



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM TURISMO
PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*
MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO

MAÍRA DA SILVA CARDOSO PALMEIRA

**MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIONEIROS DA CONSTRUÇÃO DA CAPITAL
DO BRASIL**

Brasília (DF)

2017

MAÍRA DA SILVA CARDOSO PALMEIRA

**MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIONEIROS DA CONSTRUÇÃO DA CAPITAL
DO BRASIL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós Graduação em Turismo do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília para obtenção do Título de Mestre em Turismo. Área de Concentração: Cultura e Desenvolvimento Regional.

Orientadora: Professora Dr.^a Lana Magaly Pires

BRASÍLIA (DF)

2017

Palmeira, Máira da Silva Cardoso
PP172m MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIONEIROS DA CONSTRUÇÃO
DA CAPITAL DO BRASIL / Máira da Silva Cardoso
Palmeira; orientador LANA MAGALY PIRES. -- Brasília,
2017.
103 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado Profissional em
Turismo) -- Universidade de Brasília, 2017.

1. Gastronomia. 2. Memória Gastronômica. 3.
Pioneiros. 4. Capital Federal. 5. Caderno de
receitas. I. PIRES, LANA MAGALY , orient. II. Título.

MAÍRA DA SILVA CARDOSO PALMEIRA

**MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE PIONEIROS DA CONSTRUÇÃO DA CAPITAL
DO BRASIL**

BANCA EXAMINADORA

Presidente e Orientadora: Professora Dra. Lana Magaly Pires
Centro de Excelência de Turismo da Universidade de Brasília

Membro Titular/Interno: Professora Dra. Neuza de Farias Araújo
Centro de Excelência de Turismo da Universidade de Brasília

Membro Titular/Externo: Professora Dra. Maria Fernanda Farah Cavaton
Faculdade de Educação – Departamento de Métodos e Técnicas da Universidade de Brasília

Membro Suplente/Externo: Professora Dra. Ivany Câmara Neiva
Centro de Excelência de Turismo da Universidade de Brasília

Aprovada em: 29 / 06 / 2017

A Deus e a Nossa Senhora das Graças, por guiarem a minha vida. Ao meu marido George e meu filho Eduardo por ser a razão da minha felicidade.

AGRADECIMENTOS

A Deus pela graça da vida e por tudo o que me concede pela sua bondade e misericórdia. A Nossa Senhora das Graças pela intercessão e amor dedicados a mim durante uma vida e especialmente durante os dias mais difíceis da construção desse trabalho.

A minha orientadora, Lana Magaly Pires, pela dedicação e disponibilidade. Com sua generosidade, Lana dividiu comigo os seus conhecimentos e me mostrou caminhos pelos quais eu não seguiria sem a sua preciosa ajuda. Pela sua serenidade e sensibilidade ao me dizer que tudo daria certo em meio ao mestrado e minha gravidez. Sua competência na orientação desse trabalho será sempre um exemplo.

Ao Instituto Federal de Brasília e aos meus colegas de trabalho, pelo incentivo à qualificação e apoio à dedicação integral ao mestrado.

Aos narradores, José Manoel, meu avô querido e amado, por compartilhar comigo suas histórias e Dona Wanda por estar sempre disposta em responder aos meus questionamentos e por dividir comigo seu precioso caderno de receitas, suas memórias foram combustível para esta dissertação por isso e por tudo, a eles meu carinho e gratidão.

A banca avaliadora, Prof.^a Dr.^a Neuza, Prof.^a Dr.^a Maria Fernanda e Prof.^a Dr.^a Ivany pelas contribuições essenciais e carinho que tiveram ao me avaliar.

Ao meu marido George, por todos esses anos de amor e apoio em tudo o que eu quis fazer na vida. Ao meu filho Eduardo, por ter sido minha doce companhia por todo o meu trajeto pelo mestrado. O amor que ele trouxe em sua chegada foi essencial para a realização desse projeto.

Aos meus pais Celso e Maria Socorro pelo amor sem fim, dedicação e apoio durante toda a minha vida. Aos meus irmãos Thaís e Gabriel pelo carinho que temos e por me ajudarem sempre que preciso. Aos meus sogros George e Marlene por dedicarem amor, carinho e tempo sem medidas à nossa família e especialmente ao Eduardo para que eu pudesse me dedicar à pesquisa.

A todos meus amigos e familiares que sempre estiveram presentes prontos a me incentivar e mostrar que o caminho poderia ser mais leve com a alegria que traziam. Foram muitas as pessoas que me apoiaram e estiveram presentes de diversas formas. A todos vocês que me ajudaram na realização desse trabalho, deixo aqui a minha eterna gratidão.

RESUMO

A presente dissertação elabora a reconstrução das memórias gastronômicas de dois pioneiros que vieram a Brasília em razão da construção da Capital Federal e que tiveram a Vila Planalto e seus arredores como loco de suas vivências. A motivação do estudo foi a reconstrução de memórias, enfatizando as lembranças sobre a gastronomia daquela época, ao compreender e resgatar o modo como os pioneiros se alimentavam. O desenvolvimento da gastronomia advém das representações que a sociedade constrói sobre as suas cozinhas possibilitando o reconhecimento de sua identidade e a definição de seus padrões alimentares. A diversidade cultural proporcionada pela migração de trabalhadores a Brasília resultou no encontro das gastronomias regionais do Brasil, o resgate e a preservação dessas memórias vislumbram o empoderamento dessa comunidade a partir do conhecimento das suas raízes e da sua identidade. Para isso, utilizou-se a pesquisa qualitativa fazendo uso da técnica da história oral de vida para a reconstrução das memórias gastronômicas e da representatividade do caderno de receitas como aporte para análise das narrativas sob a luz da antropologia interpretativa de Geertz (1989). Observou-se a memória refletir lembranças de experiências de um contexto social de classes e grupos diferentes. Ao narrar, os pioneiros, sujeitos dessa pesquisa, evocaram suas recordações e traduziram na oralidade a reconstrução do passado baseado em suas experiências alimentares. Desta maneira podemos compreender que a alimentação é revestida de significados e simbolismos e se constitui como ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo. Através dos relatos das histórias de vida dos sujeitos foi possível interpretar antropologicamente as narrativas transcritas das respectivas memórias gastronômicas. A análise das dimensões socioculturais presentes nos discursos através das experiências com a comida nos fez compreender como tais aspectos influenciam as práticas alimentares dos mesmos ao longo da vida e como estas se transformaram ao passar do tempo.

Palavras-chave: Gastronomia. Memória Gastronômica. Pioneiros. Capital Federal.
Caderno de receitas.

ABSTRACT

This dissertation promotes the reconstruction of gastronomic memories of two pioneers that came to Brasilia due to the construction of the Federal Capital and that had Vila Planalto and its environs as a place of their experiences. The motivation of the study was the reconstruction of memories, emphasizing the memories about the gastronomy of that time, by understanding and recovering the way the pioneers fed. The development of gastronomy comes from the representations that society builds on its kitchens, making possible the recognition of its identity and the definition of its food standards. The cultural diversity provided by the migration of workers to Brasilia resulted in the meeting of the regional gastronomy of Brazil, the rescue and preservation of these memories aim the empowerment of this community from the knowledge of its bases and identity. For this, qualitative research was applied using the oral history of life technique for the reconstruction of gastronomic memories and the representativeness of the recipe book as an input for the analysis of the narratives in the light of the interpretive anthropology of Geertz (1989). Memory was observed reflecting experiences from a social context of different classes and groups. In narrating, the pioneers, subjects of this research, evoked their memories and translated into orality the reconstruction of the past based on their eating experiences. In this way we can understand that the food is clothed with meanings and symbolisms and is constituted as a social act that incorporates multiple dimensions of the individual. Through the stories of the subjects' life histories it was possible to anthropologically interpret the transcribed narratives of the respective gastronomic memories. The analysis of the sociocultural dimensions present in the discourses through the experiences with the food made us understand how these aspects influence the alimentary practices of the same ones throughout the life and how these have transformed through the time.

Keywords: Gastronomy. Gastronomic Memory. Pioneers. Federal Capital. Recipe Book.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 - MISSÃO CRULS EM GOIÁS	18
FIGURA 2 - CASAS DE PAU A PIQUE: IMAGEM DA ÉPOCA DA MISSÃO CRULS, RECUPERADA PELO ARQUIVO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL.	18
FIGURA 3 - IMAGEM DA MISSÃO CRULS: OS DESBRAVADORES DEPARARAM- SE COM A EXPLORAÇÃO DO OURO.	19
FIGURA 4 - PEDRA FUNDAMENTAL	19
FIGURA 5 - MAPA DA VILA PLANALTO COM DESTAQUE AOS ACAMPAMENTOS	23
FIGURA 6 - DEMOLIÇÃO DE CASAS NA VILA PLANALTO EM 1968	24
FIGURA 7 - DEMOLIÇÃO DE CASAS NA VILA PLANALTO EM 1968	25
FIGURA 8 - REIVINDICAÇÃO DE MORADORES DA VILA EM 1989	26
FIGURA 9 - CASA DE MADEIRA CARACTERÍSTICA DA ÉPOCA DA CONSTRUÇÃO DE BRASÍLIA.....	27
FIGURA 10 - IMAGEM AÉREA DA VILA PLANALTO EM 2015.	27
FIGURA 11 - À ESQUERDA VILA AMAURY EM 1959 E A DIREITA SUBMERSA PELO LAGO PARANOÁ EM 2010.	29
FIGURA 12 - CARTEIRA PROFISSIONAL DO SENHOR JOSÉ MANOEL DE SOUZA.....	57
FIGURA 13 - VISTA PARCIAL DO CERRADO 1957-1960.....	73
FIGURA 14 - CADERNO DE RECEITAS CONFECCIONADO POR DONA WANDA E SUA FILHA.	79
FIGURA 15 - ILUSTRAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO CADERNO DE RECEITAS.	79

FIGURA 16 - CADERNO DE RECEITAS (RECEITAS HÚNGARAS)	80
FIGURA 17 - CADERNO DE RECEITAS (RECEITAS REGIONAIS).....	81
FIGURA 18 - CADERNO DE RECEITAS (PÃO DE QUEIJO "MARA").....	81
FIGURA 19 - CADERNO DE RECEITAS (VATAPÁ IVONE).	82
FIGURA 20 - CADERNO DE RECEITAS (PÃO DE QUEIJO "MARIA DO CHAPÉU")	82
FIGURA 21 - CADERNO DE RECEITAS (TRUQUES PARA A DONA DE CASA)...83	
FIGURA 22 - CADERNO DE RECEITAS (COMO GUARDAR E SERVIR O QUEIJO).	83
FIGURA 23 - CADERNO DE RECEITAS (COMO POR A MESA).	84
FIGURA 24 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (CAPA).	86
FIGURA 25 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BACALHAU A PORTUGUESA).....	86
FIGURA 26 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BERINJELA AO FORNO).	87
FIGURA 27 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (POLENTA).	88
FIGURA 28 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (RECEITAS DIVERSAS).	88
FIGURA 29 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (PUDINS)	89
FIGURA 30 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (SORVETE).	90
FIGURA 31- CADERNO DE RECEITAS (BEBIDAS).	90
FIGURA 32 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (REFRESCOS).....	90
FIGURA 33 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BRIGADEIRO).....	91

FIGURA 34 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (LEITE CONDENSADO).	92
FIGURA 35 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (ARROZ DOCE).	92
FIGURA 36 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (TIREOIDE).	93
FIGURA 37 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (OTITE).	93

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	13
2	BRASÍLIA – DE ACAMPAMENTO A LUGAR DE MEMÓRIA.....	16
3	GASTRONOMIA E AS MEMÓRIAS GASTRONOMICAS	30
3.1	GASTRONOMIA.....	30
3.2	MEMÓRIA GASTRONÔMICA	38
4	TRILHA METODOLÓGICA	44
4.1	ENTREVISTAS.....	46
4.1.1	O tratamento dos dados	51
5	ANÁLISE DAS NARRATIVAS E EXPOSIÇÃO DE MEMÓRIAS	55
5.1	MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO PIONEIRO JOSÉ MANOEL	56
5.2	MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE DONA WANDA CORSO	69
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	94
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	98

1 INTRODUÇÃO

A maneira que se escolhe, prepara e come os alimentos é fator inerente aos costumes, às relações sociais, às memórias e às lembranças do homem. Portanto, o ato de se alimentar torna-se parte integrante da cultura por abarcar valores além dos nutricionais. A alimentação manifesta-se como elemento decisivo da identidade humana e do sentimento de pertencimento.

Aqueles que migraram para a Capital Federal, antes, durante e depois da construção, trouxeram consigo a bagagem cultural do meio em que viviam. Destarte, a diversidade cultural de Brasília é resultante dessa migração que proporcionou trocas culturais intensas, principalmente durante os anos em que a cidade esteve em obras. Neste cenário a culinária e a gastronomia são fontes para se conhecer e vivenciar a cultura local, que por sua vez precisa ser valorizada e registrada através da reconstrução das memórias gastronômicas dos personagens que ergueram a Capital do Brasil.

Em sua obra clássica *Antropologia Estrutural*, Lévi-Strauss (1996) considera a comida e a metáfora da comida como linguagens capazes de falar, expressar e produzir significados que vão além das funções nutricionais, criando inclusive o termo “gustemas” para denominar as unidades essenciais. “Assim como a língua, parece-me que a cozinha de uma sociedade é analisável em elementos constitutivos que poderíamos chamar de gustemas” (LÉVI-STRAUSS, 1996, p.106). Do mesmo modo que a língua, a cozinha é um importante elo entre os membros de uma comunidade, pois é onde o grupo cria e reproduz suas próprias maneiras de preparar os alimentos fazendo desse ato sua arte culinária ou sua gastronomia.

A definição de cultura proposta por Geertz (1989) apresenta-a como uma “teia de significados” que constitui o homem ao qual ele está amarrado e segue construindo significados através dos costumes e experiências cotidianas. No aspecto cultural, a comida pode ser entendida como uma linguagem capaz de exprimir as memórias de um indivíduo ou de um grupo e constituir-se como uma narrativa de memória social coletiva que, para Halbwachs (1990), é uma construção dinâmica do passado, compartilhada por um grupo onde se ressaltam as lembranças dos acontecimentos que dizem respeito ao maior número de seus integrantes,

lembranças de sua própria vida ou das relações que se estabeleceu com os mais próximos, com as pessoas em que mantém mais contato.

A gastronomia se tornou um importante atrativo turístico, as cozinhas de comidas típicas promovem a valorização da cultura regional e perpetuam as memórias culinárias e gastronômicas das famílias, tais características oferecem oportunidades para ganhos de recursos econômicos, tanto para a indústria como para o comércio local. (FLANDRIN e MONTANARI 1998).

As memórias gastronômicas reconstruídas neste estudo referem-se às de dois pioneiros num período compreendido entre 1957 e 1960, anos iniciais da construção de Brasília. Por meio da técnica de história oral de vida, foi possível realizar a coleta das narrativas, protagonizadas por José Manoel de Souza e Wanda Clemente Dias Corso que migraram de Pernambuco e Belo Horizonte respectivamente, para participarem da construção da Capital, aonde seguem morando até o presente momento.

A pesquisa conta ainda com as memórias presentes no caderno de receitas de Dona Wanda, no qual se encontram escritos capazes de auxiliar a reconstrução das memórias gastronômicas.

As reflexões sobre memória e gastronomia norteiam o entendimento e a contextualização do tempo atual analisando a forma como as comunidades compreendem e perpetuam suas manifestações culturais e seus produtos, a fim de que sejam preservados para as gerações futuras e usufruídos por aqueles que não fazem parte dessa comunidade.

Apesar dos registros existentes alusivos à época da construção de Brasília, há pouca referência sobre a alimentação e a gastronomia naquele tempo, recorte de estilo de vida importante e que representa, por exemplo, o que a Vila Planalto se tornou no presente, um Polo Gastronômico.

Antigo acampamento da construção civil, esse local alojou desde os operários da construção civil, aos engenheiros e políticos que passaram esporadicamente por esse espaço até a inauguração de Brasília. Apesar de um longo período de clandestinidade, Vila Planalto foi reconhecida como patrimônio do Distrito Federal brasileiro em 1988 — ano posterior ao reconhecimento de Brasília como patrimônio da humanidade em 1987. (COÊLHO, 2006, p.66).

Sob uma abordagem qualitativa, esta dissertação trabalha com um conjunto de significados que não podem ser quantificados, pois trata da subjetividade do fenômeno social que é a alimentação. Goldenberg (2004) traz que a expressividade dos dados na pesquisa qualitativa em ciências sociais tem a ver com a compreensão do significado e a profundidade a que se pode chegar para entender o objeto dentro de seu contexto, nesse caso a quantidade dá lugar a intensidade.

Desse modo, a questão norteadora da pesquisa foi: Quais são as memórias gastronômicas dos pioneiros migrantes que se fixaram na Vila Planalto e arredores a época da Construção de Brasília?

Esta dissertação está estruturada em cinco capítulos, além das considerações finais e das referências bibliográficas.

O primeiro capítulo introduz ao leitor a tratativa da dissertação.

O segundo capítulo contextualiza o local da pesquisa, traz um breve histórico de Brasília e o do surgimento das Vilas Planalto e Amaury.

O terceiro capítulo versa sobre a gastronomia, seu histórico de evolução, sua importância cultural e a relação com a memória.

No quarto capítulo são abordadas questões referentes à condução metodológica da dissertação, os métodos e técnicas de estudo e o percurso metodológico da pesquisa.

O quinto capítulo apresenta as narrativas, a análise das memórias gastronômicas e a dinâmica de mudanças nesse processo.

Por fim são apresentadas as considerações finais do trabalho e as referências bibliográficas.

2 BRASÍLIA – DE ACAMPAMENTO A LUGAR DE MEMÓRIA

O emergir da Capital Federal em meio ao cerrado trouxe consigo os acampamentos, lares provisórios daqueles que materializaram os anseios do então Presidente da República, lugar onde os pioneiros construíram e reconstruíram suas vidas fazendo deste lugar -“Lugar de Memória” que no dizer de Pierre Nora (1995) significa:

O lugar de memória supõe, para início de jogo, a justaposição de duas ordens de realidades: uma realidade tangível e apreensível, às vezes material, às vezes menos, inscrita no espaço, na linguagem, na tradição, e uma realidade puramente simbólica, portadora de uma história. Lugar de memória, portanto: toda unidade significativa, de ordem material ou ideal, que a vontade dos homens ou o trabalho do tempo converteu em elemento simbólico do patrimônio memorial de uma comunidade qualquer. (NORA, 1995, p.20).

A implantação e edificação da Capital havia sido pensada ainda no Brasil Colônia, para tal, no ano de 1750 o cartógrafo genovês Francisco Tossi Colombina elaborou a chamada Carta de Goiás, sugerindo a mudança da Capital do Brasil para essa região.

O interesse em interiorizar a Capital se justificava por questões estratégicas de segurança, já que ficava longe dos portos do litoral do país, o que dificultaria confrontos com outros exploradores. Todavia, a cidade de Salvador na Bahia ostentou o título de Capital do Brasil de 1549 até o ano de 1763 quando esta foi transferida para o Estado do Rio de Janeiro, Guanabara.

O projeto de mudança da Capital do país emergiu novamente quando José Bonifácio, em 1823, redigiu aos deputados paulistas que participaram das Cortes de Lisboa, época em que sugeriu o nome Brasília ou Petrópolis, contudo, o Imperador D. Pedro I não levou a proposta adiante.

Em 1883, o italiano fundador da Congregação dos Salesianos, São João Bosco, teve um sonho no qual ele percorria toda a América do Sul, lugar onde jamais havia estado, tendo um anjo como guia, previu o surgimento de uma nova civilização.

Tra il grado 15 e il 20 grado vi era uno seno assai lungo e assai largo che partiva da un punto ove formavasi un lago. Allora una voce disse repetutamente: - Quando se verranno a scavare le minere nascoste in mezzo a questi monti, apparirá qui la terra promessa fluente latte e miele. Sarà una ricchezza inconcepibile.”¹(DOM BOSCO, 1883).

Entre os paralelos 15° e 20° do hemisfério sul, numa região onde se formava um lago, no mesmo espaço geográfico delimitado pelo sonho, pouco mais de setenta e cinco anos depois estaria construída Brasília.

Cumprindo o que dizia a primeira Constituição da República de 1891 em seu artigo 3º, onde estabelecia uma área de quatorze mil quilômetros quadrados a ser demarcada no Planalto Central destinada a construção da nova Capital, o então presidente Floriano Peixoto, em 1892, nomeou a Comissão Exploradora do Planalto Central.

No dia 12 de maio de 1892, o chefe do governo, Marechal Floriano Peixoto, em sua Mensagem ao Congresso Nacional, por ocasião da abertura da segunda sessão ordinária, assim se expressou: Reputando de necessidade inadiável a mudança da Capital da União, o Governo trata de fazer seguir para o Planalto Central a Comissão que deve proceder à demarcação da área e fazer sobre a zona os indispensáveis estudos. (KUBITSCHKEK, 2000, p. 20).

A Missão Cruls, como ficou conhecida, comandada por Louis Ferdinand Cruls, astrônomo e geógrafo belga e mais vinte e uma pessoas, demarcou o “Quadrilátero Cruls” e entregou em 1894 e 1896 o primeiro e o segundo relatório, respectivamente, mais conhecido como “Relatório Cruls” que continha além de fotografias, mapas, descrições da fauna, da flora, das riquezas minerais da região e informações sobre ligação ferroviária. Dr. Glaziou, parte integrante da comissão, em 1894 descreve a Louis Cruls a paisagem a qual Brasília seria construída:

O aspecto das regiões até hoje percorridas é de um país ligeiramente ondulado. A leste estende-se o belo e grandioso vale que vai se prolongando até aos pequenos montes do rio Paranoá, ramificando-se, em outros pontos, em todas as direções. Essas fontes, como os grandes rios que regam a região, são protegidas por admiráveis capões de mato, aos quais nunca deveria golpear o machado do homem, senão com a maior circunspeção.” (KUBITSCHKEK, 2000, p. 19).

¹ Entre os graus 15 e 20, aí havia uma enseada bastante extensa e bastante larga, que partia de um ponto onde se formava um lago. Nesse momento disse uma voz repetidamente: - Quando se vierem a escavar as minas escondidas em meio a estes montes, aparecerá aqui a terra prometida, onde correrá leite e mel. Será uma riqueza inconcebível. (Dom Bosco, tradução nossa)

FIGURA 1 - MISSÃO CRULS EM GOIÁS



FONTE: www.senado.gov foto de Henrique Morize.

FIGURA 2 - CASAS DE PAU A PIQUE: IMAGEM DA ÉPOCA DA MISSÃO CRULS, RECUPERADA PELO ARQUIVO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL.



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

FIGURA 3 - IMAGEM DA MISSÃO CRULS: OS DESBRAVADORES DEPARARAM-SE COM A EXPLORAÇÃO DO OURO.



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

Apesar da pedra fundamental da Capital ter sido lançada próxima à Planaltina em 1922, só em 1952 o Congresso Nacional aprovou a lei que determinou a realização de estudos para a edificação de Brasília. Tais estudos foram concluídos em 1955, por comissão chefiada pelo Marechal José Pessoa, que contratou a empresa americana Donald Belcher & Associates, de Donald Belcher, para demarcar o local de construção da Capital, cuja área foi fixada em cinquenta e dois mil quilômetros quadrados. Nesse mesmo ano, o presidente Café Filho aprovou a área “no entanto, a despeito dessa prolongada hibernação, nunca aparecera alguém suficientemente audaz para dar-lhe vida e convertê-la em realidade.” (KUBISTCHEK, 2000, p.05).

FIGURA 4 - PEDRA FUNDAMENTAL



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

Em 1955, por ocasião das eleições para Presidência da República, Juscelino Kubitschek em comício na cidade de Jataí (GO) promete se eleito, transferir a Capital do país para o Planalto Central, juntando aos trinta itens de seu plano de metas a chamada “Meta-Síntese” que se referia à construção de Brasília.

A afirmação do comício em Jataí fora política até certo ponto. Até então, eu não me havia preocupado com o problema. Entretanto, a partir dali, e no desdobramento da jornada eleitoral — quando percorri o País inteiro —, deixei-me empolgar pela ideia. Havia visto o Brasil de cima — a bordo de um avião — e pude sentir o problema em todas as suas complexas implicações. Dois terços do território nacional ainda estavam virgens da presença humana. Eram os ‘vazios demográficos’ de que falavam os sociólogos. (KUBITSCHEK, 2000, p.07).

Empossado a 31 de janeiro de 1956, o então Presidente encaminha ao Congresso a chamada “Mensagem de Anápolis”, propondo a criação da Companhia Urbanizadora da Nova Capital, a Novacap. Nessa mesma oportunidade propôs também o nome de Brasília para sede do governo, como sugerido anos atrás por José Bonifácio.

Publicado no Diário Oficial de 30 de setembro de 1956, o edital do concurso nacional do Plano Piloto da nova Capital do Brasil, teve como vencedor o projeto de Lúcio Costa. Para realização do audacioso projeto o presidente procurou profissionais que pudessem dar sequência à empreitada por ele iniciada como nos relata Geraldo Rezende, pioneiro, chegado em janeiro de 1957 em terras goianas para construção da Capital, natural de Nazareno - Minas Gerais e proprietário do Armazém do Geraldo, comércio mais antigo da Vila Planalto.

JK se cercou de homens competentes: Lúcio Costa, Oscar Niemeyer, Israel Pinheiro e Bernardo Sayão. Do primeiro recebeu o projeto urbanístico da nova Capital. Os traços que deram imponência e beleza aos monumentos saíram da cabeça privilegiada do segundo. A capacidade de organização e liderança veio do espírito empreendedor do terceiro. O último ofertou ao presidente a ousadia e a tenacidade dos pioneiros. (REZENDE, 2011, p.144).

Ainda de acordo com o relato de Geraldo Rezende, o que existia onde hoje é a Capital Federal era um latifúndio ao lado do rio Paranoá.

A vastidão do cerrado, o barulho das matas ciliares e os goianos, nativos da região, era o que existia na fazenda Paranoá, imensa área de terra que ia de Sobradinho a São Sebastião. De um lado do rio Paranoá, ficavam os Rufino. Os Souza e Silva se acomodavam do lado oposto. De repente homens estranhos começaram a aparecer e explodir pedreiras com dinamite. Eram os operários na lida da construção da usina hidrelétrica que represou o rio Paranoá. (REZENDE, 2011, p.93).

