde as instituições dominantes impõem aos atores sociais culturas selecionadas e aceitas por elas.

Se a identidade legitimadora tivesse dado certo no Distrito Federal, as comidas seriam oriundas do sudeste brasileiro e de outros países, mas a voz da resistência ecoa. As vozes da comida de Brasília não são cacofonias, nem eufonias. São vozes da resistência, vozes roucas, faladas e gritadas que se esforçam para mostrarem a sua existência.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AIRBNB. *São Paulo - Pinheiros Gourmet Food Tour*. Disponível em: < <https://www.airbnb.com.br/experiences/1573662?source=ppother> > Acesso em: 11 de jul. de 2020.

AIRBNB. *Sociedade Gastronômica Secreta + passeio Pintxo*. Disponível em: < <https://www.airbnb.com.br/experiences/222059?location=San%20Sebastian%2C%20Hizpana¤tTab=experiencetab&federatedSearchId=b15dfd6a131d4b599ebe064e13496e08&searchId=§ionId=671e9a1d151948deb75fbb5bb76e4315&source=p2&translateugc=true> > Acesso em: 11 de jul. de 2020.

AIRBNB. *Tour da sobremesa em Chelsea e West Village*. Disponível em: < <https://www.airbnb.com.br/experiences/195931?location=city%20tour¤tTab=experiencetab&federatedSearchId=9509b4a4ff9428e8980b8b5d0922d9e&searchId=§ionId=3ebfd14b-298a-466f-b9b6-0b762f6a1cee&source=p2&translateugc=true> > Acesso em: 11 de jul. de 2020.

ALMEIDA, Gabriela de. *BSB 60 - Brasília e seus Pioneiros*. 1ª edição, Brasília, 2020.

ALMEIDA, Maurício Barcellos. *Noções básicas sobre metodologia de pesquisa científica*. Escola de Ciência da Informação, Universidade Federal de Minas Gerais. (s/d).

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. *Comida como narrativa da memória social*. Sociedade e Cultura, Goiânia/GO, v.11, n.1, jan/jun. 2008.

ARQUIVO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL. *Núcleo Bandeirante: a Cidade que Nasceu Livre (por Deuzíria de Carvalho Soares e Silvia Regina Viola de Castro)*. Brasília, 2001.

ARQUIVO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL. *Feiras Livres (por Joaquim Firmino)*. Brasília, 2004.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA. *Pizzaioli*. Disponível em: < https://www.pizzanapoletana.org/it/albo_pizzaioli > Acesso em: 01 de ago. de 2020.

BAR BEIRUTE. *Nossa História*. Disponível em: < <http://barbeirute.com.br/> > Acesso em: 17 de Out. de 2020.

BARDIN, Laurence. *L'analyse de Contenu*. Presses Universitaires de France, 1977.

BEARDSWORTH, Alan e BRYMAN, Alan. *Late modernity and the dynamics of quasification: the case of the themed restaurant*. *The Sociological Review*, Loughborough/UK, v.47, n.2, p 228-257. Maio, 1999.

BETTIOL, Liana Watson. *A gastronomia e a comunicação - análise do discurso gastronomia a partir do chef Jamie Oliver e do filme Ratatouille*. 76f. Monografia (Conclusão de Curso em Comunicação Social – Publicidade e Propaganda), Faculdade de Tecnologia e Ciências Sociais Aplicadas, Centro Universitário de Brasília, Brasília, 2010.

BÉU, Edson. *Expresso Brasília: A História Contada pelos Candangos*. Brasília: LGE, 2006.

BÉU, Edson. *Os Filhos dos Candangos: Exclusão e Identidades*. 2007. 139 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

BOSI, Éclea. *Memória e Sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: TAQ, 1979.

BRASIL, Ministério do Turismo. *Segmentação do Turismo: Marcos Conceituais*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

BRUMANO, Cláudia Nasser; ZANETI, Tainá Bacellar. *Um olhar sobre o cenário gastronômico de Brasília*. Cenário – Revista Interdisciplinar em Turismo e Território. Brasília, vol. 7, no. 13, p. 42-53, dez, 2019.

