

Temperos e amores, receita de uma capital

■ Cidade guarda segredos na música, na comida e nos passeios pelos arredores, como Alto Paraíso que esconde belezas naturais

FERNANDO BARROS *

O dial do rádio do carro quebrado, tanto tempo estacionado na *Nacional*. Em Brasília, esse é o endereço de Tom, Chico, Sarah Vaughn, Nino Rotta, Nina Simone. A programação é assinada por Marcinho Lacombe, o homem que embala a musicalidade dos brasilienses desde os tempos em que, bolachas na mão e *headphone* na cabeça, comandava o clima do primeiro grande bar da história da cidade, o *Drugstore* do Gilberto Salomão, no final dos anos 60.

Começa aí a viagem pela Brasília profunda, a que não está nas manchetes dos jornais. O bilhete se compra jogando fora preconceitos de toda ordem. Que a manhã de domingo chegou, repleta de desejos, e nem só de fantasmas e falências vive o Hotel Nacional. Não existem mais os talheres de prata da era em que a uisqueria — no térreo, à esquerda de quem entra — comandava a cena política nacional. Mas, seu café da manhã continua no proscênio, com seus ovos mexidos quase-moles, a fatia de peito de peru e, *last, but not least*, aceita-se cartão.

É hora de entregar-se ao Parque da Cidade, tão dela que ela mesmo lhe outorgou o nome, cuspindo fora a homenagem oficial, a reverência indevida. Que os heróis aqui são poucos, mas de outro quilate. Heróis como a gente do Cobra (os Corredores de Brasília), que se concentra no ponto de ônibus perto da torre, ao lado do parquinho. Eles ficam lá a se preparar para correr 20, 30 quilômetros, a nos instigar, exalando disposição. Fica mais fácil, então, não contentar-se com o primeiro retorno (volta de quatro quilômetros), nem com o segundo (seis quilômetros). Compensador mesmo é caminhar todos os 10 quilômetros, entre farofeiros e ministros — estes, para os forasteiros, intrigantemente mortais metidos em seus *joggins*. E ir beber água de coco lá perto do portão da octogonal. Nada tão cosmopolita como, no meio do caminho, arriscar um quase displicente *good morning, mister Totoo*, para ganhar de volta um sorriso largo do bispo, com todo o cuidado para nem lhe frear o passo do *cooper*. Nada tão provinciano quanto a impressão de se conhecer todo mundo. O Parque é a praça da matriz.

Alto Paraíso — Os domingos se prestam muito para a investigação dos arredores. Carro embicado para o norte, os mais aventureiros vão chegar, 210 quilômetros mais tarde, à princesinha do marketing esotérico: Alto Paraíso, para onde convergiram dezenas de seitas com o mote de que o enorme veio de cristal existente na região forma um dos centros energéticos do mundo. Já que é para entrar no clima, o hotel deve ser o Alfa e Ômega, aconchegante, bem arquitetado, cada quarto com uma oratória dedicado a um Deus hindu diferente e uma pena de incenso incluída no preço.

E se, no Bar da Paula, a 200 metros dali, encontrar um sujeito franzino, barba grisalha, comprando refrigerantes, para em seguida

vê-lo sacolejar num jeep Niva, branco, não tenhas dúvida: é o chanceler Celso Amorim esbanjando simplicidade na sua versão de fim de semana — chacareiro. O jipe não é só para ajudar a compor o *physique du rôle*. Ele precisa da bravura do veículo russo para cruzar, por dentro d'água, o riacho que o separa de seu pedaço de terra. Recém descoberta pelos não-esotéricos, Alto Paraíso esconde uma das mais majestosas cenas naturais do país. A cachoeira principal do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros tira o fôlego tanto de quem degusta a beleza das duas

quedas sequenciadas (a primeira de 80 metros de altura e a segunda de 120 metros) quanto de quem se arrisca a vencer os seis quilômetros de trilha de montanha para chegar lá.

A conquista do Oeste, sinal dos brasilienses, se dá pela Via Estrutural, caminho que 90 minutos depois leva ao quiabô das *Das Flor*. Diz-se delas que entre o dom de casar e o de extrair do quiabô toda a baba, o verde do fruto, e obter uma insuspeita crocância, elas preferiram a segunda opção.

Comida típica — É coisa tão inexcedível que quase não se precisaria falar do feijão tropeiro servi-

do no quintal da D. Nena, acompanhado por um pernil de porco jovem, assado no forno a lenha, regado à simpática ingênuia da gente do interior. E já que as Minas Gerais invadiram Goiás, nem precisa de muita ousadia para invadir esse mundo de vez e fazer sua própria caipirinha, que a neta de D. Nena, incumbida do serviço, sabe muito pouco dessas coisas. E Catarina não resistiu à pressão e abriu ao público a espetacular mesa de café da manhã goiano de sua fazenda, onde, vez ou outra, se pode jogar uma conversa fora com Gougon, o vice-rei da cidade.