Em outubro de 1956, JK faz sua primeira viagem à região onde seria construída a Capital. Na ocasião aterrissou na pista de pouso construída por Bernardo Sayão, região na qual hoje se encontra a antiga rodoferroviária.

Para erguer a Capital Federal em menos de quatro anos foi necessária a colaboração de milhares de pessoas, o que intensificou a migração de trabalhadores rumo ao Planalto Central ao passo que no fim de 1956 a população de Brasília passa de seis mil habitantes para doze mil duzentos e oitenta e três.²

Em maio de 1959 já somavam na nova Capital sessenta e quatro mil trezentos e quatorze habitantes. Desses, 23% eram goianos, 20,3% eram mineiros, 13,5% baianos, 7,4% cearenses, 6,3% pernambucanos, 6,1% paraibanos, 5,3% paulistas e 4,6% piauienses.³ A maior parte dos migrantes foi de nordestinos que, fugidos da seca e das condições precárias causadas por ela vinham à procura de melhores condições de vida.

As obras do Plano Piloto começaram em 1957 após o resultado do edital do concurso lançado em 1956 ter escolhido como vencedor o projeto de Lúcio Costa. As primeiras edificações construídas foram a residência presidencial provisória, o chamado Catetinho, o aeroporto da cidade e o Palácio da Alvorada, como relata Seu Clementino Candido, pioneiro e operário da construção civil:

Ajudei a fazer o Catetinho provisório e fizemo o aeroporto provisório. Aí fomos fazer o Palácio da Alvorada. A Construtora Rabello; o construtor, doutor Marco Paulo Rabello e o nosso presidente, o doutor Juscelino Kubitschek de Oliveira; o nosso presidente da Novacap, o doutor Moacyr Gomes, do Departamento de Viação Públicas⁴; o doutor Vasco Viana de Andrade, e o prefeito, doutor Israel Pinheiro. Aí nós fizemos as nossas obras maiores começada, a finalmente, definitiva. Fizemos provisório Catetinho, o Catetinho provisório ficou como provisório do palácio, que aí fizemos o palácio definitivo, que é o Palácio da Alvorada; aí fizemos o Supremo Tribunal; um museu. Aí fomos pra Rodoviária, a plataforma do Eixo Monumental rodoviário foi nós que fizemos. (CÂNDIDO, 1990. 27 p. 02)⁵.

² Dados retirados do Censo Experimental de População e Habitação realizado pelo IBGE em 12 de maio de 1959 em preparação ao Recenseamento Geral de 1960.

³ Dados retirados do Censo Experimental de População e Habitação realizado pelo IBGE em 12 de maio de 1959 em preparação ao Recenseamento Geral de 1960.

⁴ Departamento de Viação e Obras.

⁵ Depoimento do senhor Clementino Candido ao *Programa de História oral de vida* realizado pelo Arquivo Público do Distrito Federal em 1990.

Ainda em 1956, a firma Rabelo contratada para as obras iniciais da Capital levantou seu acampamento e um armazém próximo ao Palácio da Alvorada, porém somente em 1958 com o Alvorada já inaugurado é que esses acampamentos foram transferidos para onde hoje é a Vila Planalto, conforme confirma seu Geraldo Rezende.

Quando em 1958 o Alvorada foi inaugurado, o acampamento dos operários e o armazém teriam de ser transferidos para outra área. O Lago Paranoá tinha sido represado, as águas estavam subindo. E não demoraria muito para chegar ao acampamento. Era urgente mudar. Resultado: a gente veio pra esse espaço hoje Vila Planalto, onde já estavam instaladas a Pacheco Fernandes, Pederneiras, Emo-Press e o DFL (Departamento de Força e Luz – Novacap). (REZENDE, 2011, p.101).

Situada entre o Palácio do Planalto e o Palácio da Alvorada, contornada pelas vias L4-Norte, Estrada de hotéis e Turismo - EHT e a Estrada Presidencial - EPP, a Vila nasceu para receber os trabalhadores que vieram de todo Brasil para construir a Capital idealizada por Juscelino Kubitschek.

A Vila Planalto era um ajuntamento de dezenas de empreiteiras, instaladas de maneira desordenada, inerente ao espírito de aventura que impulsionava a construção da nova Capital. Os acampamentos formavam um grande labirinto, por onde milhares de operários circulavam dia e noite sem parar. (Beú, 2012, p. 32).

Esses acampamentos, de acordo com Muniz (2014) eram cercados e hierarquizados internamente. Havia também a separação de alojamentos para os operários (homens solteiros) mais humildes e as habitações de madeira, que apesar de provisórias, poderiam ser amplas e confortáveis, as mais elaboradas serviam de moradia para operários mais graduados na hierarquia dos trabalhadores da construção civil. Inclusive para os mais graduados havia uma estrutura que contava com escola para as crianças, farmácia, armazém, posto médico, dentário e telefônico e teve seu auge entre 1959 e 1961 quando mais de vinte empresas do ramo da construção civil estavam instaladas ali, entre elas: AIL, ATLAS, CONSISPA, CVB, DFL, DTUI, EBE, ECISO, EMULPRES, ESOL, ECIL, MINEIROS, NACIONAL, PACHECO FERNANDES e muitas outras.

A figura a seguir demonstra a localização dos acampamentos originais na dimensão da Vila Planalto no ano de 2014. Porém, durante a construção de Brasília, seu território era muito maior que o mostrado na figura e possuía cerca de 310 hectares. Quando as águas represadas do Rio Paranoá chegaram para preencher o

lago atingindo níveis significativos, parte da Vila Planalto e toda a Vila Amaury ficaram submersa passando para 56 hectares.

FIGURA 5 - MAPA DA VILA PLANALTO COM DESTAQUE AOS ACAMPAMENTOS



FONTE: Praças da Vila: Revitalização das Praças Rabelo e Nelson Corso da Vila Planalto, Brasília-DF (Arquiteta Marcela Duarte Muniz), 2014.

Passados quatro anos de trabalho diuturno daqueles funcionários e operários que se empenharam na construção, no dia 21 de abril de 1960 Brasília foi inaugurada. “Pouco depois da meia-noite, num gesto simbólico, as luzes da Praça dos Três Poderes foram acesas. A nova Capital nascia daquele imenso canteiro de obra e fazia sua estreia no cenário nacional”. (REZENDE, 2011, p. 144).

Com a inauguração, era iminente a derrubada dos acampamentos e a retirada dos candangos⁶, porém a falta de habitações definitivas para abrigarem os

⁶Adotaremos a concepção de Roque Laraia para o significado da palavra Candango que “foi utilizado para designar aqueles que trabalharam na construção da cidade. No passado, este termo era utilizado pelos africanos para designar os portugueses. Ser candango passou a ser sinônimo de pioneiro. Mas a tendência estratificadora de nossa sociedade levou, a partir de um dado momento, a elite que participou da empreitada histórica a abjurar essa denominação e a preferir o rótulo de pioneiro. Com isto, os membros dessa elite passaram a se auto representar como desbravadores, os que abrem os caminhos, mas que não devem ser confundidos com a massa humilde dos que trabalharam a madeira, o cimento e o ferro. Hoje os dois termos começam a serem usados como sinônimos. Pioneiros e candangos passam a significar os que chegaram primeiros. (Laraia, 1996, p.03)

funcionários públicos advindos de outras cidades para trabalharem na Capital, adiou essa retirada e fizeram com que as casas de madeira, na mesma localidade, que serviram de morada para autoridades, fossem usadas como residências funcionais.

As décadas de 60, 70 e 80 foram caracterizadas pela grande resistência por parte dos moradores, principalmente por aqueles menos graduados, que não aceitaram sair da Vila no processo de realocação. Como a área não estava destinada a se tornar um bairro aconteceram muitas mudanças no seu espaço físico e a perda de uma parcela de seu terreno.

Na década de 1980, a desconstrução dos acampamentos e realocação dos candangos em Regiões Administrativas e do entorno ainda faziam parte dos planos das autoridades, somente cinco acampamentos sobreviveram, para tal, eram oferecidos lotes para cada família que deixasse a antiga área dos acampamentos.

FIGURA 6 - DEMOLIÇÃO DE CASAS NA VILA PLANALTO EM 1968



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

FIGURA 7 - DEMOLIÇÃO DE CASAS NA VILA PLANALTO EM 1968



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

Apesar das questões políticas e da desmedida e prejudicial especulação imobiliária da área, a Vila sobreviveu e em 1988 se tornou, através do Decreto 11079/88, um “bairro” tombado pela pelo Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico do Distrito Federal – DEPHA e pelo Instituto Artístico Nacional – IPHAN. Isso significa que a Vila Planalto faz parte do Patrimônio Histórico do Distrito Federal. A Vila Planalto nunca se tornou uma região administrativa e é subordinada à Administração Regional de Brasília.

Mesmo com o tombamento, a Vila Planalto, sem a devida atenção do Governo e dos órgãos de fiscalização responsáveis pela preservação desse espaço histórico, vem sofrendo modificações consideráveis e degradação das casas de madeira, escolas e praças características da época da construção:

O caráter inicialmente provisório de Vila Planalto, sua situação de clandestinidade durante mais de 30 anos, seu reconhecimento como patrimônio histórico em 1988 e, finalmente, o não respeito pelas leis de preservação local, visíveis no incêndio da Igreja Nossa Senhora da Pompéia — uma das primeiras igrejas de Brasília, toda em madeira, incendiada em fevereiro de 2000 — e a destruição de numerosas construções em madeira, teoricamente protegidas pelo patrimônio, revelam as ambiguidades locais. (COELHO, 2008, p.76).

FIGURA 8 - REIVINDICAÇÃO DE MORADORES DA VILA EM 1989



FONTE: Arquivo Público do Distrito Federal.

FIGURA 9 - CASA DE MADEIRA CARACTERÍSTICA DA ÉPOCA DA CONSTRUÇÃO DE BRASÍLIA



FONTE: Correio Web.

A fixação dos migrantes advindos de vários estados brasileiros, em especial Goiás, Minas Gerais e Nordeste nos anos iniciais da construção, o modo de vida e as tradições trazidas por eles a partir de suas origens fizeram da Vila Planalto uma fonte valiosa de memórias, inclusive gastronômicas. De acordo com o Instituto Artístico Nacional – IPHAN, a Vila conta com cerca de doze mil habitantes e uma área de setenta e quatro hectares, decorrente dos remanescentes de seis acampamentos: Rabelo, Pacheco Fernandes, DFL, Tamboril, Emulpress e EBE, agregados aos remanescentes do Acampamento da Nacional.

FIGURA 10 - IMAGEM AÉREA DA VILA PLANALTO EM 2015.



FONTE: Romero Cruz/ VEJA Brasília.

Durante a construção da Capital, a Vila Planalto abrigou os operários solteiros que eram contratados formalmente pelas empresas de construção civil que ocuparam a localidade, fazendo com que os outros trabalhadores que não estavam nessas mesmas condições se alojassem perto dali e em vários outros lugares onde havia algum canteiro de obras. “Assim surgiram várias outras vilas pioneiras como a Vila do Parafuso, a Vila do Sapo, a Vila dos Mineiros, a Vila Piauí, a Vila Planalto, a Vila Paranoá, a Vila Amaury”. (Neiva, 2017, p.21).

Pode-se dizer que a Vila Amaury⁷ foi uma extensão da Vila Planalto, nasceu em 1959 e era um aglomerado de barracos de madeira que, assim como a Vila Planalto era provisória, pois as águas represadas do Rio Paranoá inundariam a região dando origem ao que hoje conhecemos como Lago Paranoá. Construídas pelos próprios moradores, as casas eram de madeira e a qualidade dessas moradias dependia do material que conseguiam para construção, como restos de madeira, telhas, sacos de cimento e etc. Esse aglomerado se estendeu até aonde é hoje a Ponte do Bragueto, nesse ponto geográfico é que começaram as obras iniciais de desmatamento do Lago e era denominado popularmente pelos pioneiros como Vila Sacolândia ou Pindaíba (nome da espécie de madeira que dominava em quantidade naquela região). Ali moravam centenas de famílias de operários.

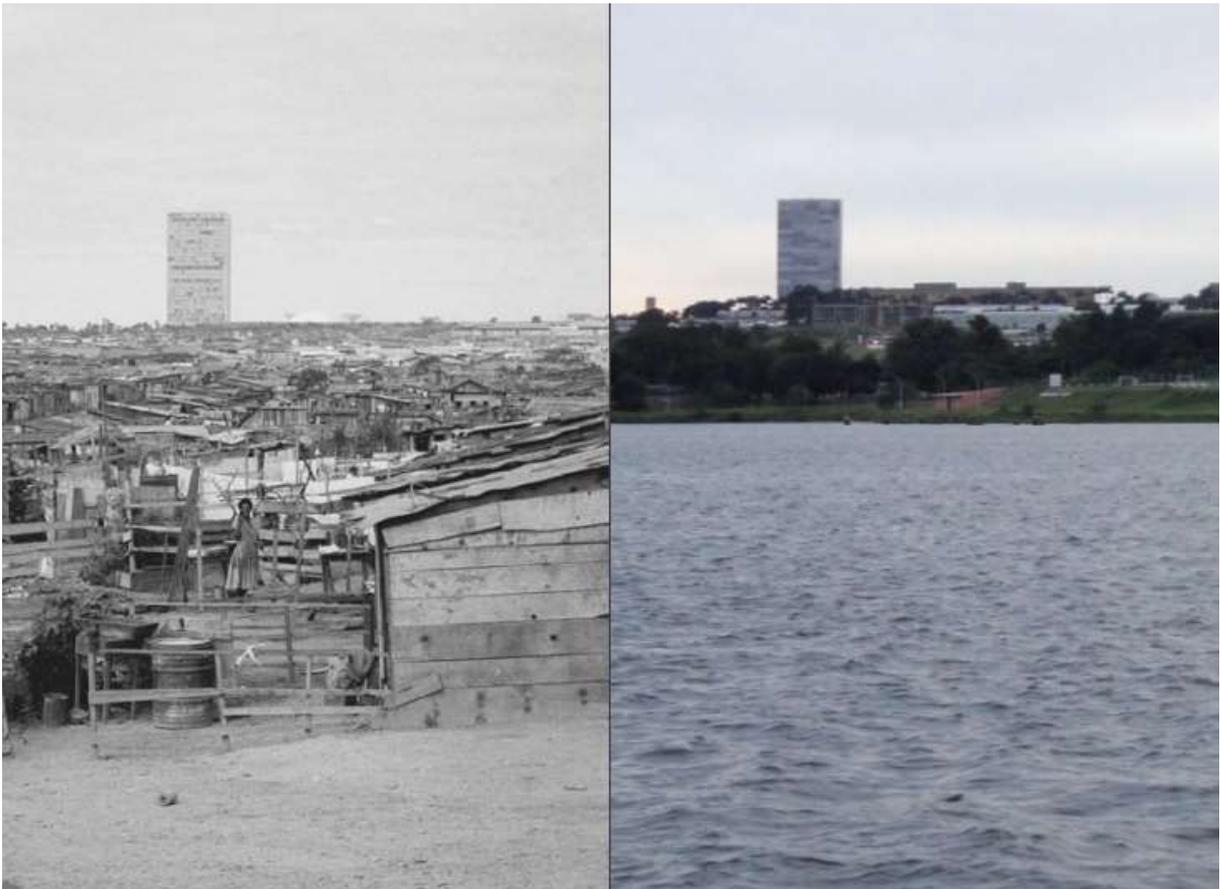
Conforme a água represada se aproximava das casas e barracos, a NOVACAP providenciava a saída desses moradores e os encaminhavam para Regiões Administrativas⁸ como Sobradinho, Gama e Taguatinga, destinadas a receberem esses trabalhadores. Em 1960 todas as Vilas que ocupavam o leito do Lago inclusive a Vila Amaury deixam de existir e ficam submersas restando apenas as lembranças e recordações daqueles que um dia viveram ali.

⁷ Neiva (2017) apresenta duas versões para a origem do nome da Vila Amaury a primeira é a do fotógrafo e jornalista Paulo Manhães que chegou a Brasília em 1958 e afirma que o nome [...] remete ao funcionário da Novacap responsável pela remoção dos barracos “provisórios”. (p.22) a outra é do[...] antigo pescador Pedro Venzi contava que “o nome pegou porque tinha um homem muito conhecido no local, o Seu Amaury, que tinha um botequim... Foi chegando gente, foi montando os barracos, falava: vamo lá no Amaury, Amaury – e aí ficou o nome da Vila...”. (p.22)

⁸ Cidades-satélites são cidades localizadas no entorno do Plano Piloto que foram construídas as pressas para abrigarem boa parte dos migrantes que não tinham onde morar após serem retirados dos acampamentos e que não se enquadravam num padrão segregador utilizado pelas autoridades para selecionar os moradores do Plano Piloto de acordo com sua posição social quer seja no meio empresarial quer seja no funcionalismo público.

A Vila Amaury em sua curta existência possuiu representatividade considerável tanto pela quantidade de pessoas que habitavam o local, quanto pela sua proximidade à Vila Planalto e ao centro político da Capital. Tornando-se, portanto, lugar de memória assim como a Vila Planalto, que foram espaços legítimos de histórias e vivências da época da construção de Brasília.

FIGURA 11 - À ESQUERDA VILA AMAURY EM 1959 E A DIREITA SUBMERSA PELO LAGO PARANOÁ EM 2010.



FONTE: À direita foto de Paulo Manhães e a esquerda foto de Ivany Neiva. (Neiva, 2017, p. 12 e 14).

3 GASTRONOMIA E AS MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS

3.1 GASTRONOMIA

O ato de se alimentar sempre esteve relacionado à identificação do que é comestível e à criação de técnicas que permitam o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis. Entretanto, na perspectiva cultural, simbólica e vital a comida não é só aquilo que nutre, ao se alimentar o homem revela seu comportamento e seus costumes que refletem nas escolhas dos ingredientes, explicitando os hábitos e o modo de fazer do grupo ao qual está inserido.

Nos primórdios da humanidade o alimento era somente algo necessário à manutenção da vida, a nutrição do corpo. Todavia, o ato de comer evoluiu paralelamente ao desenvolvimento intelectual e o alimento adquiriu diferentes significados e simbolismos culturais, variadas funções biológicas e sociais. Fernandez-Armesto (2004) faz uma reflexão importante quando diz que a humanidade se transformou e atingiu um nível distinto das outras espécies quando da descoberta do fogo e das muitas possibilidades de transformação dos alimentos que deram origem à culinária.

Além de nutrientes, os alimentos carregam significados e cumprem mais que funções fisiológicas, cumprem um papel social, podendo ser digeridos por processos orgânicos como também através de representações geradas pelo entorno cultural. (ARNAIZ, 1990). Esse papel social é dado pela representação da alimentação, como “uma atividade cultural e social que envolve tabus, crenças, diferenças e preferências e sofre influências de fatores culturais, socioeconômicos e étnicos” (CONTRERAS, 2005, p. 21, tradução nossa).

A descoberta do fogo, a ritualização do ato de comer e a comensalidade, que é o ato de comer junto, geraram significado às relações do indivíduo com o alimento e levaram o homem a estabelecer culturalmente o que, quando e com quem comer, como nos traz Romanelli (2006):

A alimentação não é ato solitário, mas é atividade social, sempre envolve outras pessoas na produção de alimentos, em seu preparo e, sobretudo, na própria comensalidade, ocasião para se criar e manter formas ricas de sociabilidade. Em sua dimensão sociocultural alimentar-se é um meio de marcar identidades, de estabelecer fronteiras entre segmentos sociais. (ROMANELLI, 2006, p.335 e 337).

A domesticação de animais, o pastoreio, a evolução das técnicas para conservação dos alimentos e o desenvolvimento da agricultura que transformou coletores em produtores, revolucionaram o modo de viver da humanidade, esses aspectos somados à desigualdade socioeconômica tornou a comida um sinalizador de *status* e transformou a culinária em algo de extremo valor social.

De acordo com os tipos de alimentos disponíveis, o homem prepara suas refeições baseando-se na qualidade dos ingredientes e segundo sua apreciação, construindo assim, através desse processo social, seus hábitos e seus padrões alimentares, que para Demeterco (2003, p. 40) são “entendidos mais como um conjunto de elementos que irão compor o regime alimentar, podendo ter diferentes formatos em cada momento, e não exatamente como uma norma técnica que tem como objetivo primeiro o aspecto nutricional.” Isso explica a categoria histórica em que Santos (2011) elevou o alimento pois, é o processo social que rege os padrões e as mudanças dos hábitos alimentares.

Comer é um ato social, pois o ser humano tece seus hábitos e sua maneira de se relacionar também através da alimentação. (SANTOS, 2011) É possível a partir do ‘*habitus*’, conceito central de toda a obra de Bourdieu (1983), associar os hábitos alimentares à herança cultural e ao cotidiano de um determinado grupo, pois eles representam a incorporação das práticas transmitidas de uma geração à outra, constituindo assim a forma original de comportamento e ação da sociedade perante a cada situação. Portanto, o autor define ‘*habitus*’ como:

Um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas. (Bourdieu, 1983, p.61).

Os hábitos alimentares enquanto sistema de disposições duráveis são a causa da ação que fez o homem, dentro do grupo a qual faz parte, exteriorizar seus valores culturais e simbólicos escolhendo seus ingredientes e transformando os alimentos em comida através de suas próprias técnicas culinárias fazendo da necessidade de comer uma arte.

A gastronomia teve origem na busca pelo prazer através do alimento, em sua bagagem histórica, cultural, social, religiosa, geográfica e tecnológica que

transformou o ato de comer em algo elaborado, utilizando técnicas culinárias, misturando os ingredientes e transformando as matérias primas a fim de obter novos sabores e sensações.

Pode-se perceber que a concepção da gastronomia vai além de seu aspecto fisiológico e de alguns conceitos midiáticos que a reduzem aos processos de manipulação dos alimentos e às questões estéticas que permitem apreciar artisticamente determinado prato pela sua apresentação e ornamentação, não é somente isso, o conhecimento gastronômico transforma a comida pelos diferentes modos de preparo e técnicas empregadas que agregam valor e dão novo sentido ao ato de comer e para entendê-la em profundidade é necessário compreender o conceito de cozinha.

A cozinha de um grupo pode ser concebida como “um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura”. (FISCHLER, 2001, p.32).

Contreras e Arnaiz (2005, p.215) exploram a definição de cozinha pelo aspecto cultural relacionando os alimentos e o modo como são usados temperos, regras e práticas, que estão imbuídas de “representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais”.

A palavra Gastronomia não é um termo recente, ainda na Grécia clássica existiu um número considerável de escritores que se dedicavam ao tema. Arkhestratus contemporâneo de Aristóteles (384-322 a.C.) escreveu *Hedypatheia*, também denominado gastronomia, “vocábulo composto de gaster (ventre, estômago), nomo (lei) e do sufixo-ia, que forma o substantivo. Assim, gastronomia significa, etimologicamente, estudo ou observância das leis do estômago.” (FRANCO, 2001, p.33)

Em 1825, Jean Anthelme Brillat-Savarin, político, violinista e juiz de direito francês, escreveu o primeiro tratado sobre gastronomia sob o título de *Fisiologia do Gosto*, responsável pelas primeiras reflexões sobre o assunto, que mostra uma perspectiva interessante da gastronomia apesar de seu amadorismo e de ter sido criticado por grandes cozinheiros de sua época. “Muitos o consideravam

um mero pedante. Carême dizia que Brillat-Savarin nunca soube comer e Baudelaire afirmava que sua idiotice era tão grande quanto sua própria fama” (FRANCO. 2001: p.204). Críticas à parte, sua obra tinha o objetivo de investigar a ciência que envolve o ato de comer exaltando suas funções, qualidades e importância. Assim, ele estabeleceu que:

Gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos a gastronomia governa a vida inteira do homem. (SAVARIN, 1995, p. 57-58).

Portanto a gastronomia permeia a vida do indivíduo e diz respeito a todos não importando o título e a qualificação daquele que prepara as refeições. Savarin (1995) trata ainda da interdisciplinaridade da gastronomia quando a relaciona à história natural a partir da classificação dos alimentos, à física pelo exame de seus componentes, à química pelas análises e decomposições, à culinária pela arte de preparar os alimentos e à economia pelas fontes de renda por ela gerada.

A gastronomia é formadora da identidade, pois está condicionada aos valores culturais e códigos sociais, “a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o status social” (SAVARIN, 1995, p.58). Ela é o estudo aprofundado da elaboração, criação e apresentação das refeições.

Dória (2015) faz distinção entre culinária e gastronomia, defende que a culinária diz respeito aos procedimentos rituais, técnicos e tecnológicos que visam adequar a natureza à alimentação humana. A culinária é a matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer “mas sua condição estritamente instrumental é insuficiente para se produzir ciência, a legitimação da gastronomia como ciência deve prever superar o domínio técnico e avançar na produção e sistematização mais ampla do conhecimento”. (ROCHA, 2015, p.08). Sendo que, essa sistematização se dá através de discussões mais aprofundadas sobre seu campo de atuação e de conceitos de uso cotidiano.

Os conceitos de cozinha e gastronomia acabam se misturando e dificultando discernir seus limites. Portanto, Collaço (2014), define a gastronomia:

Como um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado, tradicional típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo (boas maneiras, 'bom gosto'); o acesso a produtos diferenciados, a presença de cozinheiros renomados, de informações variadas sobre o tema. (COLLAÇO, 2014, p.04 e 05).

Por conseguinte gastronomia é tudo aquilo que envolve a construção do alimento como comida sob bases que pressupõem distinção e que de alguma forma exponha um conhecimento diferenciado pela experiência gerada no ato de comer.

A França é referência quando se discute gastronomia e isso se deve ao fato de serem os precursores na sistematização das técnicas, regras e organização da cozinha profissional. A cozinha clássica francesa, ou seja, a forma de se cozinhar entre os anos de 1730 e 1890 sofreu grande influência dos banquetes medievais e das receitas de família que após algumas releituras para se tornarem mais atraentes, eram servidas nos restaurantes e hotéis.

Entre os anos de 1890 e 1939, surge a cozinha moderna francesa pelas mãos do chefe Antoine Carême responsável pela sistematização das técnicas culinárias e pelos fundamentos da culinária francesa que traz novos conceitos a essa cozinha, incorporando às receitas tradicionais alimentos mais nobres de produtores selecionados, modernizando-a pelos processos de seleção, preparo e serviço das refeições.