CARVALHO, Alberto Rodrigues Câmara de. *Migrantes em Brasília: os motivos, as dores e os sonhos numa perspectiva clínica*. 2008. 193 f. Dissertação (Mestrado em Psicologia Clínica e Cultura) - Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

CASTELLS, Manuel. *O poder da identidade: a era da informação*, volume 2/Manuel Castells; tradução de Klauss Brandini Gerhardt – 9ª ed. rev.ampl. – São Paulo/Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.

CLÁSSICO É CLÁSSICO. *Restaurantes Inesquecíveis*. Temp 2. Ep 2. Rio de Janeiro: Maria TV e Mais Globosat, 01 de Março de 2019. Programa de TV.

CODEPLAN, *Companhia de Planejamento do Distrito Federal. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD – 2013/2014 – Brasília/Plano Piloto*. 2014.

CODEPLAN, *Companhia de Planejamento do Distrito Federal. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD 2015 – Ceilândia*. 2015.

CODEPLAN, *Companhia de Planejamento do Distrito Federal. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD 2015 – Guará*. 2015.

CODEPLAN, *Companhia de Planejamento do Distrito Federal. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios – PDAD – 2015/2016 – São Sebastião*. 2016.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CORRÊA, Ana Alice Silveira; QUINZANI, Suely Sani Pereira; CAPOVILLA Vinicius Martini. *Queijo Artesanal da Serra da Canastra, Patrimônio Cultural Brasileiro*. Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP. Santos/SP, 2014.

CORREIO BRAZILIENSE. *Chef Severino Xavier relembra trajetória desde que chegou em Brasília (texto de Rebeca Oliveira)*, 17 de Abril de 2015. Disponível em: < http://df.divirtasemais.com.br/app/noticia/gastronomia/2015/04/17/noticia_gastronomia_153975/chef-severino-xavier-relembra-trajetoria-desde-que-chegou-ate-brasilia.shtml > Acesso em: 17 de Out. de 2020.

CORREIO BRAZILIENSE. *Mineiros dominam, entre habitantes de Brasília não nascidos na capital*. 03 de Dezembro de 2014. Disponível em: <

https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/cidades/2014/12/03/interna_cidadesd_f,460340/mineiros-dominam-entre-habitantes-de-brasilia-nao-nascidos-na-capital.shtml
> Acesso em: 08 de Out. de 2020.

CORREIO BRAZILIENSE. *S.O.S para as feiras (texto de Sérgio Abranches)*. 17 de Setembro de 1969.

DE PONTI, GIORGIO A. *Acquisto quello che sono? Valorizzazione Del rapporto tra territorio e cibo*, in Design & Territori, Università e Aziende Tra Sperimentazione e Innovazione. 2019. 189 f. Palermo, Edizione 2018.

DEL'ISOLA, Luiz Humberto de Faria; BOIANOVSKY, Noemia Barbosa. *A bailarina empoeirada*. Volume 1. Brasília: Annabel Lee, 2013.

DEL'ISOLA, Luiz Humberto de Faria; BOIANOVSKY, Noemia Barbosa. *A bailarina empoeirada*. Volume 2. Brasília: Annabel Lee, 2013.

DEL PUERTO, Charlene Brum; VIEIRA, Maicon Farias. *Doces Tradicionais de Pelotas/RS: a Gastronomia como Atrativo Turístico e Fator na Construção da Identidade Cultural*. RELACult – Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade, Foz do Iguaçu/PR, V. 05, ed. especial, artigo nº 1315, Abr. 2019.

FATIAS DA VIDA. *Rainha da Cocada*. Temp 5. Nova York: Canal GNT, 04 de Agosto de 2020. Programa de TV.

FELIZARDO, Valeska América de Sousa; DUTRA, Veruska Chemet; ERIG, Geruza Aline; SILVA, Ivina Carvalho da. *Gastronomia e cultura: desvendando a culinária típica de Palmas/Tocantins*. Observatório de Inovação do Turismo - Revista Acadêmica, Duque de Caxias/RJ, Vol. XIV, nº 2, ago, 2020.

FERREIRA, Maria Letícia Mazzucchi; CERQUEIRA, Fábio Vergara; RIETH, Flávia Maria da Silva. *O doce pelotense como patrimônio imaterial: diálogos entre o tradicional e a inovação*. MÉTIS: história & cultura, Caxias do Sul/RS, v. 7, n. 13, p. 91-113, jan./jun. 2008.

FONSECA, João José Saraiva da. *Metodologia da pesquisa científica*. Fortaleza: Universidade Estadual do Ceará, 127 p. Abr/Maio, 2002.