Antoine Carême agregou valor à alimentação por sua boa apresentação, sabor e texturas distintas das já conhecidas. Escoffier, outro grande chefe de cozinha francês, possuía em seu modo de fazer influências de Carême e foi responsável por promover a cozinha francesa e seus fundamentos culinários. Escoffier, marca a cozinha moderna ao servir porções individuais e personalizadas de pratos típicos da cozinha tradicional. Ambos são autores de importantes obras literárias de gastronomia muito consultadas até hoje.

A evolução e modernização da cozinha continuaram ao longo dos anos, principalmente pelo avanço da tecnologia que possibilitou o uso de novos

equipamentos e utensílios gerando novas formas de preparação, porém a forma minimalista de servir as refeições foi mantida pelos grandes chefes de cozinha.

É inegável a contribuição francesa para a difusão dos ensinamentos que serviram de base para a profissionalização das cozinhas em diversos países, entretanto criou-se um sentimento comum a muitos povos que acreditam só haver qualidade e valor em ingredientes e no modo de saber fazer francês. Tal fato gerou a uniformização do pensamento gastronômico, ou seja, a reprodução quase que em totalidade da gastronomia francesa no âmbito das cozinhas profissionais deixando o “menos importante” ou de “pequeno valor” para o âmbito doméstico que utiliza ingredientes nativos, técnicas e modos de preparo originais de sua cultura. Esse modo de pensamento atrofiou o desenvolvimento do senso crítico necessário para a sistematização de técnicas próprias baseadas no saber fazer da cultura ao qual está inserido.

A gastronomia brasileira tem suas raízes, segundo Cascudo (1977), na cultura indígena, africana e europeia. Ao longo de seus mais de quinhentos anos construiu seus próprios modos de fazer e, apesar de jovem, faz frente a outras civilizações precursoras, não se tornando menos importante. Pode-se entender a gastronomia brasileira como a resultante da mistura de ingredientes e tradições dos índios nativos que aqui habitavam com a forte influência dos imigrantes vindos de várias partes do mundo durante toda a história do Brasil desde seu descobrimento.

Além da mandioca (para fazer farinhas, bijus e até algumas bebidas), os índios mantinham em sua alimentação: abóbora, milho, feijão, fava, amendoim, cará, banana-da-terra, frutas típicas que existiam em grandes quantidades e que eram colhidas por eles como abacaxi, goiaba, cajá, maracujá, umbu, mamão, mangaba e caju, além de pimentas, peixes e caças.

Para assar os alimentos os índios faziam uso de técnicas, talvez a mais emblemática e que remete ao modo de assar do churrasco, que faz uso de espetos e grelha chamada “muquém” ou a técnica onde se cavava um buraco no chão, que era forrado com folhas de árvores, sobre as folhas eram colocados os alimentos que se quisesse cozinhar, cobria-se tudo com folhas e terra e o fogo era colocado sob o buraco até que os alimentos tivessem assados.

Os portugueses, por sua vez, “trouxeram bois, vacas, touros, ovelhas, carneiros, porcos, galinhas, patos, gansos, colocando-os nos quintais de casa e currais de suas fazendas”. (LEAL, 1998, p.71). Estes foram responsáveis também por introduzir alimentos como: figo, melão, uva, cenoura, laranja lima, limão, pepino, agrião, espinafre, coentro, chicória, mostarda, trigo, cebolinha, hortelã, manjericão, alfavaca, alho, gengibre, arroz e a cana-de açúcar.

A utilização da mão de obra de escravos advindos da África trouxe consigo diversas espécies de alimentos, provenientes do continente africano que foram introduzidas no Brasil como: quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, açafão, gergelim, amendoim africano, melancia e coco.

Há ainda diversas influências culinárias que se difundiram Brasil adentro, desde a época do descobrimento, visto que não foram só imigrantes portugueses e africanos que aqui fizeram morada. Anos mais tarde também vieram italianos, japoneses, alemães, entre outros que contribuíram significativamente para a formação da gastronomia brasileira.

Entretanto não é sensato considerar que todos esses povos contribuíram de forma igualitária para a miscigenação da culinária brasileira, pois segundo Dória (2015) a contribuição de índios e negros na construção dos nossos hábitos alimentares não se deu de forma ampla e efetiva uma vez que não há criatividade e inventividade sem liberdade. Ou seja, das técnicas e alimentos comuns aos índios, os europeus escolheram o que seria adaptado à sua dieta ou não. A falta de liberdade dos escravos os impediam de escolher ingredientes e criar novos pratos, ademais, muitos alimentos de origem africana, só foram trazidos pelos portugueses por interesses comerciais. Portanto, em face dessa miscigenação, embebida por interesses das forças dominantes é que se deu a formação das cozinhas regionais brasileiras, dos hábitos culinários que variam conforme a sua localização geográfica.

A origem do nosso povo, acrescida a fatores como a geografia do país, fez com que a cozinha brasileira variasse bastante de um lugar para o outro, embora existam características comuns a determinadas áreas. São esses traços característicos que determinaram várias cozinhas regionais em nosso país, cozinhas essas que estão se trocando constantemente de norte a sul, com modificações e adaptações locais. (LEAL, 1998, p. 123).

Tais acontecimentos contribuíram para formação de características culinárias próprias em cada região do Brasil, ou seja, apesar de terem herdado, em certos casos, os mesmos ingredientes como no caso da mandioca, especificamente a farinha de mandioca, no nordeste ela é ingrediente indispensável à paçoca de carne de sol e ao pirão, já no centro oeste é o ingrediente principal do tutu de feijão.

As cozinhas regionais nascem então dos hábitos cotidianos, das famílias que preparavam suas refeições de acordo com a bagagem culinária herdada de gerações passadas, registradas basicamente por meio da oralidade ou então pelos cadernos de receitas.

O caderno de receitas, muito utilizado no século XX, segundo Demeterco (1998, p. 103) é “veículo de transmissão de tradições e valores culinários da família ou simplesmente aqueles considerados importantes por alguma razão”. Ainda de acordo com a autora esses registros revelam ‘segredos culinários’ além de serem uma forma de transmissão oral de tradições e a base geradora do conhecimento gastronômico de cada família que o detém.

Sob essas perspectivas podemos entender a gastronomia como uma atividade responsável pela preparação dos alimentos através de um processo cultural. A forma de preparo tem estreita relação com os produtos disponíveis em determinadas regiões e também com a sua história, tornando a gastronomia um elemento vivo e dinâmico.

3.2 MEMÓRIA GASTRONÔMICA

A relação aqui estabelecida entre memória e gastronomia baseia-se nas experiências gastronômicas cotidianas vividas por pioneiros migrantes, em um ambiente geográfico, social, cultural, econômico e político distinto daqueles de origem.

Em épocas passadas a memória fora concebida somente pelo ato de memorizar, como um exercício que contribuía para a oratória e para a memorização de imagens e palavras. Halbwachs (2013), em obra publicada em 1950, descreve a memória como um fenômeno eminentemente social, a “memória coletiva”, que é compreendida a partir da perspectiva sociológica onde o processo de rememoração não se dá apenas no plano psíquico, mas é moldado por acontecimentos sociais onde a capacidade de lembrar só é possível quando assumimos o ponto de vista de um ou mais grupos e nos situamos em uma ou mais correntes do pensamento coletivo.

Tempo, espaço e linguagem são condições necessárias para reconstrução de qualquer memória. Nessa perspectiva a memória coletiva abarca tanto as memórias individuais socialmente moldadas, quanto às representações coletivas. Essas são construções do passado compartilhadas por um grupo, fazendo com que cada memória individual seja uma perspectiva da memória coletiva onde o indivíduo é moldado pelo social e o grupo é um conjunto de indivíduos.

A memória coletiva, por sua vez, engloba as memórias individuais, mas não se confunde com elas, evoluindo conforme suas leis. Quando ocorre de determinadas lembranças individuais a invadirem, estas mudam de aspecto na medida em que são substituídas em um conjunto que não é mais uma consciência pessoal. (HALBWACHS, 2013, p. 72).

Quanto à memória individual, diz Halbwachs (2013):

Ela não está inteiramente isolada e fechada. Para evocar seu próprio passado, em geral, a pessoa precisa recorrer às lembranças de outras, e se transportar a pontos de referência que existem fora de si, determinados pela sociedade. Mais do que isso, o funcionamento da memória individual não é possível sem esses instrumentos que são as palavras e as ideias, que o indivíduo não inventou, mas toma emprestado de seu ambiente. (HALBWACHS, 2013, p. 72).

A memória é sempre uma reconstrução, ou seja, não conseguimos acessar um evento exatamente como ele é.

A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e, além disso, preparada por outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a imagem de outrora se manifestou já bem alterada. (HALBWACHS, 2013, p.71).

O resgate dessas memórias representa a reconstrução do passado no presente, pois a memória não é reviver, mas “refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado” (BOSI, 1979, p.17).

A lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual. Por mais nítida que nos pareça a lembrança de um fato antigo, ela não é a mesma imagem que experimentamos na infância, porque nós não somos os mesmos de então e porque nossa percepção alterou-se e, com ela, nossas ideias, nossos juízos de realidade e de valor. (BOSI, 1994, p.55).

As memórias gastronômicas são, portanto, as lembranças no campo da alimentação e dos aspectos que compõem as recordações que envolvem a gastronomia nas experiências de vida de cada indivíduo. “A opção pela memória se dá porque o que interessa são situações vividas e após a análise, poderão se mostrar plenas de significados.” (BERNARDO, 1998, p.29).

Analisando o processo de migração que se deu no final da década de 1950 e trouxe ao Centro-Oeste pessoas de vários estados do Brasil para a construção de Brasília, subentende-se que esses migrantes enxergaram no projeto de Juscelino Kubistchek uma chance de ascensão e melhoria de vida. Jovens, solteiros, pais e mães de família, deixaram suas cidades para se arriscarem num trabalho que, muitas vezes, não tinham experiência alguma. Chegaram várias pessoas de todas as idades e classes sociais em um grande canteiro de obras na vastidão do cerrado.

Apesar das diferenças tinham algo em comum, viviam todos em um mesmo contexto de condições gerais precárias, onde tudo era trabalhoso, considerando o desenvolvimento tecnológico da década de cinquenta e o início da ocupação no centro do país recém explorado. A cidade menos longínqua, Anápolis, que tinha estrutura ferroviária estava a aproximadamente cento e cinquenta e seis quilômetros de distância. Os serviços de aviação, extremamente caros, eram restritos aqueles que possuíam poderio financeiro.

Àquela época, o traslado dos migrantes entre o Nordeste e o Centro-Oeste demorava, em média, quinze dias, assim também era para a distribuição de parte dos alimentos que chegavam da mesma região, também existiam suprimentos originários das fazendas próximas à Capital.

Portanto, a evocação dessas memórias propiciará a compreensão do passado e da maneira como se dava a alimentação desses migrantes, visto as difíceis condições que o momento apresentava. Ao explorar as memórias da alimentação e da herança cultural alimentar de cada um dos pioneiros será possível conhecer também como essa nova comunidade tão diversificada hospedou os hábitos e costumes de cada um.

As histórias que a comida de um outro lugar conta no lugar que a hospeda resgatam a memória do lugar de origem. Ao mesmo tempo em que reafirmam e reconstróem essa memória para gerações futuras da comunidade, as narrativas da comida podem incorporar novos traços à memória. (AMON; MENASCHE, 2008, p. 20).

As narrativas estudadas nesta dissertação contemplam a memória individual vivida no coletivo, pois, a história de cada um dos dois indivíduos entrevistados traz em si a memória do grupo social ao qual pertenciam e a herança cultural que lhes foi transmitida de gerações anteriores. Visto isso, as lembranças e recordações serão os alicerces capazes, a partir do registro das experiências pessoais, de reconstruir as memórias gastronômicas dos pioneiros “por intermédio da memória dos informantes; a instância da memória passa, necessariamente, a nortear as reflexões históricas, acarretando desdobramentos teóricos e metodológicos importantes.” (AMADO; FERREIRA, 1996, p. xv). Às narrativas desses pioneiros pode-se incorporar suas interpretações, apontar mudanças e continuidades, afinal, “cada imigrante que aqui chegou trazia suas origens ao lado de suas ambições, seus planos e projetos de vida , seu modo de falar, de vestir, suas crenças religiosas e, naturalmente, suas preferências alimentares” .(ZARVOS;DITADI, 2000, p. 3).

De acordo Jovchelovitch⁹ (2007 *apud* AMON; MENACHE, 2008), com base em narrativas as comunidades reconstróem a memória sobre o que aconteceu,

⁹ JOVCHELOVITCH, Sandra. Knowledge in Context: Representations, Community and Culture. London and New York: Routledge, 2007.

estruturam a experiência numa sequência temporal, dão sentido aos acontecimentos e constroem o futuro individual e social. Vertem-se numa história coerente e estão diretamente relacionadas à construção e continuidade das comunidades, com a produção dos saberes do senso comum compartilhado pelas pessoas de um grupo. “O contar histórias é uma das formas pelas quais as comunidades compreendem seu passado, presente e futuro”. (AMON; MENACHE, 2008, p. 20).

Não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança; é necessário que esta reconstrução se opere a partir de dados ou de noções comuns que se encontram tanto no nosso espírito como no dos outros, porque elas passam incessantemente desses para aquele e reciprocamente, o que só é possível se fizeram e continuam a fazer parte de uma mesma sociedade”. (AMON; MENACHE, 2008, p. 35).

Existem diferentes pontos de referência que estruturam nossa memória e que a inserem na memória da coletividade a que pertencemos, dentre eles estão as tradições e costumes, certas regras de interação, o folclore e a música e por que não, as tradições culinárias. (POLLAK, 1989).

Para o resgate das memórias gastronômicas é necessário explorar também a memória gustativa individual contida na memória coletiva. Há sentimentos ao falar ou lembrar-se das comidas que fizeram parte de sua história, seja na infância ou na vida adulta, especialmente quando se faz morada em outro lugar que não o de origem, nesse caso a comida passa a ser uma representação importante da identidade de cada pessoa, ao replicar o modo de fazer e as receitas típicas que fazem parte da herança cultural o que se busca é a segurança e o prazer que a sensação de pertencimento traz.

Marcel Proust em sua obra “Em busca do tempo perdido” trouxe narrativas afetivas de memórias gustativas, que fazem referência à memória involuntária, que são memórias que não se tem acesso até serem evocadas de alguma maneira, as memórias de um gosto outrora sentido de madalenas¹⁰ embebidas no chá fez Proust (1993) lembrar a infância, seus dias na casa dos avós em Combray, as noites de verão e as visitas de um vizinho à noite que não deixavam sua mãe ficar ao seu lado para desejar-lhe boa noite, causando-lhe desespero.

¹⁰ Madalenas são nos dizeres de Proust: “bolinhos pequenos e cheios chamados madalena se que parecem moldados na valva estriada de uma concha de são Tiago”.

Depois de sentir essas sensações ao degustar a madalena, Proust (1993) parte para uma abordagem mais ampla da memória gustativa:

Quando nada subsiste de um passado antigo, depois da morte dos seres, depois da destruição das coisas, o aroma e o sabor permanecem ainda por muito tempo, como almas, chamando-se, ouvindo, esperando, sobre as ruínas de tudo o mais, levando sem se submeterem, sobre suas gotículas quase impalpáveis, o imenso edifício das recordações. (PROUST, 1993, p.57-58).

Quanto aos sujeitos entrevistados nessa pesquisa, ao serem incitados sobre os sabores e comidas da época da construção, serão capazes também de suscitar memórias de acontecimentos que talvez não pudessem ser recordadas sem essa abordagem, isso significa que a comida em particular é um instrumento importante para evocar lembranças, pois envolve como nenhum outro elemento, todos os sentidos. “A memória gustativa é a referência narrada a partir desse estímulo externo que conduz o indivíduo a lembranças e experiências, algumas já postas esquecidas”. (CORÇÃO, 2007, p.19).

A comida por sua vez será o fio condutor dessas memórias que levarão também ao entendimento de outras percepções a que essas lembranças evocam como, por exemplo, a história das mulheres que participaram da construção como Dona Wanda. A partir das memórias gastronômicas de Dona Wanda serão desvelados saberes que envolvem o empoderamento feminino que, segundo ONU MULHERES, significa:

EMPODERAMENTO: Dar ou adquirir poder ou mais poder. O empoderamento significa uma ampliação da liberdade de escolher e agir, ou seja, o aumento da autoridade e do poder dos indivíduos sobre os recursos e decisões que afetam suas próprias vidas. A pessoa empoderada pode definir os seus objetivos, adquirir competências (ou ter as suas próprias competências e conhecimentos reconhecidos), resolver problemas e desenvolver seu próprio sustento. É, simultaneamente, um processo e um resultado. Fala-se, então, do empoderamento das pessoas em situação de pobreza, das mulheres, dos negros, dos indígenas e de todos aqueles que vivem em relações de subordinação ou são desprivilegiados socialmente. (ONU MULHERES, 2016).

As memórias acontecidas na coletividade permitem a construção do sujeito social que, a partir de sua história, oferece oportunidade de crescimento não somente a ele, mas aos outros ao seu redor e a quem conhecer seus relatos. Chegar num canteiro de obras, ambiente predominantemente masculino, como esposa de contramestre, tomar o seu lugar naquela comunidade e ainda ser capaz

de fazer da sua profissão um modo de promover outras mulheres, nos mostra que a evocação dessas memórias pode ser também um caminho para a cidadania.

Por fim, fica claro que as memórias individuais e coletivas se alimentam e guardam informações importantes para os sujeitos em sua formação social e garante ao grupo do qual se faz parte a coesão e o sentimento de pertencimento entre seus pares.

4 TRILHA METODOLÓGICA

A pesquisa de natureza qualitativa foi o modelo metodológico adotado para alicerçar a reconstrução das memórias gastronômicas de dois pioneiros no período compreendido entre os anos de 1957 a 1960, anos iniciais da construção de Brasília. Segundo Minayo (1995) essa abordagem de pesquisa se preocupa com um nível de realidade que não pode ser quantificado principalmente quando o objetivo é tentar desvelar os significados culturais buscando, neste caso, reconstruir o passado através das memórias gastronômicas.

Ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis. A abordagem qualitativa aprofunda-se no mundo dos significados das ações e relações humanas, um lado não perceptível e não captável em equações, médias e estatísticas. (MINAYO, 1995, p. 21-22).

Bogdan¹¹ (1982 *apud* TRIVIÑOS, 1987, p. 128-130) apresenta cinco características da pesquisa qualitativa:

1º) A pesquisa qualitativa tem o ambiente natural como fonte direta dos dados e o pesquisador como instrumento-chave; 2º) A pesquisa qualitativa é descritiva; 3º) Os pesquisadores qualitativos estão preocupados com o processo e não simplesmente com os resultados e o produto; 4º) Os pesquisadores qualitativos tendem a analisar seus dados indutivamente; 5º) O significado é a preocupação essencial na abordagem qualitativa. (BOGDAN, 1982 *apud* TRIVIÑOS, 1987, p.128-130).

As características elencadas dão sentido à escolha metodológica, pois o que se busca é a compreensão das falas dos sujeitos da pesquisa, dando principal atenção ao processo e ao significado acerca do modo de se alimentar no início de Brasília.

Cabe destacar a importância da utilização de um método que permita o tratamento da subjetividade e da singularidade dos fenômenos sociais. A intenção maior é buscar o significado em seu contexto social e não em sua expressividade numérica. “A quantidade é, então, substituída pela intensidade, pela imersão profunda”. (GOLDENBERG, 2004, p.50). As experiências aqui rememoradas abrangem o aspecto cultural relacionado à comida do cotidiano de pessoas comuns nos primeiros anos da construção de Brasília, não importando a quantidade de

¹¹ BOGDAN, R.; BIKLEN, S. Investigação qualitativa em educação: uma introdução   teoria e aos métodos. Porto Editora, 1982.

lembranças e sim o significado de cada uma delas que contribuirá para o enriquecimento da história.

A abordagem qualitativa caracteriza-se por enfatizar dados subjetivos, questões de uma determinada realidade ou de um determinado contexto relacionados ao ator e à atriz social, ou seja, aos sujeitos da pesquisa que devem ser respeitados em sua individualidade. O ator e a atriz social desta pesquisa foram José Manoel de Souza e Wanda Clemente Dias Corso que migraram de Pernambuco e Belo horizonte para a nova sede da Capital Federal, no início das obras, e fixaram moradia nas vilas e acampamentos provisórios.

A reconstrução das memórias gastronômicas foi elaborada por meio da história oral de vida, que neste trabalho será adotada como técnica.

A história oral de vida é constituída de uma fala mediada pelo gravador, que não se restringe ao ato de gravar e que para existir precisa necessariamente de três elementos: depoente, pesquisador e máquina para gravar. “Tudo reunido deve gerar textos escritos, elaborados a partir de técnicas e métodos estudados. Implica a elaboração de um documento que pode ser num primeiro momento a transcrição do testemunho e, em outra etapa, a sua análise”. (MEIHY, 1994, p.53).

A história oral de vida privilegia a experiência daqueles que narram suas histórias, sendo que, nas suas narrativas o que se busca são as singularidades das trajetórias pessoais e a visão de mundo de cada narrador. Meihy e Holanda (2007) ressaltam que a história oral de vida se difere de documentos convencionais, independem de comprovações e não exigem certezas e referências exatas, pois trata-se da construção de narrativas inspiradas em fatos onde há o respeito à forma de rememoração dos narradores admitindo silêncios, omissões e distorções.

Trabalhar com História oral é, sobretudo, não querer uma história totalizante a partir dos depoimentos; tão pouco provar uma verdade absoluta. É dar espaço aos sujeitos anônimos da História na produção e divulgação dessa, procurando articular suas narrativas aos contextos e elementos do(s) objeto(s) em pesquisa. É escrever história sem sacramentar certezas, mas diminuindo o campo das dúvidas. O que o historiador escreve não é aquilo que se passou e, sim, uma produção discursiva. (SILVEIRA, 2007 ,p. 41).

Para a construção das histórias orais foram necessárias etapas que nortearam a elaboração e organização do texto final. Primeiramente houve a elaboração do projeto seguida da imersão no campo visando a ambientação da pesquisadora e a escolha dos narradores, logo após foram gravadas as entrevistas para a materialização do processo e finalmente a transcrição, a textualização e análise da narrativa.

“Fazer história significa, portanto, produzir conhecimentos históricos, científicos, e não simplesmente fazer um relato ordenado da vida e da experiência dos ‘outros’.” (AMADO & FERREIRA, 1996, p. 17).

4.1 ENTREVISTAS

Não existe uma forma única ou um modelo padrão para a entrevista, contudo é importante que o pesquisador defina previamente o direcionamento ou a temática para realizá-la. A gastronomia, a forma de alimentação cotidiana em meio à construção da Capital, foi a temática adotada.

A entrevista foi guiada por meio da explicação inicial da temática e pelo acompanhamento da construção da narrativa de cada um. Conforme a narrativa fluía, a pesquisadora entrevistava e estimulava com perguntas mais gerais, comuns a todos, ou especificamente sobre a história de suas vidas, reavivando suas lembranças. Com o objetivo de que a temática aflorasse as memórias dos narradores, foi permitido que eles se expressassem em seus próprios termos e em seu próprio tempo, a fim de suscitar um relato amplo e livre das vivências à época da construção de Brasília e das memórias acerca da comida.

Foi determinado como critério de escolha dos narradores ser pioneiro e ter vivido em Brasília na época do início da construção. Não foi fator determinante a experiência gastronômica diferenciada, pois se buscava diversidade de experiências cotidianas acerca da comida.

O desenvolvimento da pesquisa a partir da história oral de vida pode gerar narrativas longas e há casos em que se faz necessário a realização de dois ou mais encontros com cada um dos narradores gerando um volume grande de material. Por isso, considerando o tempo disponível, foi estabelecido um número mínimo de dois e máximo de quatro narradores. Após as entrevistas, com a dimensão real da

quantidade de material produzido (gravações, anotações de diário de campo e fotos), foram definidos dois narradores, de mesma idade, porém de gêneros, naturalidade e classes sociais diferentes.

A partir da definição dos critérios mencionados foi necessário ir a campo, estabelecer contato e conhecer a dinâmica da Vila Planalto. Como neta de pioneiro sempre ouvi dos meus familiares a história da vinda dos meus avós a Brasília, mas nunca havia me aprofundado ou registrado essas memórias da época da construção. Quando cheguei à Vila Planalto, observando o que estava à minha volta afloraram lembranças das histórias contadas que se interligavam às informações das pesquisas que havia feito. A pesquisa bibliográfica a respeito da construção de Brasília e do conseqüente surgimento da Vila Sacolândia, Vila Pindaíba, Vila Amaury, Vila Planalto e das Regiões Administrativas, foi de extrema importância para delinear os passos da pesquisa bem como o reconhecimento do local. Havia frequentado a Vila como monitora da disciplina Memória e Gastronomia do Mestrado Profissional em Turismo do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, na linha de pesquisa de memória gastronômica e gustativa da Capital Federal, por isso fui pessoalmente a fim de estabelecer contato com os moradores e possíveis narradores para o trabalho.

A primeira parada na Vila Planalto foi no Armazém do Geraldo, um dos comércios mais tradicionais e antigos da cidade que tem como proprietário Seu Geraldo Rezende, pioneiro da construção de Brasília e potencial narrador por sua história pioneira na cidade. Estabeleci contato com o gerente do armazém, me apresentei e expliquei o motivo de minha visita. Ele contou que Seu Geraldo, hoje com oitenta e quatro anos de idade, por questões de saúde não poderia conceder entrevista. Entretanto, o gerente do Armazém, numa ação generosa me emprestou o livro escrito pelo pioneiro, com poucas tiragens, um relato completo sobre as memórias e história da sua vida intitulada “Cartas para Heitor”¹² que serviu de base valiosa para a bibliografia dessa pesquisa.

Como fruto do trabalho e da imersão em campo foi feito o mapeamento dos possíveis lugares relevantes, como por exemplo, a Associação dos Idosos Pioneiros

¹² Seu Geraldo escreveu o livro “Cartas para Heitor” em virtude do falecimento do filho, Heitor, em um acidente automobilístico, com o intuito de relatar ao filho tudo que estava acontecendo após seu falecimento.

da Vila Planalto. Contudo, ao chegar me deparei com as portas fechadas, entrei numa loja logo à frente para pedir informações e lá conheci Ludmila, dona da loja, que me contou não haver uma constância na abertura do local, pois os membros são pessoas idosas que nem sempre estavam na associação em horários úteis. Ela também contou sobre Dona Chiquinha, pioneira, que morava a uma quadra do local onde estávamos e podia ser uma fonte importante para o trabalho, pois participava ativamente das atividades da Vila. Fui até a casa de Dona Chiquinha por duas vezes, porém não a encontrei. Em todas as minhas visitas à Vila a Associação estava fechada.

Em mais um dia do trabalho de campo, em conversa com alguns moradores, consegui o contato de Maria Vera Lúcia Guimarães, cozinheira, esposa do Chefe Rosental, falecido em 2005, e herdeira de seu famoso restaurante na Vila, onde teve a oportunidade de receber o então Presidente Lula e sua esposa Dona Marisa Letícia. Maria Vera Lúcia Guimarães encerrou as atividades do restaurante em 2011.

Rosental foi chefe de cozinha do restaurante homônimo e mais tradicional da Vila Planalto. No fim da década de cinquenta do século passado, ele foi convidado por Juscelino Kubitschek para ser seu cozinheiro em Brasília. Ele foi responsável por banquetes de luxo no Palácio da Alvorada e encantou as autoridades do país por servir com requinte pratos tipicamente brasileiros. A primeira vez que fui à casa de Maria Vera Lúcia, ela não se encontrava, pois estava viajando, na segunda vez a encontrei sentada numa mesa, na garagem de sua casa, onde funcionava o restaurante, com mais duas senhoras. Do portão me apresentei, expliquei a minha presença e perguntei se ela poderia relatar suas memórias. Ela aparentava não estar bem. Respondeu-me que não estava em um bom dia para dar entrevista e que não gostaria de marcar outro dia. Ela disse ainda, que o Chefe Rosental, seu marido, quando em vida havia dado inúmeras entrevistas a jornais e revistas e que isso era o suficiente, ela não tinha interesse em falar. Respeitei.

Em outra visita à Vila Planalto, por indicação da minha orientadora¹³, fui até a Creche Pioneira da Vila Planalto ao encontro de Dona Wanda, pioneira, diretora dessa instituição. Encontrei-a sentada em sua mesa e entre um afazer e outro

¹³ Professora Dra. Lana Magaly Pires responsável pelo projeto de pesquisa “memórias gastronômicas e gustativas da Vila Planalto”, que conta com a participação de alunos da graduação e pós-graduação do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília.

conversamos. Muito solícita, concordou em gravarmos a sua história de vida. Marcamos o dia e o horário conforme sua disponibilidade. Nesse momento Dona Wanda se tornou a primeira narradora e uma informante chave, pois foi esposa de Nelson Corso (falecido), contramestre mineiro trazido por Juscelino Kubitschek para trabalhar nas primeiras obras da nova Capital.

Dona Wanda, natural de Belo Horizonte, veio a Brasília trazendo consigo seus três filhos (hoje já falecidos) para encontrar seu marido. Fixaram moradia na Vila Planalto, onde desde então Dona Wanda vive e exerce sua profissão de Professora. Lecionava para crianças na primeira escola de Brasília, localizada na Vila, e à noite, alfabetizava os operários da construção, da Construtora Rabello. Atualmente, aos noventa anos, ainda dirige a Creche Pioneira. Por isso, nossos encontros aconteceram na Creche e posteriormente, como forma de aceitação e confiabilidade em minha pessoa, fui convidada a ouvi-la em sua residência, ao ponto de, pela primeira vez, mostrar o livro de receita que tinha confeccionado em parceria com sua filha já falecida, para análise das memórias gastronômicas.

Com o intuito de me preparar para a entrevista com Dona Wanda, decidi entrevistar meu avô José Manoel, nascido no ano de 1927 e que no ano de 2017 completou noventa anos. Num almoço de domingo, muito comum entre meus familiares, num clima descontraído. Minha mãe havia feito uma feijoada a pedido dele, é um de seus pratos preferidos, sentados à mesa comentei sobre a pesquisa e a temática dela, ele me pareceu interessado e então perguntei se ele gostaria de falar sobre a sua vinda a Brasília e sua alimentação nessa época, muito tranquilo disse que sim e começou a falar. Rapidamente liguei o gravador, sem roteiro, numa narrativa livre, registrei mais de uma hora de suas memórias. Voltei para casa e iniciei a transcrição de suas falas. Vendo a riqueza de um relato cheio de lembranças que se entrelaçava diretamente ao tema da pesquisa ele se tornou o segundo narrador. Essa narrativa tem duração de 1 hora 32 minutos e 23 segundos.

Cheguei à Creche no dia 17 de março, no período da tarde, onde havia combinado com Dona Wanda, para realização da entrevista que aconteceu em sua sala e, apesar de estarmos numa creche, o ambiente era silencioso, organizado e tranquilo. Por ser uma personalidade pioneira importante da história da Vila Planalto, Dona Wanda ao longo de sua vida já concedeu inúmeras entrevistas a

pesquisadores e jornalistas. Quando apresentei a temática a ela, a princípio ela não entendeu e questionou a importância do tema envolvendo alimentação, chegou até a sugerir que eu conversasse com outras pessoas que possuísem alguma formação na área. Após explicar a importância de suas memórias gastronômicas como registro histórico, iniciamos a gravação que nesse caso durou 40 minutos e 29 segundos. Ao finalizar a narrativa, combinamos que voltaria para que ela me mostrasse seu caderno de receitas.

Tivemos mais dois encontros, um deles na creche, outro em sua casa. Nesse terceiro encontro, já com mais intimidade, senti como se estivesse na casa de uma amiga de longa data, tamanho o carinho com que Dona Wanda me recebeu. Logo foi mostrando seus cadernos de receitas e suas anotações. As receitas contêm escritos que retratam a comida comum de sua família no período inicial de Brasília e, em conjunto com as narrativas, foram capazes de auxiliar a reconstrução das memórias gastronômicas. Foram mais de duas horas de conversa e ao final desse encontro pude conhecer um pouco mais de sua família pelos porta-retratos da estante de sua sala e através deles conheci cada um que fez parte da história que ela havia narrado.

Há dois pontos fundamentais para reconstruir com qualidade a história oral de vida. São eles: interesse e disposição dos narradores. Como já foi dito anteriormente, a história oral de vida não se trata somente de discursos ordenados. Esse processo exige envolvimento, confiança, respeito e sensibilidade mútuos por isso é necessário dizer que outros possíveis narradores foram contatados, porém não demonstraram interesse em participar, muitos disseram que não achavam suas histórias importantes o suficiente para serem contadas, outros pareciam não querer se comprometer e ainda tiveram alguns que ficaram impedidos de colaborar por problemas de saúde. Nesses momentos, mantive minha conduta de respeito e não insistência.

Por fim, é preciso destacar que apesar de ter relação afetiva com um dos narradores, durante as narrativas foi primordial agir com sensibilidade para estabelecer uma relação de confiança, afinal estavam dispendendo de tempo para estarem comigo, partilhar suas histórias e lembranças e ainda, no caso de Dona Wanda, emprestar-me seus cadernos de receitas pelos quais possui tamanho zelo.

Por isso, apesar de minha curiosidade, agi com muita delicadeza e tentava expressar meu carinho e respeito por meio de meus olhares e atitudes.

4.1.1 O tratamento dos dados qualitativos

Após a realização das entrevistas é chegado o momento do tratamento dos dados qualitativos que, como sugere Meihy (2005), são etapas complementares que compreendem três procedimentos: transcrição, textualização e transcrição, nessa ordem.

4.1.1.1 Transcrição

É o processo de passagem do oral para o escrito e a primeira versão escrita da narrativa. De acordo com Meihy (1990):

Há três formas de se portar face às transcrições: 1) tradicional, que implica fidelidade absoluta ao que foi dito, 2) conciliatória, que estabelece uma média entre o que foi dito e o que foi vertido em documento, e 3) livre, técnica que se rende às ideias e não às palavras. (MEIHY, 1990, p.28).

Foi utilizada a forma conciliatória, que permitiu transcrever integralmente as falas dos narradores e omitir as intervenções da entrevistadora ainda na fase de transcrição. Para isso, foi considerado o que diz Thompson (1992, p. 293-294) em relação ao processo de transcrição que é “desenvolver uma nova espécie de habilidade literária que permita que seu texto escrito se mantenha tão fiel quanto possível, tanto ao caráter quanto ao significado do original”. Sabendo que é impossível ser totalmente fiel ao que foi dito, essa transcrição foi feita tentando registrar com precisão o que foi dialogado na entrevista. Essa etapa é lenta e deve ser feita com a maior atenção possível.

Para a transcrição, era necessário reviver e relatar por escrito os acontecimentos e experiências vividas a cada encontro, para isso utilizei anotações e observações que continham em meu diário de campo, onde foram registrados os primeiros contatos que estabeleci, dados que considere importantes acerca dos lugares e das pessoas com quem estive e as impressões iniciais dos depoimentos. Ainda continham informações, que por vezes, não ficaram registradas por meio das gravações.

As transcrições foram feitas pela própria pesquisadora logo depois coleta das narrativas, momento que ainda estavam translúcidas as emoções e os detalhes do encontro. Para evitar retrabalhos de digitação e erros de grafia as narrativas foram transcritas diretamente no computador.

A melhor forma encontrada para realização da transcrição foi ouvir um longo trecho da gravação para em seguida começar a transcrição. Por tratar-se de duas falas com narradores de níveis escolares distintos os depoimentos têm linguagens diferentes. No caso de José Manoel que estudou somente até a quarta série, possui forte sotaque e palavreado característico de sua terra natal, apesar de estar familiarizada com seu jeito de falar, nem sempre os dizeres foram de fácil compreensão, o que dificultou a transcrição. Já no caso de Dona Wanda, que tem como profissão Professora, seu depoimento foi bem articulado.

Procurei manter, na transcrição das narrativas as expressões como, “né”, “ah”, “ai”, “cá”, “ixi”, “de modo que”, etc. Fiz uso de reticências para marcar as frases incompletas, as dúvidas e os silêncios. As passagens pouco audíveis foram colocadas entre colchetes. As anotações de risos foram grifadas. Os erros evidentes sobre datas foram corrigidos, porém os erros de grafia, tempos verbais e concordâncias se mantiveram fieis à fala dos narradores.

Após essa primeira fase de transcrição, os textos finais foram apresentados aos colaboradores para conferência e aprovação, pois possuem autoridade sobre o que deve ou não ser registrado. Por isso, para publicização do material coletado foi preciso que, ao final das entrevistas os narradores assinassem uma carta de cessão autorizando a utilização para análise e publicação.

4.1.1.2 Textualização:

Podemos entender a textualização como a lapidação da transcrição, momento onde se busca a organização da narrativa com o intuito de tornar a leitura do texto mais agradável. De acordo com Meihy (1991) a textualização:

É um estágio mais graduado na feitura de um texto de história oral. Consta desta tarefa a reorganização do discurso, obedecendo à estruturação requerida para um texto escrito. Faz parte do momento da textualização, a rearticulação da entrevista de maneira a fazê-la compreensível, literariamente agradável. (MEIHY, 1991, p.30).

A textualização é o momento para construir um texto contínuo, capaz de expressar a riqueza das memórias e enaltecer as falas dos narradores. Por esse motivo, alguns trechos do discurso foram reorganizados de forma que alguns parágrafos foram deslocados da ordenação original e as questões de ordem gramatical foram corrigidas com o objetivo de melhorar a clareza textual e o entendimento por parte do leitor.

Ainda que seja necessária a realização de tais correções, a pretensão é que o leitor conheça o narrador assim como ele é, ou seja, que sobressaia o seu modo de se expressar e não o da pesquisadora responsável por esse processo.

Essa etapa, assim como a transcrição, foi elaborada direto no computador em arquivos diferentes o que possibilitou uma melhor organização discursiva e a geração de um texto resultante da interação do entrevistado e do entrevistador.

4.1.1.3 Transcrição

Para melhor entendimento e elaboração da transcrição foram considerados os estudos de Meihy (1991) que diz que essa fase é:

A fase final do trabalho dos discursos. Teatralizando-se o que foi dito, recriando-se a atmosfera da entrevista, procura-se trazer ao leitor o mundo de sensações provocadas pelo contato, e como é evidente, isso não ocorreria reproduzindo-se o que foi dito palavra por palavra. Tem como fito trazer ao leitor a aura do momento da gravação. O fazer do novo texto permite que se pense a entrevista como algo ficcional e, sem constrangimento, se aceita essa condição no lugar de uma cientificidade que seria mais postiça. Com isso, valoriza-se a narrativa enquanto um elemento comunicativo preñado de sugestões. Nesse procedimento, uma atitude se torna vital: a legitimação das entrevistas por parte dos depoentes. (MEIHY, 1991, p.30-31).

Essa tarefa exige um posicionamento do autor que, ao recriar o contexto da entrevista, faz mais do que uma transcrição ou textualização, tenta-se elaborar uma síntese das impressões e interpretações do pesquisador acerca da narrativa dos entrevistados.

Para isso, a antropologia Interpretativa de Geertz (1989), norteará as interpretações e análises do texto final a partir do conceito de cultura traçado pelo autor.

O conceito de cultura que eu defendo é essencialmente semiótico. Acreditando, como Max Weber, que o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essas teias e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. (GEERTZ, 1989, p. 15).

A análise das memórias gastronômicas dos sujeitos dessa pesquisa vai além da simples observação, o que se pretende é uma descrição em profundidade ("descrição densa") que é fruto do diálogo e das percepções do entrevistador e do entrevistado. É uma interpretação sem a pretensão de julgar a veracidade do que foi dito com dados predominantemente descritivos, o objetivo é a profunda análise das narrativas para reconstrução da memória.

A antropologia interpretativa constrói uma leitura da leitura que os nativos fazem da própria cultura, tornando-se assim uma leitura de segunda e/ou terceira mão, já que para Geertz (1978), somente o próprio nativo faz interpretação em primeira mão.

Assim, os textos antropológicos seriam interpretações de segunda e de terceira mão – somente o “nativo” faz interpretação de primeira mão – são ficções, algo construído, modelado, não que sejam falsas, não-factuais ou apenas experimentos de pensamento (GEERTZ, 1978, p. 25-26).

Neste tipo de análise o antropólogo deve anotar e registrar as variadas particularidades considerando os detalhes e fatos que não subsistem após terem acontecido, é a forma de interpretação que busca significado no discurso e no registro deste relato.

Portanto, a antropologia interpretativa foi o caminho que possibilitou todo o trabalho de análise das narrativas por conduzir a uma análise complexa e sempre incompleta, levando-nos a compreender a nossa própria cultura.

5 ANÁLISE DAS NARRATIVAS E EXPOSIÇÃO DE MEMÓRIAS

Neste capítulo será traduzida, em forma textual, a experiência de campo realizada com o desígnio de resgatar e reconstruir parte da história da construção de Brasília a partir da memória gastronômica de dois pioneiros. Para tal, foram realizadas coletas das narrativas e posterior transcrição e análise das falas baseada na antropologia interpretativa de Geertz (1989).

As memórias gastronômicas reconstruídas através da transcrição e análise das narrativas perpassam a história de vida de Seu José Manoel e de Dona Wanda, pioneiros que chegaram a Brasília em 1957. Assim como eles, os migrantes de variadas regiões do Brasil trouxeram seus costumes e tradições alimentares que, ao longo dos anos e das mudanças ocasionadas pelo tempo, se transformaram na cultura Brasiliense. Isso não significa uma homogeneização cultural, pelo contrário, Brasília se tornou um lugar que abraçou de forma especial o saber de quem a escolheu como lar definitivo que culminou na diversidade e fortalecimento de suas redes culturais.

A ocupação territorial desses migrantes se deu em todo o Distrito Federal, pois, as Regiões Administrativas foram concebidas como uma solução para o problema de moradia dos candangos que não poderiam ser instalados no centro da Capital. Dessa forma, é comum encontrarmos Regiões Administrativas com predominância de moradores advindos de determinada região do país, por esse motivo, encontrarmos manifestações culinárias distintas em cada localidade.

O objetivo dessa análise é conhecer, a partir da história oral de vida, as memórias gastronômicas, ou seja, as raízes culinárias de “origem” desses sujeitos, pois a gastronomia é um patrimônio rico em cultura e conhecer essas memórias é também uma forma de fortalecer a identidade local.

5.1 MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO PIONEIRO JOSÉ MANOEL

José Manoel de Souza nasceu em abril de 1927 em São José do Egito, município do sertão pernambucano. Quando jovem, ao se casar, foi morar no município de Santa Terezinha e trabalhar na roça para subsistência de sua família. Sem êxito, mudou-se novamente, dessa vez para o município de Patos, onde comprou um ponto de venda para comercializar cereais.

No ano de 1956, chegou até ele a notícia da construção de Brasília e da vida promissora que poderia ter ao trabalhar no ramo da construção civil. Não demorou a vender seu comércio em Patos e seguir viagem rumo à nova Capital. Deixou a esposa e três filhos, o último ainda recém-nascido, com a promessa de que assim que estivesse instalado levaria a família ao seu encontro.

Mesmo após ter completado noventa anos em 2017, José mantém claro em sua memória os acontecimentos de sessenta anos atrás. Apesar do tempo transcorrido, suficiente para suavizar seu sotaque, para ele é um orgulho ostentar sua origem pelo modo de agir e falar. Seu falar transparece alguém que sente falta da terra natal e dos costumes. Suavizar o modo de se expressar seria mais um distanciamento desnecessário de sua origem.

Conosco, no momento da narrativa, estavam nossos familiares, todos sentados à mesa ansiosos por escutar o que meu avô tinha a dizer. Seu modo metódico de sentar à mesa, com as mãos entre as pernas que iam sendo alternadas para que pudesse segurar o talher, nos remete à simplicidade de sua origem e da forma em que viveu sua vida. Ele, muito tranquilo, começa a narrar sua vinda a Brasília. Sua chegada foi marcada pelas condições precárias e extremamente difíceis pelas quais passaram boa parte dos nordestinos que chegaram até aqui.

“Saí de Patos da [espinhara] da Paraíba... Um pau-de-arara andando pra cá, seu Carneiro, aí nós saímos de lá gastamos quinze dias. Pra vir pra cá no pau de arara, tinha gente que prometia pagar quando chegasse aqui, eu paguei o meu à vista, era uns 200 ou 300 reais, o meu eu paguei. Mas

quando eu cheguei na NOVACAP¹⁴ ali de noite eu não tinha mais nenhum tostão”.

É explícita a determinação e coragem que Seu José teve ao desbravar a longa distância entre sua terra e o planalto central, por vezes, durante a fala, dá a entender que sua decisão de tentar a vida em Brasília foi um misto de aventura e trabalho.

O local de chegada é preciso e nos indica onde era concentrado o desembarque dos migrantes.

“Chegamos na NOVACAP, desembarcamos na NOVACAP, naquela NOVACAP véia ali, sessenta pessoas entre adultos e crianças, as crianças era pouca aí no outro dia fomos convidados todo mundo pra fichar na NOVACAP.”

FIGURA 12 - CARTEIRA PROFISSIONAL DO SENHOR JOSÉ MANOEL DE SOUZA.



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 15 de janeiro de 2017.

A primeira manifestação referente à alimentação vem logo em seguida quando diz quase sem querer que na falta de abrigo, quando chegou à ‘Velhacap’,

¹⁴ NOVACAP: Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil

hoje Candangolândia, precisou se abrigar num forno em uma padaria até saber seu próximo destino.

*“Lá e tinha uma padaria nós fizemo... **eu dormia era dentro do forno mode do frio** (risos), *ixi fazia um frio que [cachorro gemia], bem cedo, bem cedo pra nois trabalhar era preciso fazer um fogo pra esquentar os pés que tava tudo dormente, tudo entrevado, eles esquentavam os pés aí começava no serviço e esquentava.*”*

É notória a falta de preparo dos migrantes ao lidar com o clima da região Centro Oeste. Aos risos Seu José nos conta que, em meio ao desconforto da estadia e do trabalho a que eram submetidos, em sua memória vem a lembrança do forno da padaria que além de assar o pão que os alimentava também os aquecia em meio ao frio.

Seu José conta que os recém chegados eram recepcionados por funcionários da NOVACAP responsáveis por organizar e direcionar o pessoal para trabalhar em diversas áreas da construção civil.

“Os cara pegaram nós tudo pra fichar, dormia no acampamento era um acampamento, era só um, só tinha um acampamento, só um cara pra lutar com nós tudo que era um fiscal, o comandante.”

Com firmeza, o narrador afirma que quando chegou só existia um acampamento e repetindo por três vezes, como forma de expressar seu pioneirismo e também a realidade de um espaço em construção em meio ao nada. Neste acampamento conviviam homens, mulheres e crianças. A impressão quando seu José diz “lutar” e “comandante” é que o cenário em questão se assemelhava a um palco de conflitos, visto as condições hostis em que se encontravam.

Podemos perceber também que, para alguns, a situação de migrante trabalhador da construção civil era uma questão de tempo, o interesse era conseguir o máximo de dinheiro possível para então retornar aos seus estados de origem em condições financeiras melhores do que quando saíram.

“Trabalhava de dia e de noite, quem quisesse trabalhar de dia e de noite podia, mas tinha gente que queria tirar um dinheiro favorável pra ir embora,

que dormia meio dia e trabalhava de noite, eles achavam bom porque de noite não tinha muita gente pra mandar e o serviço era melhor.”

O início dos trabalhos na construção da cidade teve como ponto de partida o desmatamento da região aonde seria represado o Lago Paranoá. Fica evidente sua participação nos dois momentos precursoros e iniciais da construção.

“Eu pedi conta... eu fiquei na NOVACAP depois saí pra entrar na empreita da derrubada, depois voltei pra NOVACAP de novo pra uma turma que era pra limpar o lago, era feitor de uma turma de quarenta e cinco pessoas pra limpar o lago, aí era rolo”.

No trecho a seguir Seu José faz referência ao início dos primeiros acampamentos que deram origem a Vila Sacolândia, Bananal e Vila Amaury que ficavam localizadas ao longo do leito do futuro Lago.

“Fui trabalhar no desmatamento do lago, na granja, ali no Torto, na ponte do Bragueto era nosso estaleiro, ficamos até 1960, três anos. Cheguei ficar na Vila Maury, que o lago cobriu depois voltamos a ficar lá na ponte do Bragueto ali foi que nós se arranchamo, arranchou-se todo mundo lá... era uma vila de saco de cimento, coberto com saco de cimento”.

Ele rememora determinado acampamento como uma “sociedade”. Com isso podemos entender que o acampamento funcionava como uma pequena empresa formada por quatorze trabalhadores, cada um com uma função, inclusive dois desses eram responsáveis por preparar a comida. Sem estarem fichados em empresas privadas, pegavam serviços aleatórios como o desmatamento do lago.

“Quando desmatava o lago nós tinha um acampamento nosso como uma sociedade nós peguemo uma empleita, entrou quatorze só os trabalhador, agora tinha dois na cozinha, fazendo a comida.”

A vida que levou no sertão não foi muito diferente daquela vivida no Planalto Central, visto as condições e dificuldades em que se deparou ao chegar.

“E lá no norte comia essas coisa tudo também, comia tatu, tatu peba, aqui era porque os tatu peba do mato tinha lombriga, comia só tatu galinha”.

Morando em acampamentos feitos de madeira e sacos de cimento não é difícil, para nós, imaginarmos o quão improvisado era o local em que preparavam as refeições. Suas lembranças mais carregadas de detalhes são as que envolvem as suas memórias gastronômicas.

“No Bananal era fogo de lenha... O fogãozão era no chão, nós fizemo de pedra, e alí cozinhava, quando era pra assar um quati, nos pegava ele e assava”.

A forma como se expressa no aumentativo significa que precisavam de um local grande o suficiente para preparar a comida necessária para todos, não havia individualidade quando se tratava de comida, ou seja, as famílias preparavam as refeições e comiam em coletividade.

A presença do pronome nós em quase todas as suas falas evidencia as representações coletivas em que sua memória individual se baseia, corroborando o que diz Halbwachs (2013, p.72) “a memória coletiva, por sua vez, engloba as memórias individuais, estas mudam de aspecto na medida em que são substituídas em um conjunto que não é mais uma consciência pessoal”.

A memória gustativa, que envolve todos os sentidos, fica evidenciada no trecho em que Seu José se recorda da textura, odor e sabor da carne de capivara e sua ojeriza ao encontrar um preá se alimentando de fezes.

“Comia carne, nós passemos uns tempo comendo carne de Tatu, tinha muito tatu, veado, porco do mato, capivara a carne é mole, mas é fedorenta precisava lavar em água corrente senão o cara não dava conta de comer com o gosto ruim dela... Tinha preá, comia também. Quando foi um dia tinha um comendo cocô, aí eu larguei de comer”.

A carne de caça, de variados tipos, fazia parte da alimentação cotidiana de sua comunidade pioneira, visto suas lembranças recorrentes sobre esse fato.

“Quati, tatu, capivara, anta e veado do mato, porco nós comemo um bucado de porco, era caititu e queixada e tinha outras qualidade de porco, não tinha muito javali, mais pro lado do Gama”.

E ainda apresenta a forma rudimentar de abate desses animais.

“E tinha um nego véi chamado mané Gustavo, ele disse: ‘eu vou cortar esse porco’, deu uma machadada nesse porco, o porco escapuliu gritando mas ele conseguiu pegar e matou, pegou uma espingarda pra atirar nele porque não podia chegar perto. Tinha um tal de Mané Galego que era brabo, ele dizia cumpade Zé vou matar um porco ali, saiu com a espingarda, a porca voou em riba dele, ele subiu num pé de pequi, a porca foi atrás”.

A carne de vaca também fazia parte do cardápio e vinham de fazendas próximas.

“E tinha um fazendeiro que vendia carne de vaca pra nós, até fiado.”

Seu modo de expressar faz-me entender que comer carne de caça não era uma circunstância à qual teve que se adaptar ao chegar aqui, ao contrário, fazia parte do seu cotidiano. Podemos perceber tal fato quando descreve a caça e o modo de preparo da carne de tatu.

“Aí de tardezinha eu saia pra pegar tatu, que ele saia assim que o sol se punha ele saia pra comer e eu enfiava a perna nele porque entrava no buraco, nois butava agua e ele saia. Pelava, botava no fogo, tirava o casco e tava pronto, tratava, tirava o couro, e a carne era do mesmo jeito igual hoje.”

Ainda hoje, em alguns almoços de família, há a presença de carne de caça, escolha voluntária de alimentação, diferente da ocasião em que era a única alternativa.

“O que caçava era o que tinha...”.

Permeiam suas lembranças a presença de sua esposa e seus filhos, ainda crianças, participando da caça a esses animais.