FOOD N' ROAD. *A verdade sobre a Paella Valenciana, sua história, ingredientes e como preparar (por Adriano Mello)*, 22 de Outubro de 2019. Disponível em: < <https://foodandroad.com/br/paella-valenciana-original/> > Acesso em: 26 de jul. de 2020.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves. *Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos*. Segmentação do mercado turístico: estudos, produtos e perspectivas. Barueri, SP. 2009.

GDF, GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. *Embaixadas: um capítulo importante na construção de Brasília (por Ana Luiza Vinhote)*, 26 de Dezembro de 2019. Disponível em: < <https://agenciabrasilia.df.gov.br/2019/12/26/embaixadas-um-capitulo-importante-na-construcao-de-brasilia/> > Acesso em 28 de Out. de 2020.

GDF, GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. *Nascidas com Brasília: as ocupações pioneiras*, 24 de Outubro de 2019. Disponível em: < <https://www.agenciabrasilia.df.gov.br/2019/10/24/nascidas-com-brasilia-as-ocupacoes-pioneiras/> > Acesso em: 03 de Out. de 2020.

GERAÇÕES. *Restaurantes Inesquecíveis*. Temp 2. Ep 4. Rio de Janeiro: Maria TV e Mais Globosat, 01 de Março de 2019. Programa de TV.

GODOY, Arilda Schmidt. *Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades*. Revista de Administração de Empresas, v.35, n.2, p. 57-63, Mar/Abr, 1995.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. Tradução de Beatriz Sidou. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2006.

HALBWACHS, Maurice. *Les cadres sociaux de la mémoire*. Paris: Félix Alcan, 1925.

HAUCK-LAWSON, Annie; DEUTSCH, Jonathan. *Gastropolis: Food & New York City*, 1ª ed, New York: Columbia University, 2010.

HISTÓRIA ESCRITA NAS MESAS. *Restaurantes Inesquecíveis*. Temp 1. Ep 5. Rio de Janeiro: Maria TV e Mais Globosat, 01 de Maio de 2017. Programa de TV.

HOLSTON, James. *A Cidade Modernista, uma crítica de Brasília e sua utopia*. São Paulo: Companhia da Letras, 1993.

HORODYSKI, Graziela Scalise; MANOSSO, Franciele Cristina; BIZINELLI, Camila; GÂNDARA, José Manoel. *Souvenirs Gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de caso em Curitiba – Brasil*. Via Tourism Review, Via [Online], 6 | 2014, p.01-16, Dez. 2014.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Dicionário Demográfico Multilíngue - versão brasileira*, 1969.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Quase dois terços das favelas estão a menos de dois quilômetros de hospitais*, 19 de Maio de 2020. Disponível em: < <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/27728-quase-dois-tercos-das-favelas-estao-a-menos-de-dois-quilometros-de-hospitais> > Acesso em: 09 de Out. de 2020.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Conselho consultivo do patrimônio cultural. Parecer sobre a Produção tradicional e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí, de 15 de maio de 2014*. Conselheiro Roque de Barros Laraia. [Brasília]. Maio, 2014.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. Texto e revisão de Natália Guerra Brayner. 3. ed. Brasília, DF: Iphan, 2012.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Registro de Bens Culturais (s/d)*.

JEWELL, Elizabeth J; ABATE, Frank R. *The New Oxford American Dictionary*. 1 ed. Oxford: Oxford University Press, 2023 p. 2001.

LEITE, Daniela Carvalho Bizzera. *Feiras como espaços de hospitalidade e identidade coletiva: Feira Permanente da Ceilândia/DF*. 2015. 165 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

LONG, Lucy M. *Learning to Listen to the Food Voice*. Food, Culture & Society: Na International Journal of Multidisciplinary Research, Bowling Green, Ohio, v.7, n.1, p.118-122, 2004.

MACIEL, Maria Eunice. *Olhares antropológicos sobre a alimentação - Identidade cultural e alimentação*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MATTAR, Fauze Najib. *Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

MENDES, Manuel P. *Meu testemunho de Brasília*. Brasília: Horizonte, 1978.

MOQUECA BAIANA. *Que Maravilha! Revanche*. Temp 7. Ep 7. Rio de Janeiro: Canal GNT, 2013. Programa de TV.