“Outro dia fui mais Ninha, Deda e a Finada caçar fruta, eu tinha um cachorrinho, daqui um pouco o cachorrinho tava na boca dum buraco, quando eu vi era um tatu desse tamanho, aí eu peguei, eu levava um facão, puxei pelo rabo e dei uma facãozada na cabeça. Levei pra casa, mas eu

peguei muito tatu, eu corria atrás deles e eles entravam num buraco ai eu levava um saco, botava na boca do buraco, ele ia sair entrava dentro do saco, saia rolando e nois pegava, não escapava nada”.

Havia também na Cidade Livre, hoje Núcleo Bandeirante, armazéns que vendiam alimentos variados como frutas, verduras, carnes, cereais e etc.

“Nóis ia fazê feira no Bandeirante e nós ia de pé com o saco de feira nas costas... Fubá essas coisas comprava na Cidade Livre, enriquecemo Valdemar, era um cearense que montou um comércio, tudo que comprava era dele”.

Visto as condições financeiras desfavoráveis, compravam somente os itens essenciais e alimentavam-se com o que o cerrado tinha a oferecer. Podemos notar a presença de elementos representativos da culinária típica do centro-oeste como o pequi, muito comum na cozinha goiana e brasiliense.

“Tinha pequi, jatobá, manga, cagaita tinha muita, fruta de ema. Lá no terrero era assim de fruta, goiabinha, araçá, era parecido um com outro, fruta de ema e cagaita tinha como o diacho. Plantava milho e a anta de noite vinha e comia tudo, umas duas capivara comia uma roça de milho que nos comia num mês elas comia numa noite.”

Seu relato ora fala de fartura ora de carência; o fato de comprar fiado também transparece uma relação de confiança e compaixão aos migrantes por parte dos nativos que aqui habitavam, em virtude das condições em que se encontravam. A situação de carência fica clara em trechos do relato.

“Tudo a gente comia... não escapava nada... Eu tinha um tempo... um tempo que Bernardo Sayão¹⁵ foi visitar nós porque soube que tinha um povo do norte que tava passando fome lá, a bota dele batia aqui (mostrando o alto da perna) aí tinha Noel que era consertador de calçado e consertou a bota dele todinha e ele acostুমou-se a toda semana ir comer carne assada mais nós, aí nós já tinha uma carninha ou de caça ou de vaca”.

¹⁵ Bernardo Sayão era engenheiro agrônomo e nomeado em 1956, fazia parte da direção da NOVACAP.

A imagem construída na memória sobre Bernardo Sayão revela uma relação social mais igualitária que não era comum nessa época. A relação que os depoimentos estabelecem entre o chefe e o candango, mais especificamente entre o engenheiro e o peão, a ponto de repartirem o alimento, expressa o papel da comida que permeia a relação entre classes sociais distintas. Sayão mesmo em sua condição de engenheiro quis compartilhar da mesma comida como forma de demonstrar sua compaixão pela situação de fome desses candangos. Nesse momento, sinto na fala de meu avô um tom de gratidão a esse homem, que se preocupou com a situação por eles vivida e como forma de agradecimento a essa preocupação ofereciam a Sayão, sempre que ele voltava ao acampamento, o que tinham de melhor, a carne.

Além dos sentimentos, são relatados nesses fragmentos de memórias não somente o tipo de comida, mas também a forma de cozimento, o assado no chão, que é um tipo de cozimento utilizado na cultura alimentar brasileira, mas que também transparece a falta de opção por outro tipo de cocção devido às condições do acampamento.

Seus hábitos e costumes nordestinos ficam evidentes principalmente nas narrativas sobre a comida. Considerando que as primeiras geladeiras chegaram ao mercado brasileiro no início da década de 1950, como artigo de luxo, em meio ao cerrado tinham que recorrer à técnica de conservação de carnes mais comum do nordeste brasileiro.

“Quando tinha sol salgava e secava ela. Quando não tinha (sol) azedava e se ficava muito ruim a gente não comia não, se fosse em tempo de chuva era de acordo com tempo que a gente pegava a carne”.

A vulnerabilidade às condições climáticas também os faziam selecionar quase que forçadamente o que comer. Além dos tipos de alimentos e dos modos de cocção ele relembra também os temperos que utilizavam na comida fruto do intercâmbio que faziam com os goianos nativos.

“O tempero era açafão, os goiano trazia da roça, aonde plantava o açafão, o corante fazia de açafão, fazia um preparo pra poder pisar pra fazer o pó, usava coentro, que plantava”.

A incorporação de saberes e ingredientes colaborou para o surgimento da cultura alimentar dessa nova comunidade que aqui se formou. Entre suas memórias gastronômicas ele relembra a chegada de sua esposa e de seus filhos.

“A falecida veio no outro ano, veio em 1958 aí, mas ainda...”

Maria de Lourdes, sua esposa, também percorreu o mesmo caminho em pau-de-arara da mesma forma que outrora seu José havia percorrido até se encontrarem no acampamento, que é chamado por ele de Pindaíba¹⁶.

“A Vila Planalto era daquele lado de baixo ali do Palácio da Alvorada, ficava pra baixo assim ela cobriu todinha aí quando cobriu nós já tava morando cá no acampamento da Pindaíba, saía por ordem quando chegava o tempo de sair, saía”.

Ao fazer uma leitura simples de seu depoimento a conclusão que se tira, à primeira vista, é de uma vida difícil e pobre, porém suas lembranças são leves e alegres, reforçando o pensamento de Halbwachs (1990) quando diz que a memória é sempre uma reconstrução do passado no presente. “A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente.” (HALBWACHS, 1990, p.71). Caso Seu José tivesse feito um relato de sua vida há sessenta anos, o tom melancólico estaria presente.

“Quando sua Vó chegou eu estava na Pindaíba (risos), aí nós fiquemo, quando Lourdes chegou eu tinha um barraco lá na pindaíba ele não ficou com nome de Pindaíba não, só no tempo que a gente chegou”.

Seu pioneirismo é lembrado em vários momentos de sua fala, principalmente quando deixa claro as origens do aglomerado de barracos de madeira de Pindaíba, que deram origem aos acampamentos em meio à mata virgem do cerrado.

“O lugar que só tinha pindaíba porque aquele lago era uma mata completa, era estreita, às vezes enlarguecia muito, às vezes estreitava, mas era mata virgem, mata...”

¹⁶ Pindaíba é uma árvore nativa do bioma do cerrado, possui madeira leve e de pouca durabilidade.

Detalhe importante na fala de meu avô é que esses acampamentos eram formados principalmente por conterrâneos.

“Aí eu já tinha um barraco feito, tinha mais de um porque eu tinha peão e tocava areal, aí tinha muita gente era uma vila, a vila dos peão do Norte”.

Em meio às dificuldades eles se ajudavam e falando com a firmeza de quem enfrentou o cerrado e o trabalho, ele relata como recebeu e ajudou outros migrantes nordestinos.

“Aí todo mundo que vinha do norte ia pra lá, eles iam pra lá os conhecidos nossos iam pra nossas casas lá e cada um ia pra casa de conhecida, eu dei muito serviço pro povo do norte no areal, eu dava um ranchinho pra ele morar e ele ficava trabalhando pra nós”.

Além de desmatar, receberam a ordem e autorização de Bernardo Sayão para retirar areia, que posteriormente seria vendida às construtoras responsáveis pelas obras dos Ministérios, Congresso Nacional, etc.

“Aí Bernardo Sayão chegou foi visitar nós, chegou, disse: ‘oh vocês aqui debaixo desse chão tem areia vocês desdobram aqui tira uma parte por cima, desdobra e aí vocês vão colher areia, achar areia aqui de baixo.’ aí vendia lá nos ministérios, no palácio, começando no palácio aqueles ministérios todinhos nós fornecemos e cumpade Basti comprou um carro, um caminhão e nós fornecia areia pra ele e ele levava pras companhias pra vender”.

O narrador também relata o episódio de retirada de madeiras de lei, como jatobá, que chegou a causar um desconforto entre Israel Pinheiro, que à época era presidente da NOVACAP, e um Deputado que o acusou de desmatar e distribuir aos seus mais íntimos amigos de forma irregular a madeira da empreita.

“Aí deu orde pra nós vende madeira, lenha pra ir comendo enquanto nós ia vendendo algum pau de... de... uma linhagem... madeira de casa, de barraco que era o que tinha muito e era proibido, ele foi quem mandou que nós podia usar enquanto fazia o estaleiro de areia”.

Depois de devidamente justificado, ponto a ponto por Israel Pinheiro, o episódio foi esclarecido e a madeira pôde ser utilizada.

“Tinha cada pé de jatobá que duas pessoas não abarcava não, era uma madeira muito grossa”.

Num dado momento, a alimentação, tema central de nossa conversa, evocou em sua memória o episódio do massacre da Pacheco Fernandes, quando em 1959, esse acampamento, localizado na Vila Planalto foi palco de um episódio triste. Sua fala envolveu-se de revolta e transpareceu um sentimento de compaixão àqueles que compartilhavam a mesma trajetória.

“A matança na Vila Planalto foi igual aquele [caranguru]”.

Cercado de mistérios e histórias por contar.

“Peão dormia, comia e vivia lá no acampamento da Vila Planalto, aí quando pegava briga, matavam cozinheiro, peão, ninguém sabe a quantia”.

Podemos notar a gravidade do episódio quando sua lembrança o associa ao massacre que ocorreu em outubro de 1992 quando uma intervenção da Polícia Militar do Estado de São Paulo para conter uma rebelião na Casa de Detenção do mesmo Estado, conhecida popularmente por Carandiru, causou a morte de cento e onze detentos. Assim como no Carandiru, morreram dezenas de pessoas nesse acampamento, numa ação violenta da Guarda Especial de Brasília – GEB, para conter uma briga no bandejão¹⁷. Policiais da GEB foram chamados e começaram a espancar os causadores da confusão.

“Os policiais quando chegamos aqui não sabia assinar nome nem nada, mas sabia bater em gente”.

Os candangos conviviam com corte frequente e estratégico da água, a retenção do pagamento semanal e a falta de cuidado e higiene com a alimentação. Este último foi fator preponderante e principal causador de todo o massacre. Tais

¹⁷ Bandejão é a forma popular de se referir a cantinas ou restaurantes que servem as refeições em bandejões, geralmente esse é o serviço utilizado em refeitórios de canteiros de obras, fábricas, universidades e etc.

estratégias das construtoras tinham como objetivo acelerar a obra e evitar a dispersão dos operários em seus momentos de folga.

“Os cara se revoltaram na cantina porque tava fazendo comida ruim, danaram o cacete, mataram gente, era gente que foi preciso levar na caçamba pra enterrar nas vala, enterrava no torto.”

A refeição estragada foi motivo suficiente para deflagrar a discussão entre operários e trabalhadores da cantina. Com isso podemos perceber o espaço importante da alimentação tanto em sua função nutricional quanto social.

Acampados provisoriamente em uma área preparada para ser inundada, a retirada de suas moradias já era esperada.

“Quando foi pra nós saí dali eles já tinham feito a Cota Mil, era do lago onde chegava a água naqueles córregos, tudo tava marcadinho tudo empiquetado e a água já vinha e eles sabiam até quantos dias ia passar pra ela chegar ali aí saiam avisando, aí eles começavam a avisar desde a marcação da cota pra dar tempo”.

Por vezes, as condições encontradas no Planalto Central faziam com que migrantes retornassem às suas cidades de origem.

“Muitos colega voltaram pro norte, outros não foram porque não podia, teve deles que voltaram de pé. Os cara deram carona pra eles”.

A ocupação territorial desses migrantes, posterior à finalização das principais obras em 1960, em sua grande maioria se deu nas Regiões Administrativas, que foram criadas pelo governo como tentativa de resolver o problema de moradia daqueles candangos que não voltaram para sua terra natal, resultando na marginalização dos que não estavam dentro dos padrões determinados por eles para serem moradores do centro da Capital.

“O Plano era pros Engenheiros, os peão ia tudo pra satélite tava já marcado e de lá nós era pra ir pra Sobradinho e Gama e deu um bolo danado, foi serviço”.

É notório que esse processo não foi democrático e sim uma imposição do governo que, através da NOVACAP, direcionava os pioneiros, que fica claro na expressão de Seu José.

“Aí tinha uns que ia pra Sobradinho outros iam pro Gama eu encruei e digo que não ia pra nem um dos dois, que ia pra Taguatinga aí o fiscal disse: ‘ninguém pode empatar não, se você for vai ter que obedecer a prefeitura de lá porque seu lote é no Sobradinho’. Pra ter esse lote aqui foi preciso eu enfrentar o prefeito, era ruim que só, pensando que eu ia ficar por aqui na QND, QNA, mas aí ele com raiva de mim me colocou aqui (na QNG) eu não me agradava desse local e eu não me agradava pra morar, queria meu lote aculá”.

Com o lote em Taguatinga, Seu José constrói seu novo lar.

“Aí fiz o barraco aqui de tabua até o piso, de tábua boa, de pinho legitimo”.

Apesar das condições melhores, quando comparadas àquelas de quando morava no acampamento, e com o desenvolvimento da cidade e do comércio, seu discurso ainda demonstra a vida simples que levava.

“Quando nós viemos pra cá já existia fogãozinho de gás. Mas nós cozinhamo um cado (bocado) de tempo com lenha, fizemo um fogão de tijolo, já tinha gás, mas não tinha fogão. Tinha muita lenha, resto de madeira de construção”.

E traz considerações gastronômicas típicas da cozinha nordestina e também sobre o acondicionamento desses alimentos dada a falta de estrutura e menos ainda de eletrodomésticos.

“Comia feijão, muito fubá, aquele fubá de milho era nossa mistura, fazia cuscuz fazia farinha, fazia angu e comia muito aquilo no mais era feijão e arroz. Tinha açúcar, sabão, tudo que precisava tinha, botava dentro de caixote, lata... lata que tinha tampa nos não perdia uma, era tudo pra guardar troço que não podia deixar no tempo”.

Nesses três anos em Brasília Seu José e Dona Maria de Lourdes já haviam perdido três de seus filhos que nasceram aqui. Anos mais tarde nasceram os dois últimos.

Após a inauguração, Seu José inicia sua carreira como funcionário público da Fundação Educacional de Brasília na função de pedreiro e mestre-de-obras. Em 1972 Dona Maria de Lourdes, sua esposa, falece em decorrência de câncer. Algum tempo depois Seu José volta a São José do Egito em Pernambuco e se casa novamente. Em 1980 nasce sua última filha.

“Aí com vinte e seis anos eu aposentei pra morrer com dois anos, nesse tempo a tabela que o aposentado vivia era dois anos. Já faz quase trinta anos...”

Atualmente mora em Taguatinga, mesmo local de cinquenta e sete anos atrás.

5.2 MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DE DONA WANDA CORSO

Wanda Corso, natural de Belo Horizonte, desde seu nascimento viveu em ambiente urbano. Filha de um operário de fábrica de tecidos e de uma dona de casa, ela estudou, se formou professora e se casou com Nelson Corso, contramestre trazido para Brasília em 1956 para trabalhar nas obras iniciais da construção da nova Capital.

“Meu marido era mestre-de-obras, o chefe geral da firma ligou pra ele e pediu que ele viesse para reconhecer o local primeiro, depois voltar à Belo Horizonte e trazer o pessoal”.

Dona Wanda então se muda para Brasília em companhia de seus três filhos biológicos e uma filha de criação.

“Vim de Belo Horizonte, em 1957, com meus filhos. Então quando foi em 57 eu vim. Tinha 3 filhos e uma de criação, não tive mais filhos, o último teve Síndrome de Down”.

Em Brasília viveu o luto pelo marido e pelos filhos, com muita destreza, também criou suas netas.

“Perdi marido e os filhos. Moro sozinha, tenho duas netas que criei desde nascida, ficaram comigo até pouco tempo.”

Como uma mulher visionária, colocou em prática ações colaborativas na comunidade da Vila Planalto através de sua disponibilidade e de seu espírito empreendedor. Foi Presidente do Centro Social, Prefeita comunitária e fundadora da Creche Pioneira da Vila Planalto

“Nessa época que vim pra cá fui presidente do centro social depois fui prefeita comunitária depois passei pra creche depois de aposentada, desde 1993, ano da inauguração.”

Trabalhar fora não fazia parte da realidade da maioria das mulheres. Com Dona Wanda foi diferente, seu trabalho como professora ocupa uma posição de destaque entre as memórias de sua vida e da história da Vila Planalto que não pode ser omitida.

O empoderamento, definido como o processo de “ampliação da liberdade de escolher e agir, ou seja, o aumento da autoridade e do poder dos indivíduos sobre os recursos e decisões que afetam suas próprias vidas” (ONU MULHERES, 2016), proporcionado pelo exercício de seu ofício, permitiu a ampliação das liberdades de outras mulheres. Ao acolher as crianças na creche, as mães da comunidade teriam a oportunidade de dar suporte financeiro e também de almejar objetivos pessoais e profissionais.

“A creche foi em 1993, nós estávamos com crianças ali em baixo nos três Porquinhos (local utilizado para acolhimento das crianças), crianças desnutridas. Aí foi fechado lá e começamos a construir a nova creche. Então o pessoal da Administração, o presidente da associação com outras pessoas se reuniram implorando para este homem que morava aqui sozinho nessa casa toda. Aí eles fizeram essa campanha toda, oferecem a ele, casa, lote, apartamento e ele não se demonstrava. Aí até que enfim ele cedeu, em janeiro de 1993, tivemos que olhar a parte elétrica, hidráulica, olhar a

cobertura... aí nós conseguimos recuperar parcialmente isso aqui e começamos a receber crianças. No início era 40, passou pra 60, depois pra 80, 100 até 163 que temos hoje. Aí depois começamos a luta pra construir a parte da frente... Hoje temos convênio com a Secretaria, pagamento de funcionários, materiais de cozinha, e para as outras partes fazemos bazar, almoço para que nós possamos cuidar e muita coisa fica para a nossa parte, fazemos o feijão com samba”.

Sentada em sua mesa de trabalho na Creche Pioneira, ela recorda um fato marcante em sua memória pela má experiência vivida por ela e por seus filhos em sua viagem com destino a Brasília, com as mãos no rosto, franzindo a testa e balançando a cabeça tentando expressar sua decepção.

“Pela primeira vez de avião, um avião da VASP, bimotor, horrível, uma tempestade que você precisava ver e os meninos passando mal... aí quando chegou aqui no aeroporto uma chuva era um aeroporto de madeira, improvisado, precisava ver. Aí chegamos, os meninos passaram mal a viagem toda com aquele balanço, porque não parava né, um bimotor, imagine você naquela tempestade toda.”

Após a chegada, o caminho até o acampamento também ficou marcado na memória.

“Não tinha estrada de rodagem, sabe como é que era, não era nem estrada.”

Nelson Corso, esposo de Dona Wanda, era um dos responsáveis pela primeira obra, a construção do Palácio da Alvorada, local em que também se concentravam os acampamentos das firmas responsáveis por esses serviços.

“Nesse acampamento começou a chegar o pessoal para a construção, chegava de todos os lados, muitos ficavam no Bandeirante, dentro do acampamento foram feitas várias casas para esses de fora”.

Dona Wanda, juntamente com a família, conhece sua primeira moradia na cidade.

“Vim direto pro Palácio da Alvorada, era a primeira obra, já estava pronto o acampamento, a casa já estava pronta”.

Nota-se o uso do termo “casa” em meio ao acampamento, que nos remete a um tipo de construção mais elaborada. As palavras “barraco” e “casa” utilizadas pelos pioneiros para se referirem às suas moradias nos mostra a distinção que havia entre os operários de acordo com a função exercida. Contudo, as casas, feitas de madeira, não eram preparadas para suportar o clima da região.

“Era de madeira, daquelas madeiras largas que ficavam uma sobre a outra e tinha aquelas frestas, naquele frio, precisava ver o que a gente passava de tanto frio”.

A observação sobre o clima frio daquela época desconstrói a imagem da cidade de temperaturas elevadas e seca que vivemos hoje. O crescimento populacional, o avanço das construções de alvenaria e o revestimento asfáltico contribuíram para uma mudança climática significativa em relação ao tempo lembrado por Dona Wanda.

Sua expressão, que nas falas anteriores manifestava um tom triste, se converte ao falar sobre a paisagem e a natureza que encontrou aqui, para ela era reconfortante admirar a beleza da natureza que cercava sua nova casa.

“Era cerrado né, tudo baixinho, mas muito bonito, maravilhoso, flores, você via flores de toda cor, coisa mais linda, precisava ver, tinha a tal canela de ema, umas folhinhas que quando caía aparecia aquele cacho azul, coisa mais linda”.

FIGURA 13 - VISTA PARCIAL DO CERRADO 1957-1960.



FONTE: Arquivo público do Distrito Federal. Fernando Tatagiba; Elaine Antonia (2010).

Terminada a obra do Palácio da Alvorada, os acampamentos foram transferidos para a área onde hoje está localizada a Vila Planalto.

“Aí depois que terminou a obra lá, que o lago passou pelo nosso acampamento, aí já estava construindo aqui as casas (Vila Planalto), já na eminência do lago passar, então de lá nós passamos pra cá. Mas moramos lá até a inauguração do Palácio da Alvorada”.

As memórias gastronômicas da narradora afloram quando procuro saber como era cozinhar nos acampamentos, a princípio ela não entende muito bem o que quero dizer com aquilo. Dona Wanda não aparenta ter seguido o padrão da maioria das mulheres de sua época, pois estudou, se formou professora e trabalhava fora, a tarefa de cozinhar era delegada a terceiros apesar de ela gostar dessa atividade.

Preparar a comida com as condições restritas do acampamento e da região não era um serviço fácil; os alimentos vinham das cidades e fazendas mais próximas com muito custo, não haviam estradas asfaltadas nem carros eficientes para realizarem o trajeto e a distribuição desses alimentos.

“Cozinhar era difícil, pois tinha que vir as coisas de fora, de Goiânia, de Planaltina, depois que começou a plantar uma hortinha na Vila”.

O cultivo era uma alternativa para terem acesso a alguns alimentos frescos. Existiam ainda as pessoas responsáveis pela alimentação em seu acampamento.

“Tinham as pessoas que faziam a alimentação para esses rapazes que vinham trabalhar no escritório, porque vinham sem família.”

Nesse trecho ela se refere aos trabalhadores do escritório, engenheiros, arquitetos, funcionários do alto escalão das construtoras e ainda relata a diferenciação entre os trabalhadores que estavam acompanhados de suas famílias e os que vieram sozinhos. Aqueles acompanhados faziam suas refeições em casa, preparadas geralmente por suas esposas e os que estavam sozinhos normalmente se alimentavam nos refeitórios da construtora.

O Armazém do Geraldo, antigo armazém da construtora Rabelo, era o único estabelecimento dentro da Vila Planalto no qual os funcionários das construtoras poderiam comprar alimentos. Havia também a Cidade Livre, uma área de comércio livre de tributação citado por Dona Wanda como opção para esse tipo de compra.

“E as famílias que vinham, tinha o armazém do Geraldo, que existe até hoje, então nesse armazém tinha o bruto né, arroz, feijão, farinha, fubá e vendia pros operários. E a gente também fazia as compras na Cidade Livre, tinha um armazém lá. Tudo de madeira, nada de alvenaria”.

Entre os alimentos presentes em sua narrativa estão o arroz, o feijão, a farinha e o fubá, tidos por ela como o “bruto”, ou seja, os mais básicos, que sempre estavam disponíveis. Alimentos típicos dos padrões brasileiros e que permeiam diferentes pratos regionais. Ela ainda enfatiza que todas as construções eram de madeira e não de alvenaria, deixando clara a realidade provisória desses espaços ocupados por eles.

Dona Wanda nasceu e viveu, até a sua vinda a Brasília, na Capital mineira, Belo Horizonte, portanto não fez parte de sua rotina a vida no campo. Circunstância demonstrada quando se refere aos alimentos nativos do cerrado.

“Aqui não tinha nada não (alimentos nativos). Leite, leite vinha de fora, das fazendas”.

Ela lembra com alegria de um momento de lazer com sua família e da satisfação de seus filhos ao comerem manga, que não é uma fruta de origem brasileira, porém muito comum na região e de acordo com ela, pouco apreciada pelos nativos.

“Um dia a esposa do chefe falou, ‘gente vamos lá nessa fazenda, nessa que vem o leite para nós? Vamos passear’. Aí nos fomos lá, aí chegando lá era um cercado assim como se fosse aqui o cercado, como se fosse assim, aqui era o chiqueiro e aqui tudo era pé de manga, assim de manga, ah quando os meninos viram aquilo eles pularam dentro do chiqueiro e tá que pega manga, tá que chupa manga e o dono olhando, ‘uai vocês gostam disso? Isso aqui é comida de porco’, aí a dona Aires, esposa do chefe disse assim, ‘deixa a porcada chupar’, a porcada era a meninada”.

Lembra ainda da indisponibilidade de vegetais, que frequentemente faziam parte de sua alimentação e da alimentação de seus filhos, por isso pedia que sua mãe enviasse frutas, legumes, verduras e carnes de Belo Horizonte.

“Era fruta que tinha, mas minha mãe mandava de avião, esses aviõezinhos teco-teco mandava frutas de Belo Horizonte porque meus meninos eram acostumados com tudo isso né, ela mandava outro dia alguma verdura que não se deteriorava também, mandava legumes, carnes verdura. Depois foi aparecendo, progredindo mais e vindo de Goiânia pra cá, de Anápolis pra cá”.

A chegada de alimentos perecíveis só era possível porque sua mãe os enviava de avião. Podemos notar em seus dizeres que Brasília contava também com cidades vizinhas mais desenvolvidas para suprir a demanda crescente por alimentos. São nesses fragmentos de memória que percebemos o contato de uma cultura alimentar com a outra, certamente entre esses alimentos estavam também temperos ou itens típicos dessas regiões.

Foi erguida, no acampamento, uma escola para que os filhos dos funcionários da construtora pudessem estudar. Dona Wanda foi a primeira professora e atuou sozinha lecionando para crianças de primeira a quarta série.

“Aí o chefe mandou construir uma escolinha e eu fui dar aula nessa escola, dava primeira, segunda, terceira e quarta série numa sala só, todo mundo junto”.

Ela recorda o período como *“um sacrifício tremendo”*. É importante lembrar que Dona Wanda precisava conciliar os papéis de esposa, mãe e professora, o que a deixava cansada. Acabou entregando a função para outra professora recém-chegada ao acampamento.

Logo após a inauguração de Brasília, honrado o compromisso de seu marido com as obras, Dona Wanda e sua família deixam Brasília e retornam à Belo Horizonte. Em menos de um ano, Nelson Corso é chamado novamente, pois precisavam de seus serviços para uma obra do Banco do Brasil. Ao retornar ela faz morada no acampamento dessa obra, somente o tempo necessário para o seu marido cumprir a missão que lhe foi confiada.

“Tinha um acampamento ótimo, lá era muito bom, você pegava o pão cedo, não pagava nada, tinha um restaurantezinho lá, tinha carne, ovos, tudo vinha pra gente”.

Ela expressa satisfação pela comida fornecida pela construtora e deixa explícito o costume de se alimentar de pão no café da manhã. A simplicidade do local fica clara quando ela se refere ao restaurante no diminutivo apesar da variedade de alimentos servidos.

Terminada a obra ela volta a morar na Vila Planalto, pois já haviam construído sua casa.

“Aí eu já tinha casa aqui no acampamento aí vim em definitivo, até hoje”.

Já instalada na Vila Planalto, Dona Wanda, aprovada no concurso público para professora, começa a lecionar pela manhã na Escola Classe da Vila e a tarde na escola particular na qual seus filhos estudavam.

“Fiquei lá durante seis anos, lá e cá. Aqui de manhã, aí ia em casa, tomava banho, almoçava e tal, aí ia trabalhar a tarde”.

Nota-se que ela almoçava em casa antes de sair para o seu segundo emprego. Com a responsabilidade de trabalhar fora ela confiava as tarefas de dona de casa, como: preparo das refeições, cuidar dos filhos e da casa a uma moça, que considerava como uma filha.

De suas memórias gastronômicas, fazem parte os restaurantes do acampamento que, segundo seu relato, eram separados. Um servia aos chefes, mestres-de-obras e engenheiros e o outro aos demais operários.

“Tinha a área dos chefes, dos mestre de obra e engenheiros. Eles fizeram tipo um restaurante, que tinha ‘hora dançante’ eles iam pra lá conversar e tal, era muito bacana, era pro pessoal da administração. E fizeram outro igual lá em baixo que era pros operários”.

Além de servirem a comida do dia-a-dia, os restaurantes serviam também como ponto de encontro para o lazer denominado *“hora dançante”*.

A função do mestre-de-obras era ser o elo entre os chefes, engenheiros, e os operários, por isso a fala de Dona Wanda é permeada por lembranças que envolvem ambos os lados, já que frequentava os dois ambientes.

“Nós íamos aqui, um pouquinho, mas íamos mais lá pra baixo porque era muito mais animado, ficava um pouco aqui e depois ia pra lá”.

Ela deixa transparecer a identificação que sentia à alegria dos operários e por isso a satisfação em fazer parte daquela festa. É interessante notar que esses momentos de comensalidade e festejos aconteciam sempre no restaurante.

“Mas nós saíamos daqui e íamos pra lá, nós adorávamos, tinha samba, pessoal dançando e aproveitando, tudo no restaurante”.

A narrativa reforça a relação entre a comida e o prazer, visto que a festa poderia acontecer em qualquer outro lugar, porém, acontecia no restaurante, ambiente em que se enxergavam como uma comunidade e reforçavam as relações entre eles. Ela ainda lembra das cozinheiras da Vila que preparavam as refeições.

“Tinha umas cozinheiras, umas mulheres daqui da Vila cozinham, faziam comida, bolo”.

Dona Wanda reforça que não havia condições que proibissem a participação dos operários na *“hora dançante”* das autoridades.

“Agora se eles viessem aqui, ninguém botava eles pra fora não, eles tinham aquele senso de inferioridade”

A identificação que sentia foi além e, num trecho de sua narrativa, manifesta sua defesa e revela quem para ela eram os verdadeiros pioneiros, fazendo um trocadilho entre pioneiros e *“piotários”*.

“Vou falar uma coisa pra você, os pioneiros são ‘piotários’. A dificuldade nossa é essa, porque pioneiro, pioneiro mesmo eram outros que morreram. Piotário porque hoje que eles falam que são, eles que vieram pra Brasília, que fizeram a aconteceram, desse jeito. Quando você faz alguma coisa junto com uma autoridade maior, duas maiores, na hora que você fez tudo, a glória é só pros dois (autoridades), você entendeu? De modo que é isso aí”.

O ato de cozinhar e os afazeres domésticos ligados à cozinha sempre permearam o universo feminino. Cascudo (2004) diz que a mulher indígena foi a primeira cozinheira do Brasil. Com a abolição da escravidão o trabalho na cozinha continuou fazendo parte da vida das mulheres, negras, alforriadas, pertencentes às classes sociais mais baixas que, para se sustentar, utilizavam seus conhecimentos de cozinha e produziam doces e quitutes como fonte de renda. Ainda hoje muitas mulheres são dedicadas aos afazeres domésticos e fazem uso de técnicas culinárias desenvolvidas durante várias gerações. Portanto, por muito tempo coube à mulher a transmissão das receitas de família e seus “segredos” culinários passados de geração em geração.

Já no fim de nosso primeiro encontro, Dona Wanda faz referência ao caderno de receitas que foi feito por sua filha com sua ajuda e que se tornou sua fonte de referência desde então.

“Tenho livro de receitas, um que era da minha filha, bem velho, mas até hoje eu paro pra ler. As comidas antigas são sempre melhores que as atuais”.

O caderno possui 347 páginas e sua aparência demonstra a ação do tempo, respingos de água, ovos batidos e massas cruas de bolo que caíram sem querer durante seu uso.

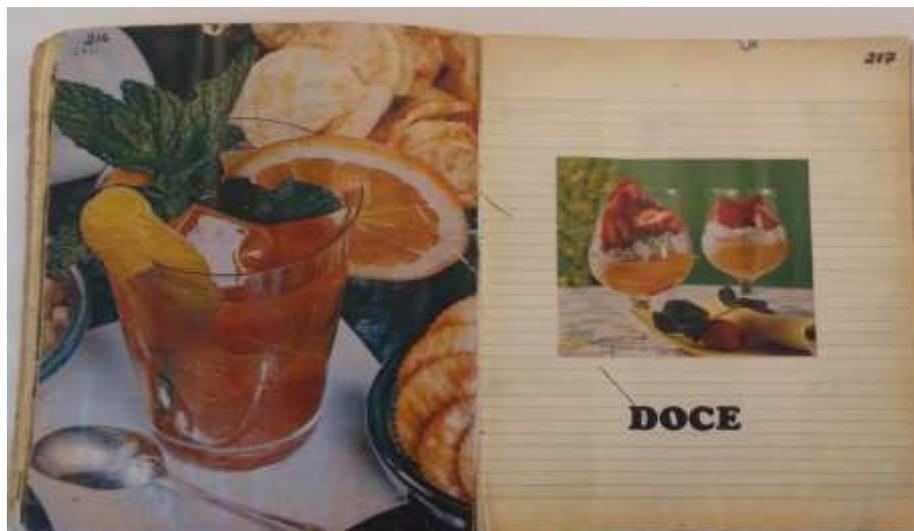
FIGURA 14 - CADERNO DE RECEITAS CONFECCIONADO POR DONA WANDA E SUA FILHA.



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

O caderno é ilustrado com figuras relacionadas à gastronomia. Suas páginas são numeradas e foi organizado por categorias, como: saladas e entradas, pratos quentes, bebidas e doces. As receitas variam entre manuscritas e colagens de revistas das décadas de 1960 a 1990.

FIGURA 15 - ILUSTRAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO CADERNO DE RECEITAS.



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

É possível encontrar referências nacionais e internacionais como pratos típicos chineses, italianos, franceses, entre outros. Em determinado ponto, o caderno remete aos bolos, biscoitos e balas típicas do Natal na Hungria, país localizado na Europa Central.

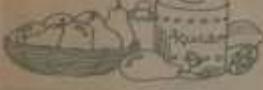
FIGURA 16 - CADERNO DE RECEITAS (RECEITAS HÚNGARAS)

324

Jornal de Cozinha

Após lavar o peixe, faça pequenos cortes no lombo, temperando com sal e limão. Não cortes coloque as fatias de limão, o alho, a salsa, as tiras de pimentão vermelho e o colarinho ou páprica. Leve ao forno moderado (170º) e assar por uns 25 minutos, ou até que o peixe esteja assado. Regue com bastante azeite espanhol e vinho branco.

PERAS EM CONSERVA
(Peras de Páscoa)



6 peras descascadas
2 fatias de limão
2 xícaras de água
2 xícaras de açúcar
5 patinhas de canela

Coloque todos os ingredientes numa panela. Leve ao fogo e cozinhe em fogo baixo até que as peras fiquem

bem macias e a calda engrossar. Sirva gelada.

CREME DE BAUNILHA
(Crème de San José)



4 colheres (de sopa) de Maizena
1 litro de leite
8 gemas pastadas num coador
canela em pau
casca de 1 limão sem a parte
branca
1 xícara de açúcar

Numa panela, dissolva a Maizena no leite, as gemas, a canela em pau (2 lascas grandes), a casca fina de 1 limão e 1 xícara de açúcar. Em seguida, leve no fogo para ferver, mexendo sempre até engrossar. Depois, põna em taças individuais ou pratinhos e coloque na geladeira, até a hora de servir.

(PÃO DE MÊL)
(Mezskálács)

250 g de mel
farinha de trigo
2 ovos
1 colher (de sopa) de rum
1 colher (de café) de canela
1 colher (de chá) de cravo
1 colher (de sopa) de fermento
em pó

Leve o mel ao fogo e aqueça por alguns minutos. Tire do fogo, junte o rum, os ovos, a canela, o cravo e misture bem. Já juntando a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até que a massa fique no ponto de liga curta para abrir. Abra então a massa, e corte em forma de coração. Se desejar, enfeite com amêndoas. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno moderado (170º), preaquecido. Assar até que as bolachas douram.

leite morno
150 g de farinha de trigo
100 g de manteiga ou margarina
3 gemas
1 colher (de sopa) de açúcar
Para o recheio de nozes
100 g de açúcar
100 g de nozes moídas
50 g de passas
casca de 1/2 limão ralada
1/2 maçã verde descascada
e ralada

Amoleça o fermento em 3 colheres (de sopa) de leite morno. Acrescente os ingredientes restantes e amasse bem. A massa deverá ficar macia, nem muito dura, nem muito mole. Se for necessário, junte mais farinha a leite. Forme 18 bolinhos. Deixe crescer por mais ou menos 30 minutos em lugar protegido. Abra cada bolinho em círculos de 9 a 10 cm de diâmetro. Prepare o recheio, misturando todos os ingredientes. Reparta o recheio em 18 partes, e utilize uma parte para cada círculo. Dêbe a meio (tipo meia-lua), apertando as bordas com os dentes de um garfo. Pincele as meias-luas com gema e leve ao forno moderado (170º) em assadeira ligeiramente untada. Assar até que douram ligeiramente.

Bolos, biscoitos e balas fazem o Natal húngaro

Para uma festa à moda Húngara, enfeite a árvore com docinhos e biscoitos de formas e sabores diferentes: Claudia dá muitas e deliciosas receitas.

Na foto: mesa de Provisória Móvil Antiga; panela da Docena Mignon; cestinhas enfeitadas por Helene Ioo Kekoni; colaçãoção da Ilma Marcia Kotron.



1 - Livro "COCINHEIRA de baunilha". 2 - Bolas para a árvore de Natal.
3 - Fatias de nozes. 4 - Pão de mel. 5 - Bolinhos de amêndoas. 6 - Meia-lua de nozes. 7 - Bolo de passas. 8 - Biscoitinhos de manteiga.

LUAS CROCANES DE BAUNILHA
(Kifli)

250 g de manteiga ou margarina
2/3 de xícara de açúcar
1 3/4 a 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
150 g de amêndoas raladas
açúcar de baunilha

Coloque a manteiga ou margarina e o açúcar numa tigela, e bata até obter um creme fofo. Adicione a farinha e as amêndoas raladas, e trabalhe a massa com as mãos até ficar macia. Coloque-a numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha de trigo e faça com a massa pequenos rolinhos de uns 10 cm de comprimento, em formato de lua crescente. Arrume os biscoitinhos numa assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Assar em forno moderado (170º), preaquecido, durante 15 a 20 minutos, até que fiquem dourados. Retire os rolinhos da assadeira com cuidado, pois são muito frágeis. Passe no açúcar de baunilha enquanto ainda quentes. Se desejar, pode mergulhar as pontas das luas crescentes em cobertura de chocolate, para enfeitar.

BEIJOS DE AMÊNDOAS
(Mandulas Puzzedli)

3 claras
100 g de nozes moídas
1 xícara de açúcar
3 colheres (de sopa) de farinha de trigo
1 colher (de chá) de baunilha
1 colher (de chá) de casca de limão ralada
1/2 colher (de chá) de essência de amêndoas
100 g de amêndoas cortadas em fatias

Coloque as claras, as nozes e o açúcar numa panela de fundo-médio, cozinhando mexendo sempre, até obter uma mistura fofo. Retire do fogo e adicione a farinha de trigo, a baunilha, a casca de limão ralada e a essência de amêndoas. Deixe esfriar até que a mistura engrosse. Molde as mãos em água fria e, com esta mistura, faça bolinhas do tamanho de uma noz. Passe estas bolinhas nas amêndoas cortadas em fatias. Arrume as numa assadeira forrada com papel vegetal amido. Deixe uma distância de 5 cm entre uma bola e outra, e deixe descansar durante algumas horas. Assar em forno moderado (170º), preaquecido, durante uns 30 minutos, até que as bolinhas possam ser removidas com facilidade.

MEIA-LUA DE NOZES
(Díós-és-Máknapatkó)

1 tablete (15 g) de fermento para pão
3 colheres (de sopa) de

130 - CLAUDIA

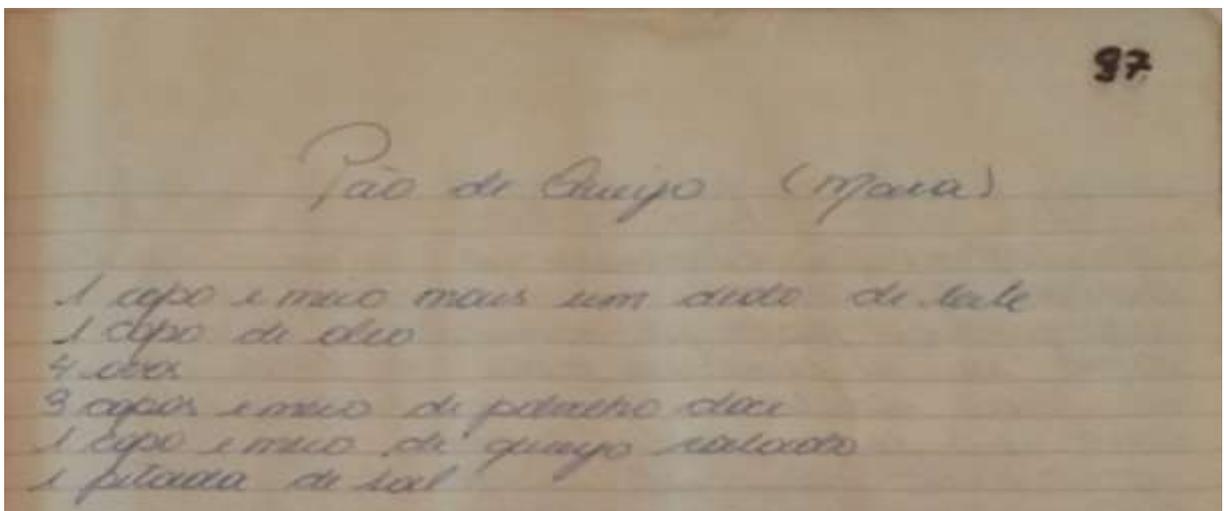
É notória a presença de pratos típicos das regiões nordeste, norte e sudeste. A receita de pão de queijo vem acompanhada de um nome próprio entre parênteses, “Mara”, isso nos mostra a troca de experiências que o saber culinário proporciona nas relações sociais.

FIGURA 17 - CADERNO DE RECEITAS (RECEITAS REGIONAIS)



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 18 - CADERNO DE RECEITAS (PÃO DE QUEIJO "MARA")

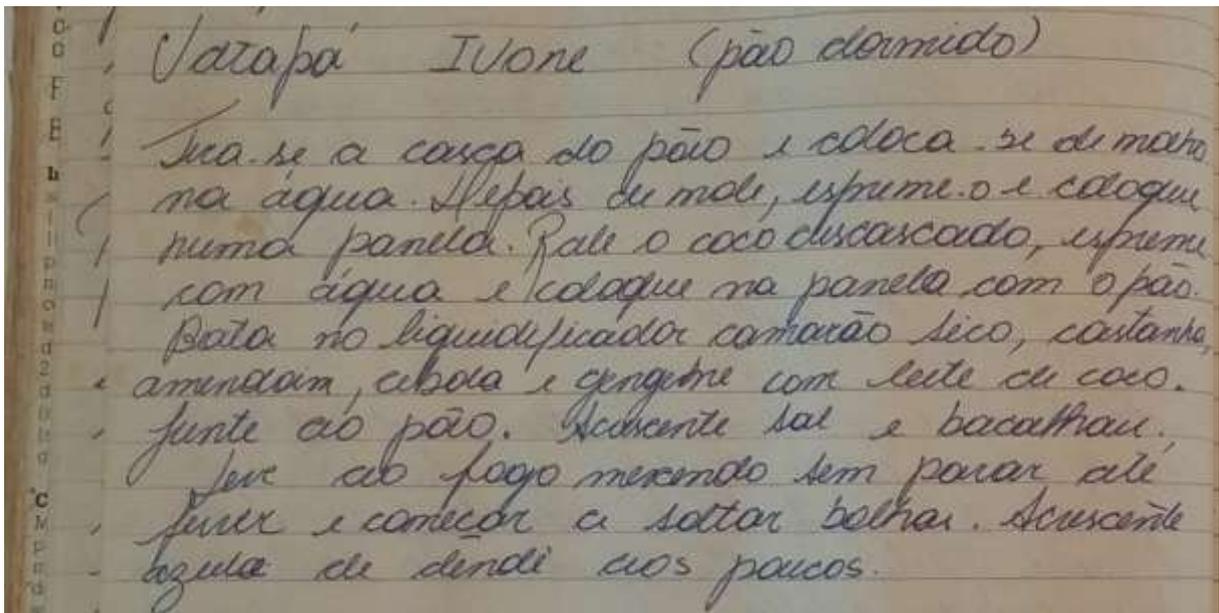


FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

O mesmo acontece nas receitas como o “vatapá (Ivone)” e o “pão de queijo (Maria do Chapéu)”, essa última também pioneira e moradora da Vila Planalto, Dona Wanda a intitula como amiga. Observa-se também a recorrência de receitas de pão de queijo, iguaria mineira.

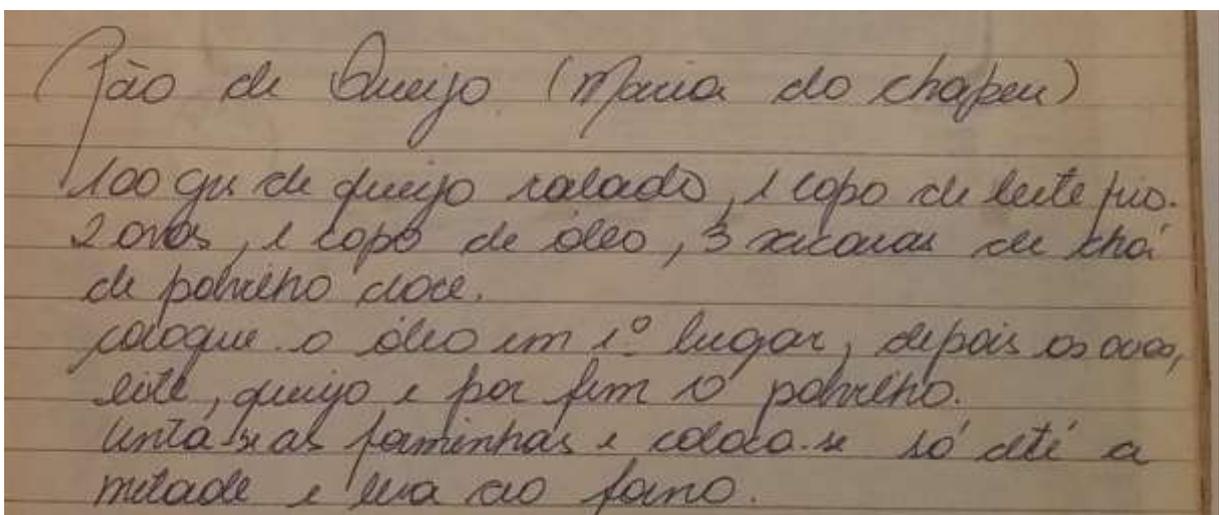
A troca de receitas de cozinha reveste-se de um caráter simbólico, importante para se procurar entender a forma como é percebido o alimento por um grupo social, o que, em última instância, acabará por refletir seus hábitos alimentares. (DEMETERCO, 1998, p.107)

FIGURA 19 - CADERNO DE RECEITAS (VATAPÁ IVONE).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 20 - CADERNO DE RECEITAS (PÃO DE QUEIJO "MARIA DO CHAPÉU")



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

Uma receita típica de pão de queijo leva entre seus ingredientes polvilho doce, leite, ovos, queijo e óleo. Podemos perceber que as duas receitas de pão de queijo transcritas por Dona Wanda se assemelham quanto aos ingredientes, porém o que levou Dona Wanda a anotar essas receitas foi a diferença na quantidade desses ingredientes que levarão a resultados distintos. Nesse caso, a quantidade de ovos e de óleo determinará a maciez e a unidade dessa iguaria.

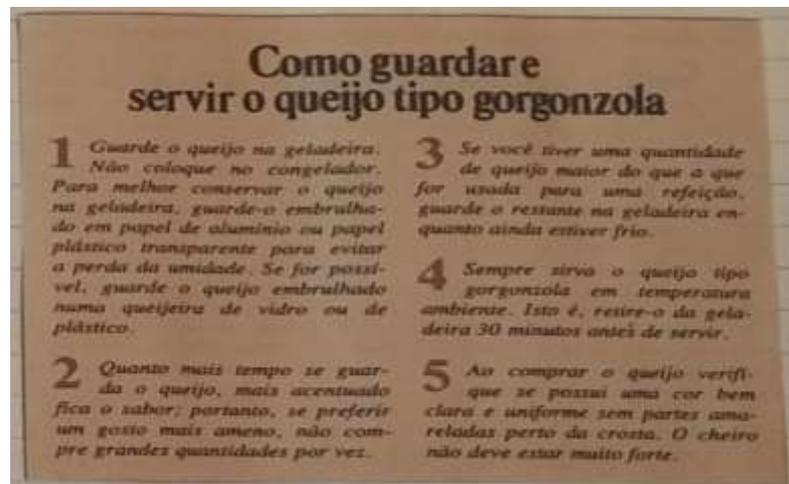
Comumente os cadernos de receitas escritos pelas mulheres traziam dicas do universo culinário visto a responsabilidade na administração do lar. No caderno de Dona Wanda estão presentes dicas de como por a mesa, o que servir antes do jantar e como guardar e servir o queijo corretamente.

FIGURA 21 - CADERNO DE RECEITAS (TRUQUES PARA A DONA DE CASA).



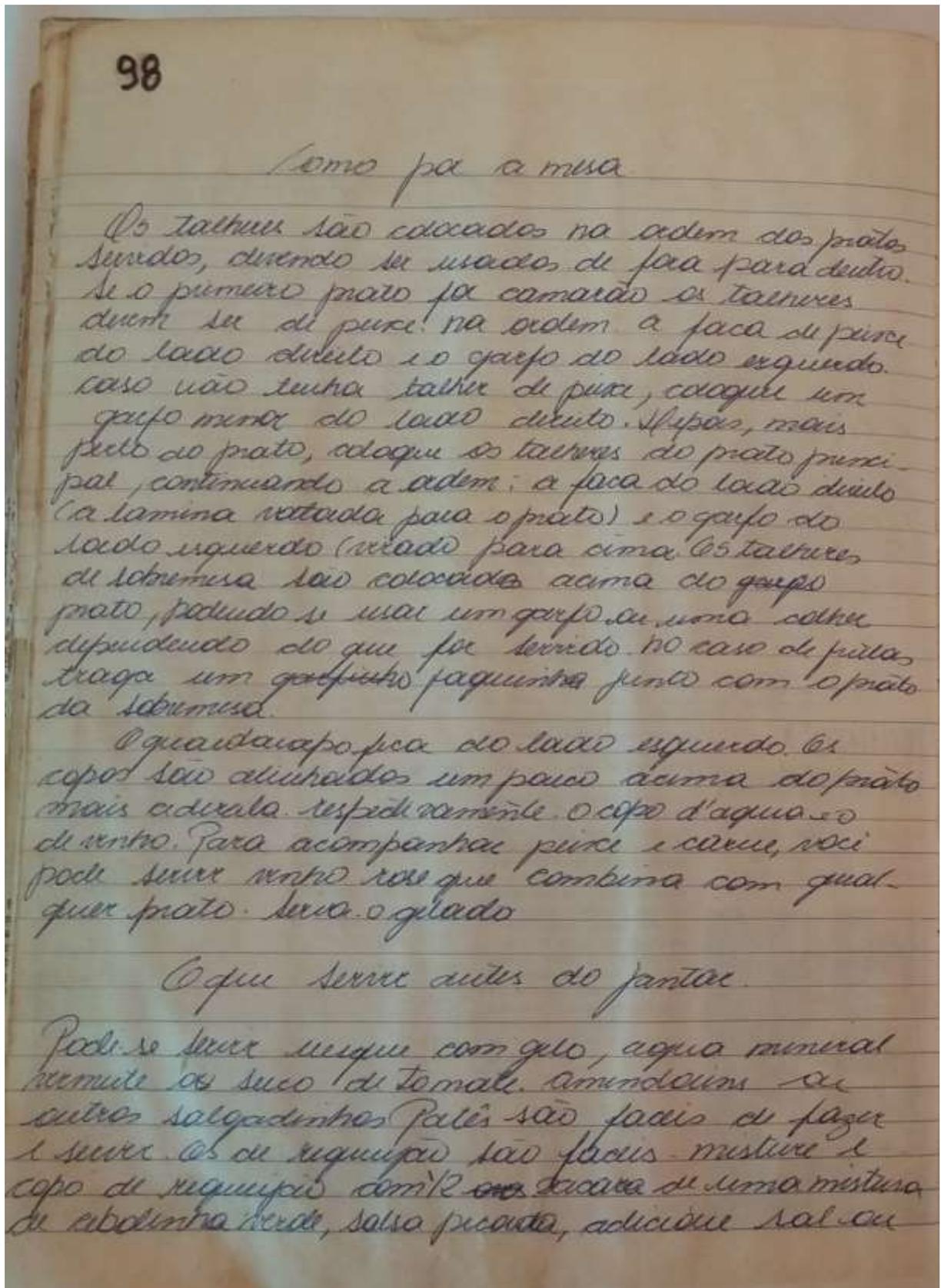
FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 22 - CADERNO DE RECEITAS (COMO GUARDAR E SERVIR O QUEIJO).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 23 - CADERNO DE RECEITAS (COMO POR A MESA).