MOREIRA, Daniel Augusto. *O método fenomenológico na pesquisa*. São Paulo: Pioneira Thomson, 2002.

NASCIMENTO, Francisco Paulo do. *Classificação da Pesquisa. Natureza, método ou abordagem metodológica, objetivos e procedimentos*, in NASCIMENTO, F.P; SOUSA, F.L.L. *Metodologia da Pesquisa Científica: teoria e prática – como elaborar TCC*. Brasília: Thesaurus, 2016.

NORA, Pierre. *Entre memória e história: a problemática dos lugares*. Tradução de Yara Aun Khoury. São Paulo, 1993.

NORA, Pierre. *Les Lieux de Mémoire*, Paris: Gallimard, 1984.

OLIVEIRA, Cristiano Lessa de. *Um apanhado teórico-conceitual sobre a pesquisa qualitativa: tipos, técnicas e características*. Travessias, Cascavel, v. 2, n. 3, 2018.

PELUSO, Marília; CANDIDO, Washington. *Distrito Federal: paisagem, população e poder*. 2 ed. Brasília: Editora Candido Calazans, 123 p. 2012.

RATATOUILLE. Direção: Brad Bird. Estados Unidos: Walt Disney Pictures – Pixar Animation Studios (110 minutos), 2007.

ROTHES, Inês Areal; CUNHA, Sílvia. *Dimensão Simbólica e afetiva da alimentação. A escolha alimentar: uma experiência multidimensional*, in PAES S.C; FERREIRA, P.D. (orgs). *A redução das assimetrias sociais no acesso à alimentação e a saúde: Políticas e Práticas*. Ed. Mais Leitura, 2016.

SANTOS, Franksley Gomes dos. *Da criação do estado de Tocantins à invenção de sua gastronomia*. 2014. 106 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembí Murumbi, São Paulo, 2014.

SANTOS, Luciano dos. *As Identidades Culturais: Proposições Conceituais e Teóricas*. Rascunhos Culturais, Coxim/MS, v.2, n.4, p. 141- 157, jul/dez, 2001.

SECRETARIA DE ESTADO DE GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. *Administrações Regionais*. Disponível em: < <http://segov.df.gov.br/category/administracoes-regionais/> > Acesso em: 23 de Set. de 2020.

SENADO FEDERAL. *Muitos acreditam que santo italiano profetizou a construção de Brasília no século 19 (por Moisés Nazário)*. Disponível em: < <http://www.senado.gov.br/noticias/especiais/brasil50anos/not08.asp> > Acesso em: 23 de Set. de 2020.

SILVA, Giuslane Francisca da. *HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. Tradução de Beatriz Sidou. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013*. Aedos, Porto Alegre, v. 8, n. 18, p. 247-253, Ago. 2016.

SILVA, Maurício Jacques Barbosa da. *O rolo do bolo de rolo*. VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. São Paulo/SP, Setembro, 2010.

SILVA, Wanderson de Vasconcelos Rodrigues da; RUSSO, Suzana Leitão. *Valorização dos produtos de origem como estratégia para o desenvolvimento territorial sustentável – O caso da Cajuína do Piauí*. Revista INGI, Aracaju/SE, Vol.2, n.4, p.195-208, Out/Nov/Dez. 2018.

TAMANINI, L. Fernando. *Recordando como foi Brasília um dia*. Brasília, 1994. Não paginado.

TAVARES, Adriano Pereira. *Comida Afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória*. 2018. 106 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

VASCONCELOS, Adirson. *Os pioneiros da construção de Brasília*. 2º vol. Brasília: [s.n.], 1992.

VEJA. *O melhor da gastronomia de Brasília: Veja Comer Beber 2018/2019 (Por Mônica Santos)*, 21 de Maio de 2018. Disponível em: < <https://veja.abril.com.br/cultura/o-melhor-da-gastronomia-de-brasil-veja-comer-beber-2018-2019/> > Acesso em 27 de Out. de 2020.

VERGARA, Sylvia Constant. *Projetos e relatórios de pesquisas em administração*. 2 ed. São Paulo: Atlas, 90 p. 1998.

WALLAU, Luciana Eleutério; BONILHA, Gerson; PANTUFF, Cláudia Martins. *Fidelização e Memórias Afetivas em restaurantes*. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. São Paulo, vol. 7, no. 1, p. 67-80, nov, 2019.

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