O carinho que Dona Wanda tem por esses escritos traduz o simbolismo do caderno de receitas enquanto documento de família e, apesar de expressar seu interesse nas comidas antigas e diversificadas, certamente as lembranças de sua filha presentes naquele caderno torna-o mais significativo do que o conteúdo gastronômico que ele carrega.

Num terceiro encontro, observando meu interesse pelos cadernos, Dona Wanda me revela que também tem um caderno escrito por ela, mas que já estava muito velho e não valia a pena conhecer. Como demonstração de confiança, e de meu apreço por sua disponibilidade, falei que não levaria o caderno como fiz com o primeiro, só gostaria de folheá-lo, por isso, ela convidou-me a ir até a sua casa para ela mesma mostrar, permitiu que eu tirasse fotos e com orgulho me contou sobre seu caderno.

Em primeiro lugar ela diz que as receitas são da década de 1950/60, período em que chegou a Brasília, e na falta de um caderno precisou anotá-las em folhas de ofício, “*folhas soltas*” como ela mesma diz, portanto esse caderno é uma versão passada a limpo do conjunto de receitas que foram anotadas nas “folhas soltas”.

Podemos notar que essa transcrição ocorreu anos mais tarde visto a imagem da mulher fruto de uma colagem que não condiz com o padrão estético de mulheres dos anos 50/60. Ainda havia uma preocupação com a estética do caderno, visto as colagens de imagens selecionadas por ela e consideradas bonitas para estar na capa de seu caderno. Esse caderno representa as receitas selecionadas e manuscritas por Dona Wanda. Ela diz que a maioria são receitas trocadas entre as mulheres moradoras da Vila Planalto onde possui muitas amizades.

Ao me mostrar seus escritos Dona Wanda diz que ali estão as melhores receitas de sua mãe e que as mais significativas para ela são os vegetais recheados, como chuchu e pimentão, o arroz doce e o doce de casca de laranja ou cidra.

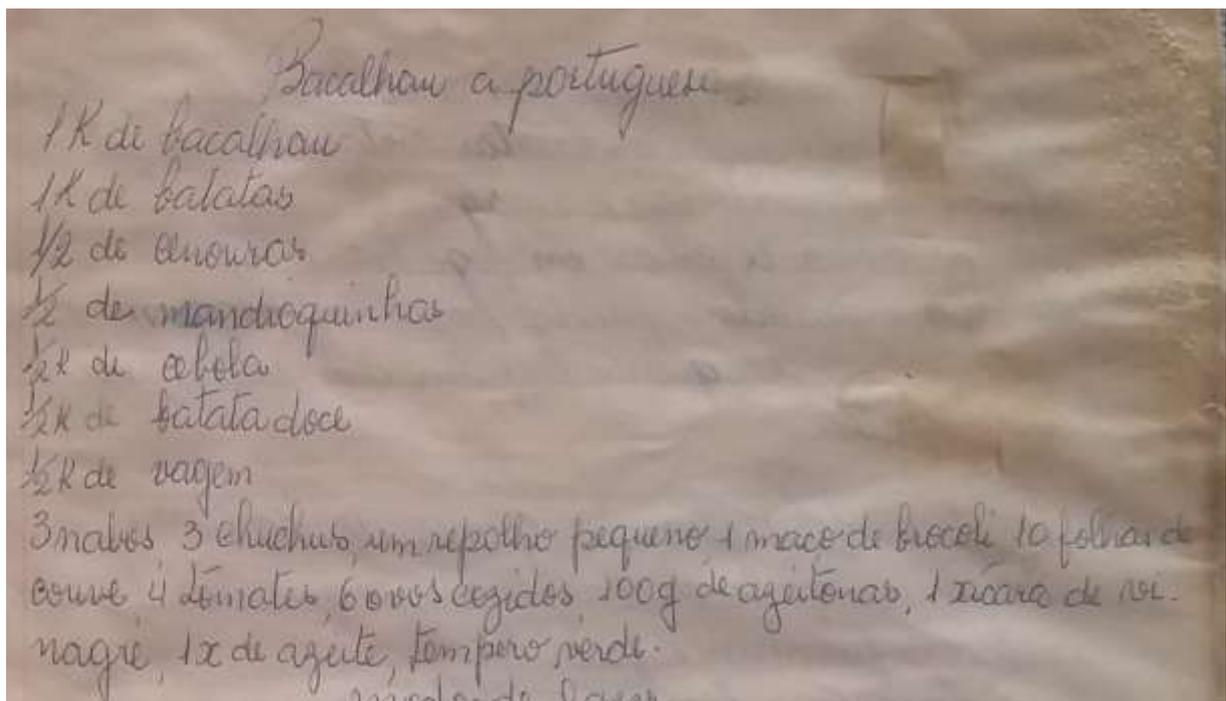
Amarelado e com pouco mais de cem páginas o caderno inicia com receitas representativas da cozinha portuguesa como: bacalhau a Portuguesa, bacalhau a Gomes de Sá, Jantar de bacalhau, bolinho de bacalhau, etc.

FIGURA 24 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (CAPA).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 25 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BACALHAU A PORTUGUESA).

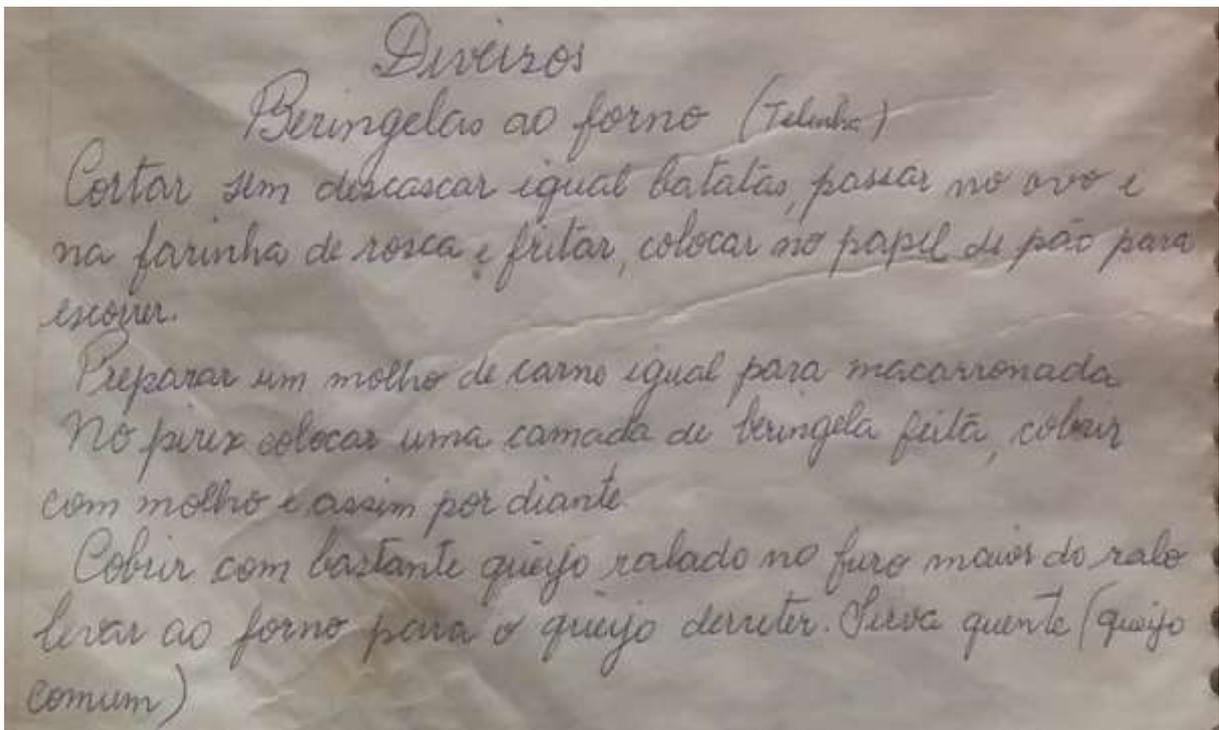


FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

Nas páginas seguintes começam as referências à cozinha italiana, cultura alimentar de seu marido que era filho de italianos da região da Sardenha. As principais receitas advindas das influências italianas do marido, segundo Dona Wanda são: macarrão, berinjelas ao forno, polenta e nhoque. Inclusive mantém em sua memória a macarronada feita por ele e classificada por ela como a melhor macarronada que havia experimentado. Essas receitas se traduzem como suas memórias gustativas que assim como Proust (1993) evocava memórias afetivas de sua infância ao embeber as madalenas no chá, Dona Wanda recordava os momentos de comensalidade com sua família quando se reuniam para comer da macarronada feita por seu marido.

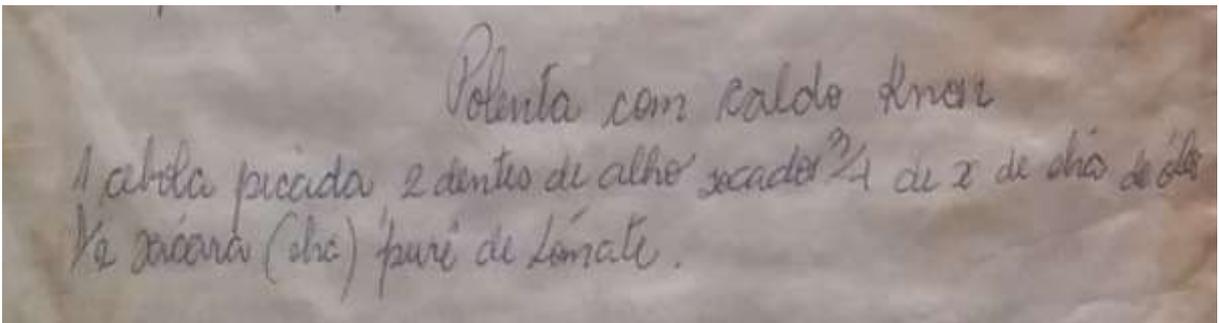
Outro ponto importante a ser observado é que a receita de “Berinjelas ao forno” foi transcrita por sua filha fazendo-nos concluir que essa receita foi transmitida de “de mãe para filha”, por isso “caracteriza-se como uma forma de transmissão oral de tradições, tendo o grupo familiar uma importância fundamental como quadro referencial para que se possa reconstituir as lembranças relativas a esses segredos e tradições culinários.” (DEMETERCO, 1998, p.121)

FIGURA 26 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BERINJELA AO FORNO).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 27 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (POLENTA).

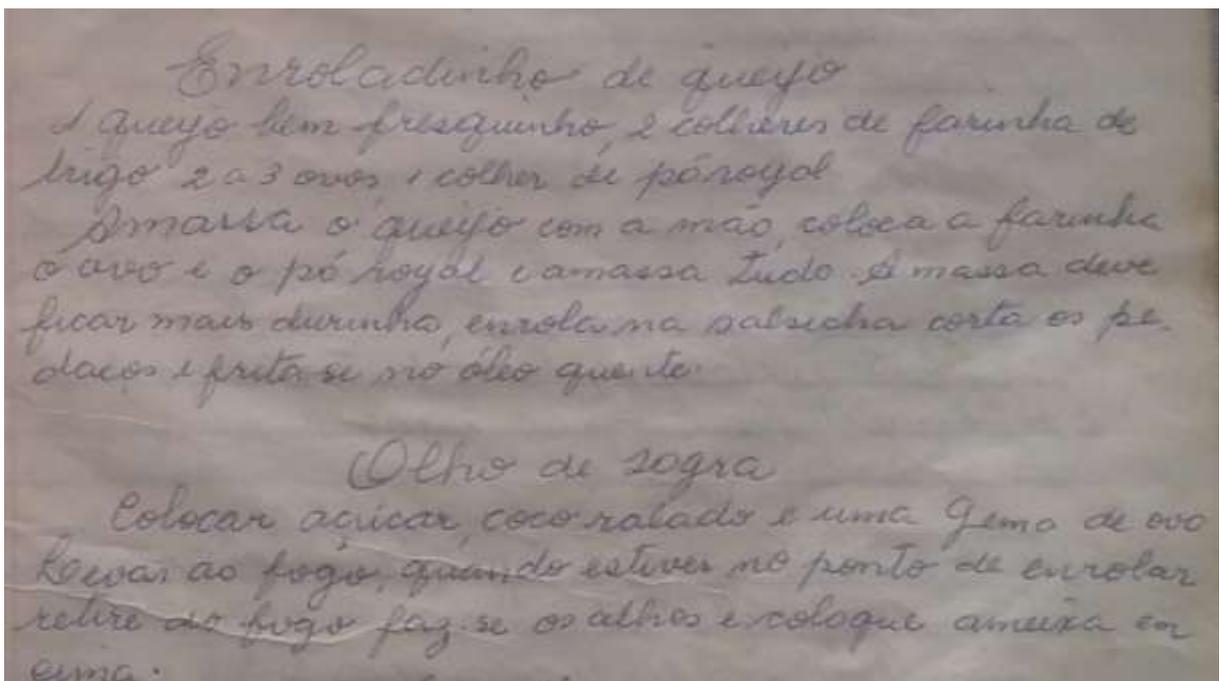


FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

Apesar de fazer parte de suas receitas favoritas, a receita de polenta se apresenta incompleta em sua transcrição. Ela também faz referência à utilização de “caldo knorr” que é um tempero industrializado, comercializado desde 1912, muito utilizado pela sua praticidade. O uso de produtos como este, por Dona Wanda, é justificado pelas suas múltiplas jornadas como mãe e professora.

O caderno conta com receitas típicas brasileiras, essas advindas do conhecimento culinário de sua mãe e do compartilhamento de receitas entre suas amigas na Vila Planalto. Os escritos apresentam ora uma receita salgada ora uma doce, ora uma entrada, ora uma prato principal ou sobremesa.

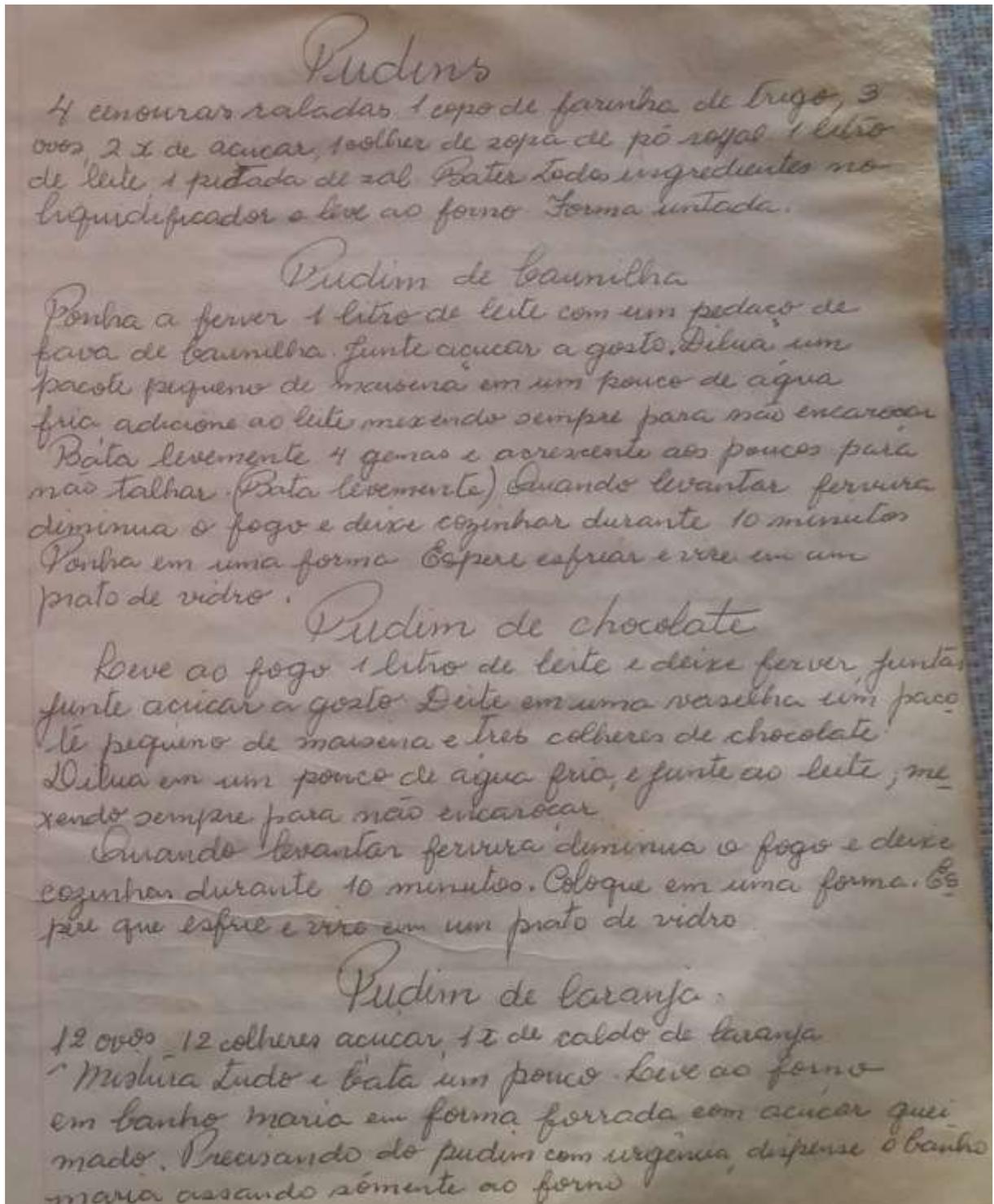
FIGURA 28 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (RECEITAS DIVERSAS).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

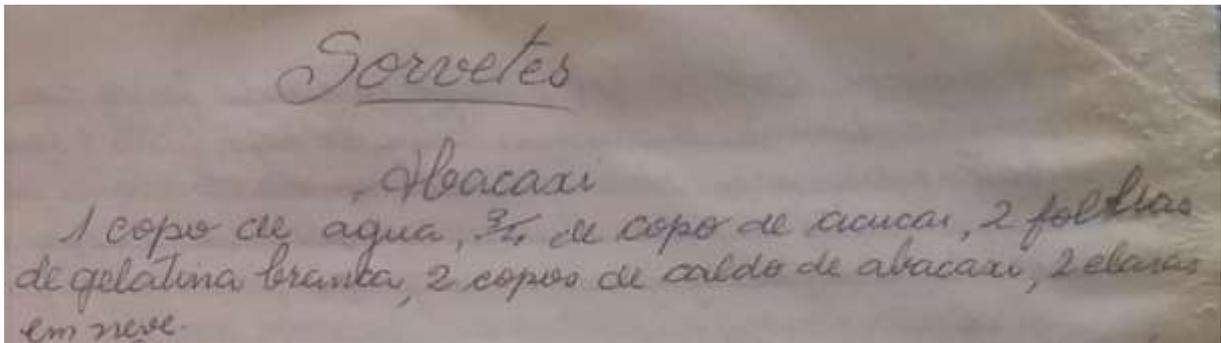
Costuma-se registrar as receitas consideradas mais importantes tanto pelo seu significado afetivo quanto pela apreciação do sabor, por isso podemos inferir que as receitas de Pudim são significativas para Dona Wanda visto a recorrência de registros das variações dessa sobremesa.

FIGURA 29 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (PUDINS)



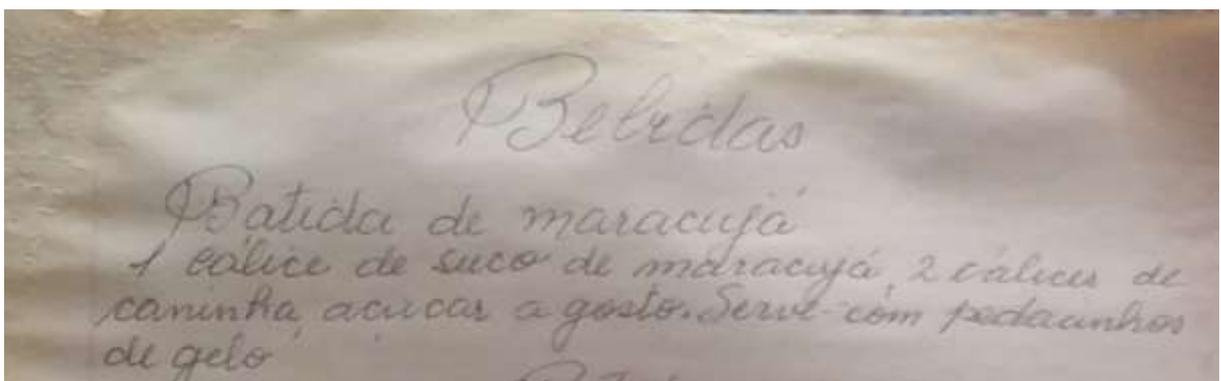
Após esses escritos, o caderno apresenta algumas divisões por categorias como: sorvetes, bebidas (maioria alcoólicas), doces e sucos. As receitas ainda fazem referencia ao uso de eletrodomésticos como liquidificador e congelador.

FIGURA 30 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (SORVETE).



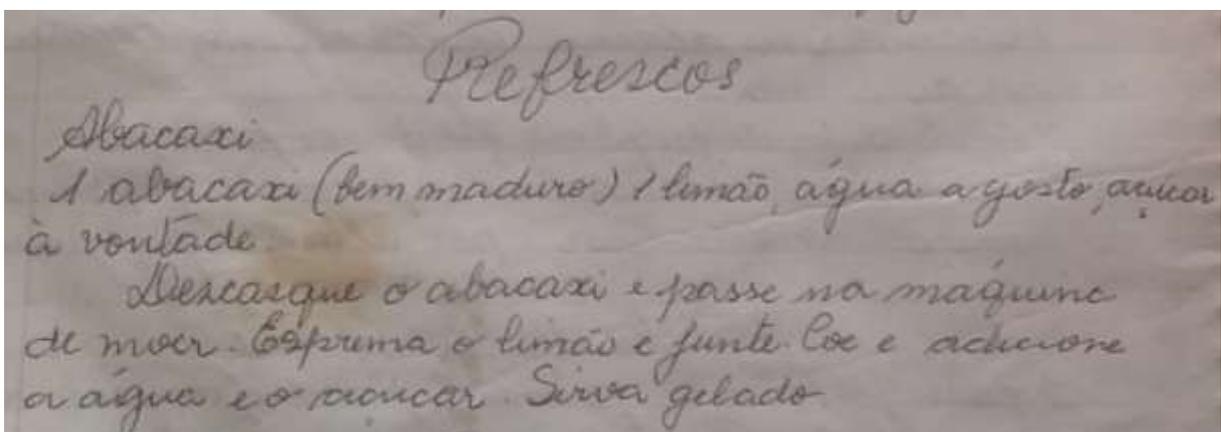
FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 31- CADERNO DE RECEITAS (BEBIDAS).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

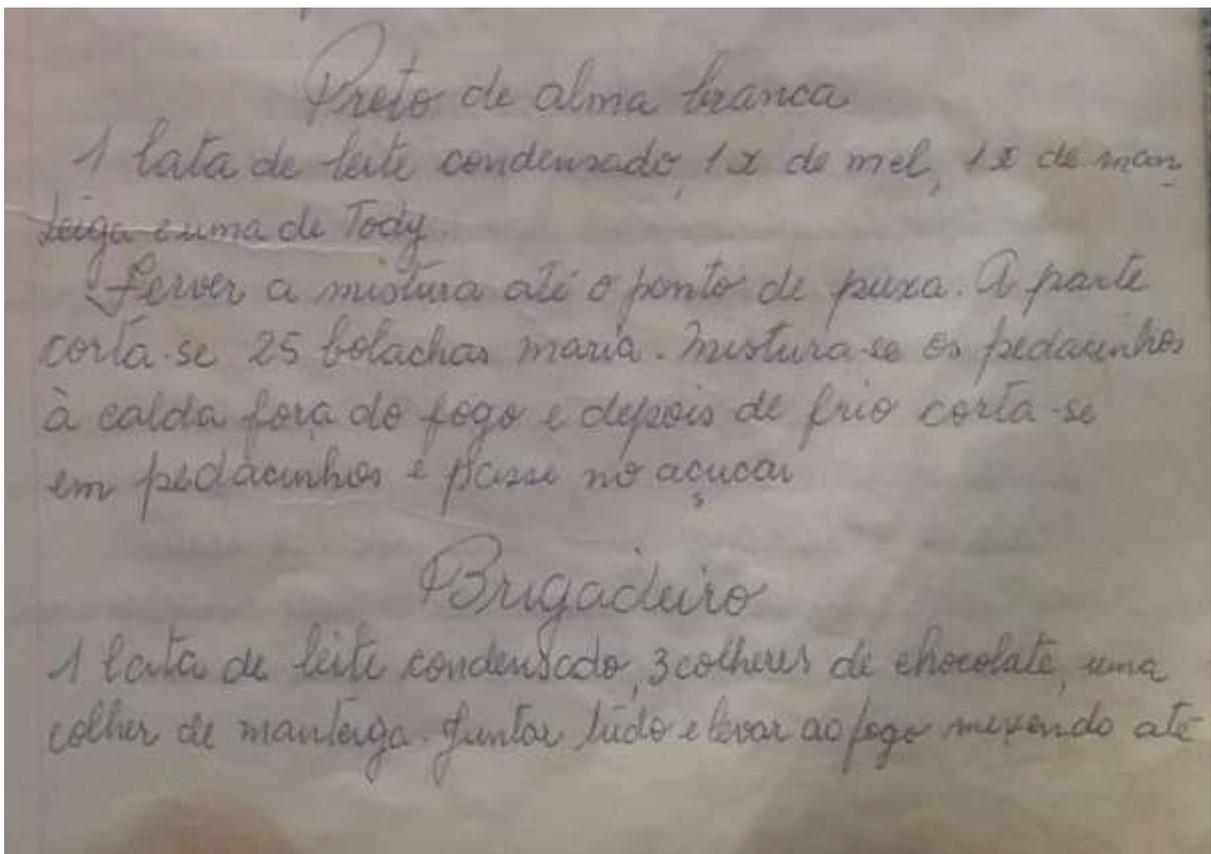
FIGURA 32 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (REFRESCOS).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

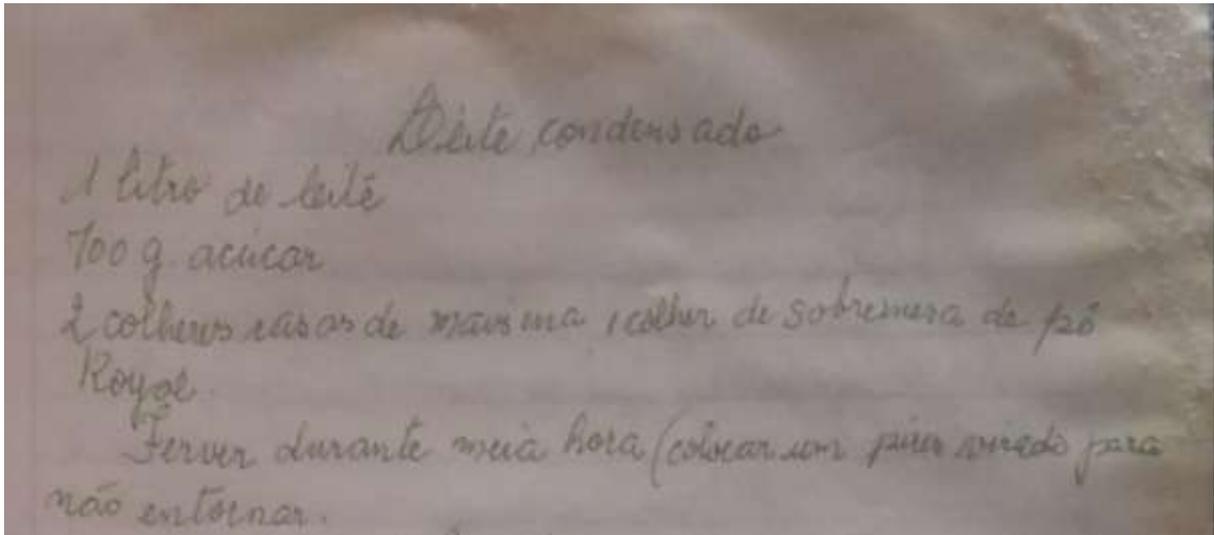
Há menção da utilização do leite condensado, tanto o industrializado quanto o caseiro, que é um produto a base de leite e açúcar produzido no Brasil desde 1921. Só em 1950 ele começou a ser recomendado para uso culinário em sobremesas e bebidas. Ele é o ingrediente principal das duas sobremesas em destaque no caderno. A primeira é uma sobremesa tradicional brasileira que originalmente leva: ovos, açúcar, chocolate em pó, manteiga e biscoito doce de amido de milho, porém na receita de Dona Wanda há uma ruptura com o padrão estabelecido em relação a receita original. Ela substitui os ingredientes acima mencionados por leite condensado, mel e “Tody” (achocolatado) nos mostrando que essas receitas não são estáticas e se transformam ao longo do tempo. O outro é o doce brasileiro mais conhecido nacional e internacionalmente, o brigadeiro.

FIGURA 33 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (BRIGADEIRO).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 34 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (LEITE CONDENSADO).

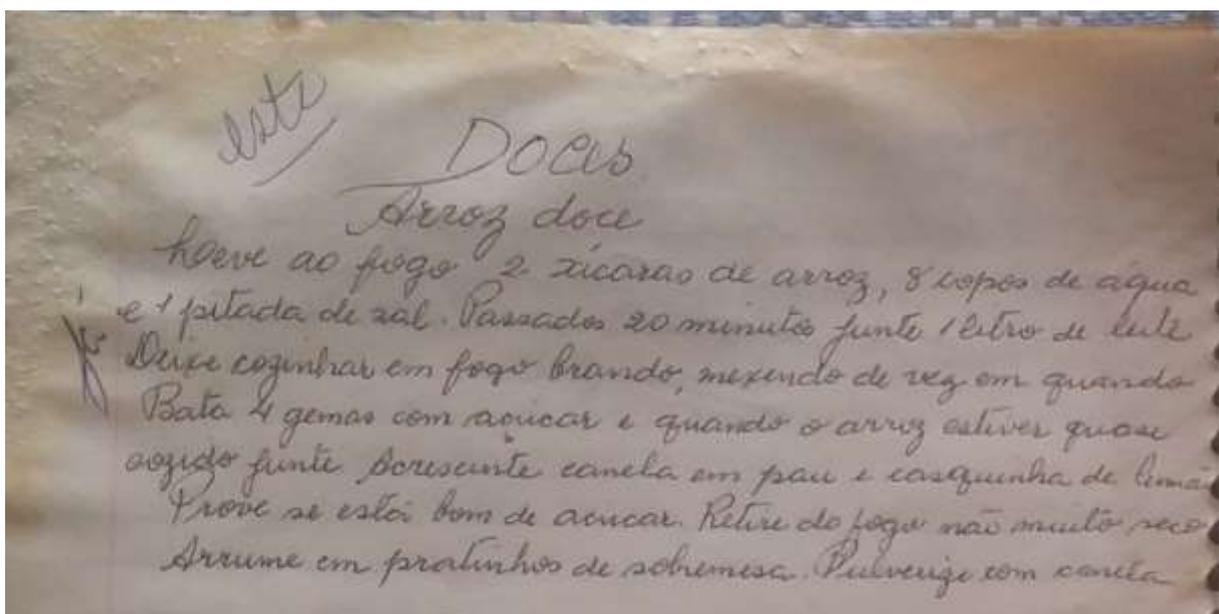


FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

Abaixo está a receita que faz parte de sua memória gustativa, receita de arroz doce de sua mãe, manifestada por Dona Wanda como sendo sua sobremesa preferida.

Algumas receitas evocam lembranças de outros tempos - geralmente da infância ou de pessoas cuja personalidade ficou para sempre ligada a determinado prato ou ao modo de prepará-lo. São lembranças gustativas, olfativas e afetivas, ligadas ao mundo da cozinha e às pessoas que dele se encarregavam. (DEMETERCO, 1998, p 126)

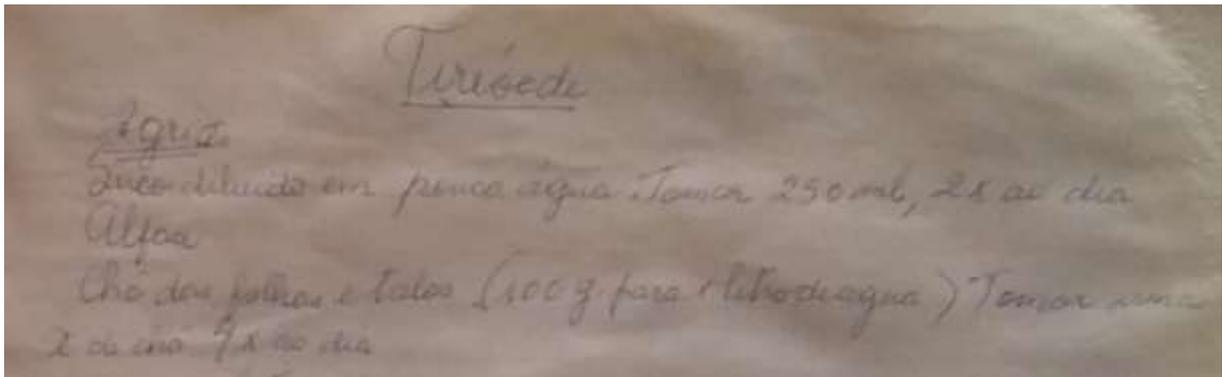
FIGURA 35 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (ARROZ DOCE).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

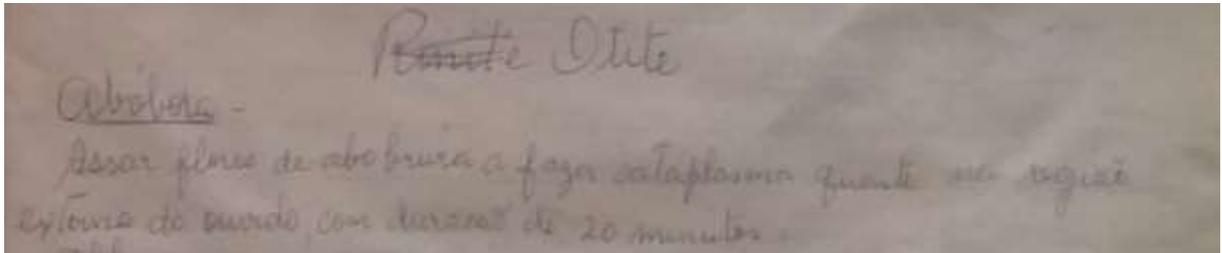
Há ainda registro de “remédios” naturais à base de raízes, frutas, verduras e hortaliças, muito utilizados nos anos da construção onde o atendimento médico era precário. São tratamentos para: asma, bronquite asmática, cálculos em geral, colesterol alto, caspa, doenças da garganta, conjuntivite, tosse, sinusite, tireoide, otite, etc.

FIGURA 36 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (TIREOIDE).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

FIGURA 37 - CADERNO DE RECEITAS DONA WANDA (OTITE).



FONTE: Imagem registrada pela pesquisadora em 17 de abril de 2017.

Todas as receitas registradas representam fragmentos de memórias gastronômicas manuscritas por Dona Wanda. Algumas dessas mais presentes na época da construção da Capital, de acordo com os ingredientes e utensílios domésticos disponíveis. O compartilhamento de receitas era ferramenta de uso recorrente para o surgimento e fortalecimento das relações sociais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da coleta de depoimentos foi possível reconstruir as memórias gastronômicas do Seu José Manoel de Souza e da Dona Wanda Corso, entre os anos de 1957 a 1960, marcados pelo início da construção de Brasília. Para tal, foi utilizada a técnica de história oral de vida.

Com o auxílio dos pioneiros e de suas histórias foi possível rememorar fatos ligados à construção de Brasília dando destaque às questões atinentes à alimentação e à gastronomia da época.

Sob uma abordagem qualitativa, esta dissertação trabalhou com a subjetividade do fenômeno social que é a alimentação, onde a quantidade deu lugar à intensidade à medida em que se explorou o modo de fazer, as experiências e as adaptações relacionadas à alimentação em meio ao cerrado recém-explorado.

Ao compreender a alimentação como tarefa indispensável à sobrevivência humana, tanto em seus aspectos fisiológicos quanto sociais, imagina-se existir inúmeras produções e estudos relacionados ao tema, contudo, o que há disponível não retrata todas suas vertentes. A discussão sobre alimentação e gastronomia, apesar do avançado principalmente no que diz respeito ao lado simbólico do ato alimentar, ainda hoje está restrita a enfoques superficiais. Por outro lado, existem diversas possibilidades de interpretações e caminhos a explorar, levando as discussões à visão multidisciplinar, capaz de abordar variadas perspectivas do assunto.

A mudança da Capital para o interior do Brasil possibilitou ao Seu José e à Dona Wanda a construção de uma nova história. Como operário e professora, trouxeram consigo uma bagagem cultural do meio em que viviam e construíram novos significados através dos costumes e experiências que adquiriam em sua nova morada.

Esta dissertação compõe o registro dos fatos e das experiências desses pioneiros a partir de suas vivências nos acampamentos e respectivas manifestações culinárias, que servem de convite não só para reflexões sobre o lugar e sobre as mudanças ocorridas ao longo das últimas décadas, como para identificar temáticas

contextualizadas, com significado social e histórico e ainda para que os aprendizados sejam preservados para as gerações futuras e usufruídos por aqueles que não fazem parte dessa comunidade.

Constatou-se que a comida entendida como uma linguagem foi capaz de exprimir as memórias desses pioneiros e do grupo ao qual estavam inseridos transformando-as em uma narrativa da memória social coletiva onde o outro é fundamental, pois a memória por mais pessoal que seja ainda assim remete a um grupo. O indivíduo carrega em si a lembrança, mas está sempre interagindo com a sociedade. (HALBWACHS,1990). A comida foi capaz de evocar ora lembranças boas e agradáveis ora lembranças que foram motivo de discórdia e deixaram marcas nas vidas dos pioneiros.

Observou-se a memória refletir lembranças de experiências de um contexto social de classes e grupos diferentes. Ao narrar, os pioneiros, sujeitos dessa pesquisa, incitaram suas recordações e traduziram na oralidade a reconstrução do passado baseado em suas experiências alimentares. Desta maneira podemos compreender que a alimentação é revestida de significados e simbolismos e se constitui como ato social que incorpora múltiplas dimensões do indivíduo.

Através dos relatos das histórias de vida dos sujeitos foi possível interpretar antropologicamente as narrativas transcritas das respectivas memórias gastronômicas. A análise das dimensões socioculturais presentes nos discursos através das experiências com a comida nos fez compreender como tais aspectos influenciam as práticas alimentares dos mesmos ao longo da vida e como estas se transformaram ao passar do tempo.

A partir das narrativas podemos compreender a influência da comida na reconstrução dos fatos marcantes nas trajetórias dos sujeitos. As condições de vida que encontraram aqui e a geografia do local afetaram diretamente o modo de viver e, conseqüentemente, os levaram a adaptações que provocaram mudanças na alimentação como um todo.

A análise das histórias de vida dos pioneiros através da alimentação fomenta a valorização daqueles que se dedicaram à construção de Brasília, vide os sacrifícios feitos em prol da edificação da Capital. Nas narrativas de Seu José

podemos perceber a dependência da caça e da prática da coleta de alimentos nativos para complementar sua dieta em virtude dos poucos alimentos que eram comercializados e da sua frágil condição financeira. Tais práticas promoveram transformações na alimentação, e nos ritmos da comensalidade dentro do grupo de trabalhadores ao qual fez parte.

Nos relatos de Dona Wanda, que estava inserida num grupo de operários com suporte da empresa à qual seu marido estava ligado, as transformações em sua alimentação foram atenuadas e é perceptível que suas lembranças acerca da comida, no espaço de tempo determinado pela pesquisa, são pontuais, podendo-se inferir que o ato de cozinhar não fazia parte de seu cotidiano apesar de ter expressado seu gosto pela arte culinária através de seus cadernos de receitas.

Os cadernos de receita da Dona Wanda se revelaram como um meio de manter práticas e ideologias alimentares passadas de mãe para filha, representando uma maneira importante de manter as tradições familiares e culturais vivas na memória de seus descendentes. O cozinhar, como parte de experiências e práticas alimentares, se constitui em um campo em que passado e presente se encontram e que, por suas ritualizações, demonstraram o sentimento de perpetuação de lembranças. A experiência individual revelou memórias e receitas compartilhadas com outras mulheres, constituindo-se também memória coletiva salientando o papel da comida como elemento de identificação entre seus pares.

Nas narrativas de Dona Wanda há ainda a referencia a remédios caseiros, consequência de costumes antigos repassados entre as gerações, e que estão ligadas às tradições e aos costumes socioculturais. A dificuldade de obterem atendimento médico em meio aos canteiros de obras também os fez buscar a “cura” através de receitas caseiras sempre envolvendo alimentos. As informações relacionadas ao uso, especialmente de plantas medicinais foram transmitidas de forma difusa no espaço da comunidade.

O fim das obras e a urbanização das Regiões Administrativas contribuíram para o aumento da variedade de alimentos consumidos por esses grupos de pioneiros, a nova configuração das cidades modificou o estilo de vida, porém as “tradições” e práticas culinárias não deixaram de existir por completo, algumas foram

reformuladas, por exemplo, a partir da substituição de ingredientes. Dessa forma, a comida aparece como um registro de identidade e de distinção regional, principalmente considerando as origens dos narradores, os Estados de Pernambuco e de Minas Gerais, com heranças culturais alimentares riquíssimas.

Percebemos também que as tradições não são estáticas, mas abertas às mudanças, de acordo com a dinâmica de cada sociedade. O “choque” entre o comer de antigamente e o comer de hoje serviram de reflexão e ponto de partida, onde as memórias se apoiaram para relembrar valores, experiências e práticas dos sujeitos. As experiências vividas no cerrado em meio aos canteiros de obras marcaram a vida desses pioneiros de tal maneira que se cristalizaram na memória e influenciaram as práticas alimentares ao longo de suas vidas.

Enquanto narravam suas histórias alimentares, os pioneiros elaboravam uma retrospectiva de suas vidas que os levaram a um sentimento de orgulho, visto as grandes adversidades que enfrentaram. Recordaram seus hábitos alimentares e os compararam aos de hoje. De lá pra cá o desenvolvimento tecnológico foi significativo tornando suas lembranças sobre os modos de preparo, os objetos, utensílios e eletrodomésticos fonte de realidades que não encontramos mais ou encontramos raramente em contextos específicos e por opção, como o fogão a lenha, por exemplo, ou ainda o consumo de carne de caça, que hoje exige licenças ambientais.

Essas experiências alimentares vividas por estes sujeitos e suas práticas estiveram ligadas à história do indivíduo, sua família e aos momentos iniciais de socialização em Brasília.

Este trabalho demonstrou que há um vasto campo de possibilidades para estudos antropológicos e gastronômicos que pensem a comida e as relações ligadas ao ato alimentar como uma forma de reconstruir o passado. Recomenda-se a continuidade do estudo e do conhecimento sobre a alimentação de outros pioneiros e também das receitas culinárias de suas famílias presentes em cadernos manuscritos ou mantidas apenas pela tradição oral, essas memórias poderão se converter na elaboração de um inventário sobre a gastronomia pioneira de Brasília.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALTHOFF, Gerad. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In FLANDRIN, Jean Louis (Org.); MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 300-317.
- AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta Moraes. **Usos e abusos da história oral de vida**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas. 1996.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiás, v. 11, jan/jun. 2008. p. 13-21.
- ARNAIZ, M. Gracia. **La transformación de la cultura alimentaria**: Cambios y permanencias en un contexto urbano. Barcelona: Ministerio de Educación y Cultura Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales, 1960 -1990.
- BERNARDO, Teresinha. **Memória em branco e negro**: olhares sobre São Paulo. São Paulo: UNESP, 1998.
- BEÚ, E. **Expresso Brasília**: A história contada pelos candangos. Brasília: Universidade de Brasília, 2012.
- BOGDAN, R.; BIKLEN, S. **Investigação qualitativa em educação**: uma introdução à teoria e aos métodos. Porto Editora. 1982.
- BOSI, Éclea. **Lembranças de velhos**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1979.
- BOSI, Éclea. **O tempo vivo da memória**: ensaios de psicologia social. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.
- BOURDIEU, Pierre. **Questões de sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Tradução: Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- CÂNDIDO, Clementino. **Depoimento - Programa de História oral de vida**. Brasília: Arquivo Público do Distrito Federal, 1990.
- CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História**: Questões & Debates, Curitiba: Editora UFPR, 2005. p. 71-80.
- CASCUDO, Luís Câmara. **Antologia da Alimentação no Brasil**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Livros técnicos, 1977.
- CASSELL, Catherine; SYMON, Gillian. **Qualitative methods in organizational research**. London: Sage Publications, 1994.

COELHO, Christiane Machado. **Utopias Urbanas**: o caso de Brasília e Vila Planalto. Natal: Chronos, 2008. Disponível em: <http://www.periodicos.ufrn.br/index.php/cronos/article/view/1795/pdf_42> Acesso em: 01 de mai. 2017.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Gastronomia**: a trajetória de uma construção recente, Goiás, 2014. Disponível em: <<http://revistas.ucg.br/index.php/habitus/article/view/2865>>. Acesso em: 02 jan. 2017.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidade**: de Proust à cozinha contemporânea. Curitiba, 2006. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF>. Acesso em: 05 out. 2016.

CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa**: bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006). 128 f. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces Lembranças**: cadernos de receitas e comensalidade. Curitiba: 1900-1950. 272 f. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Sabor e saber**: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902-1950. 272 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. O que é a gastronomia hoje?. **Revista Cult**, São Paulo, v.198, fev. 2015. Disponível em: <<http://revistacult.uol.com.br/home/2015/02/o-que-e-a-gastronomia-hoje/>>. Acesso em 03 out. 2016.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George. **Anthropologie des coutumes alimentaires**. Paris: Denoël, 1985.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERREIRA, Marieta de Moraes. **História oral de vida**. Rio de Janeiro: Editora Diadorim, 1994.

FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína. **Usos e abusos da história oral de vida**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1996.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean Louis (Org.); MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. Tradução: Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: Uma história da gastronomia**. Brasília: SENAC, 2001.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.

GOLDENBERG, Mirían. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2004.

GOLDEMBERG, Mirían. **Cultura e gastronomia: psicopatologia da alimentação cotidiana**. Entrevista com Claude Fischler. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, vol.17, no. 36, jul./dez. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010471832011000200010>. Acesso em 05 abr. 2017.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Superintendência do IPHAN no Distrito Federal. **Roteiro dos acampamentos pioneiros no Distrito Federal**. Brasília, 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/roteiro_dos_acampamentos_pioneiros_no_distrito_federal.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2017.

JOVCHELOVITCH, Sandra. **Knowledge in Context: Representations, Community and Culture**. London and New York: Routledge, 2007.

KUBITSCHKE, J. **Por que construí Brasília**. Brasília: Senado Federal Conselho Editorial, 2000.

LARAIA, Roque. **Candangos e Pioneiros**. Brasília: Série Antropologia, 1996.

LE GOFF, Jacques. Memória In: **História e Memória**. 5 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. p. 419-476.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **A colônia brasilianista: HISTÓRIA ORAL DE VIDA DE VIDA ACADÊMICA**. São Paulo: Nova Stella, 1990.

_____. **Canto de morte kaiowá: HISTÓRIA ORAL DE VIDA DE VIDA.** Loyola, São Paulo, 1991.

_____. **Definindo história oral de vida e memória.** Anais do 1º Encontro Nacional de História oral de vida. P. 52-60. São Paulo: USP, 1993.

_____. **História e memória ou simplesmente história oral de vida?** Anais do Encontro de História e Documentação Oral. Brasília: UnB, 1993. p. 5-11.

_____. **Manual de história oral de vida.** Loyola, São Paulo, 1996a.

_____. **História oral de vida: um *locus* disciplinar federativo. (re)introduzindo história oral de vida no brasil.** São Paulo: Xamã, 1996b. p. 48-55.

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral de vida.** São Paulo: Loyola, 2005.

MEIHY, J. C. S. B.; HOLANDA, F. **História oral de vida: como fazer, como pensar.** São Paulo: Editora Contexto, 2007.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: **Somos lo que comemos: Estudios de alimentation y cultura en España.** GRÁCIA-ARNAIZ, M. (org). Barcelona: Ariel, 2002.

MINAYO, M. C. S. (Org.). **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade.** Petrópolis: Vozes, 1995.

MIRANDA, D. S.; CORNELLI, G. **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais.** São Paulo: SESC, 2007.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora Senac, 2008.

MÜLLER, S. Graudenz; AMARAL, F. Mortimer. **A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais.** Disponível em: <<http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92/56>> Acesso em: 05 ago. 2016.

MÜLLER, S. Graudenz; AMARAL, F. Mortimer; REMOR, C. Augusto. **Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional.** Disponível em: <http://www.ucs.br/ucs/tpIVSeminTur%20eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/gt13/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf> Acesso em: 20 nov. 2016.

MUNIZ, Marcela Duarte. **Praças da Vila: revitalização das praças Rabelo e Nelson Corso da Vila Planalto, Brasília-DF.** 28 f. Monografia (Trabalho final de Graduação) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

NEIVA, Ivany Câmara. **Uma cidade encantada: memórias da Vila Amaury.** Brasília: Ed. da Autora, 2017.

NORA, P. Comment écrire l'histoire de France?. In: NORA, P. (Org.). **Comment écrire l'histoire de France?**. França: Annales HSS, 1995. p. 11-32.

NUCLEO DE PLANEJAMENTO CENSITÁRIO. **Censo experimental de Brasília**. Planejado e Supervisionado pela Comissão Censitária Nacional. 1959. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/censobrasilia1959.pdf>>, Acesso em: 06 abr.2017.

PINTO, L. H. Nunes. **Discursos selecionados do presidente JK**. Ministério das Relações Exteriores. Brasília, 2010.

POLLAK, Michael. **Memória, Esquecimento, Silêncio**: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, 1989. Disponível em: <http://www.uel.br/cch/cdph/arqtxt/Memoria_esquecimento_silencio.pdf>. Acesso em 23 nov. 2016.

PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**. 15 ed. São Paulo: Globo, 1993.

REZENDE, Geraldo de Carvalho. **Cartas para Heitor**. Brasília: Gráfica e Editora São Judas Tadeu, 2011.

ROCHA, Fernando Goulart. Gastronomia: ciência e profissão. **Arquivos brasileiros de alimentação**, Recife, v. 1, p. 3-20, mai/jun. 2015

ROMANELLI G. O significado da alimentação na família: uma visão antropológica. In: SIMPÓSIO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES: ANOREXIA E BULIMIA NERVOSAS, 2006, Ribeirão Preto. **Anais**. Ribeirão Preto: Departamento de Psicologia e Educação – USP, 2006. p. 333-339.

SANTOS, C. R. A. dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **HISTÓRIA**: Questões & Debates. n. 54. Curitiba: UFPR, 2011. p. 103-124.

SANTOS, C. R. A. dos. **Os Pecado e Prazeres da Gula**: os Cadernos de Receitas como fontes históricas. Paraná, 2008. Disponível em: <<http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf>>. Acesso em: 18 dez. 2016.

SILVA, V. P.; BARROS, D. D. Método história oral de vida de vida: contribuições para a pesquisa qualitativa em terapia ocupacional. In: **Revista Terapia Ocupacional**. São Paulo: 2010. jan./abr. 2010. p. 68-73.

SILVEIRA, Éder da Silva. História oral de vida e memória: pensando um perfil de historiador e etnográfico. In: **MÉTIS: história & cultura**. v. 6. n. 12. Jul./dez. 2007. p. 35-44.

STRONG, R. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fatura à mesa**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. 299 p.

THOMPSON, Paul. **A Voz do Passado História oral de vida**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas. 1987.

VASCONCELOS, Adirson. **A epopeia da construção de Brasília**. Brasília: Thesaurus, 1969.

ONU MULHERES. 2016. Disponível em:

<http://www.onumulheres.org.br/wpcontent/uploads/2016/04/cartilha_WEPs_2016.pdf> Acesso em: 18 jun. 2017.

ZARVOS, Nick; DITADI, Carlos Augusto S. **Multissabores**: A formação da gastronomia brasileira. Rio de Janeiro: Senac, 2000.