Proa do carro mirando o sul — “que beleza, uma cidade feita para o automóvel”, na curiosa emoção do editor-geral da *Autosport*, equívoco francês da *4 Rodas* — e a felicidade chega mais cedo, ainda no Núcleo Bandeirante, mais precisamente no mercadinho da feira. Os olhos graves da Tia Zilda, revelam ora rudeza, ora a melancolia da gente que construiu a capital e, 33 anos depois, ainda não conseguiu atravessar os limites do antigo acampamento, a Cidade Livre. Seu corpanzil esbarra na muralha de garrafas de cachaças temperadas

com ervas, capitaneadas pela aguardente com lascas de catuaba, que a sabedoria popular diz ter afrodisíacos humores. Nas panelas, os feijões verdadeiramente verdes no nome e quase brancos no resultado.

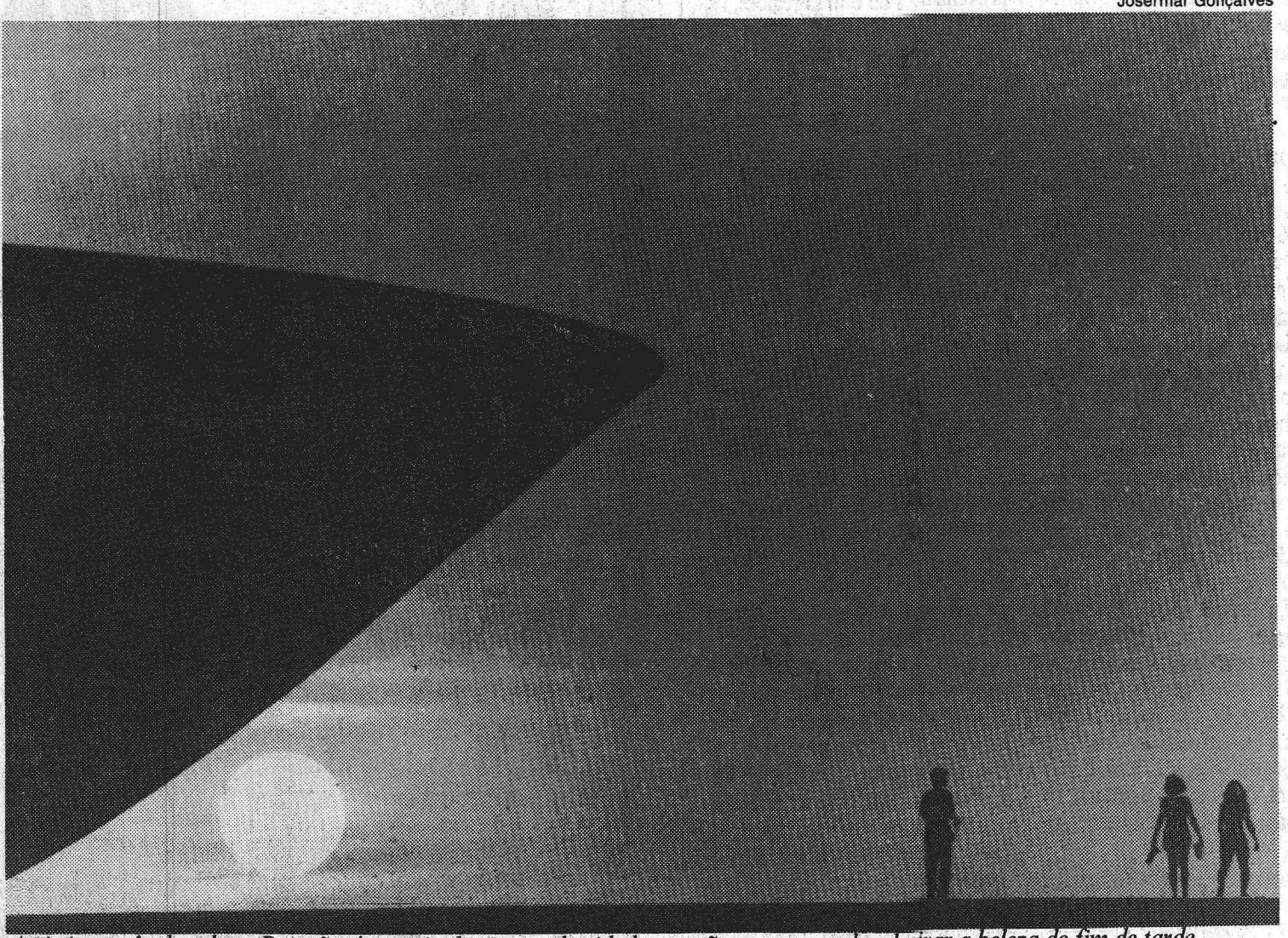
E quem há de querer que a manhã de sábado termine, se ainda há a costela de cabrito do Seu Raimundo para visitar. O bar da esquina do Mercado Central ganhou até nome e placa: *Bandeirante*. Frenético, de pouca conversa, Seu Raimundo controla a tudo encarapitado no balcão. A cerveja corretamente gelada, o charque no tira-gosto de feijão, um cheiro antológico de botequim no ar. O cabrito do Seu Raimundo, no bar *Bandeirante*, no Núcleo, é tão rebuscado quanto o gesto de Jean Pierre, Maitre do Boulevard, da Academia de Tênis, que, *mis en scène* estudada, apresenta os pratos levantando as coberturas de prata e faz questão que todos ouçam seu sotaque de Marselha: *et voilà...*

Terça-feira, 20h30. Alguns poucos iniciadíssimos não escondem a ansiedade. É que está prestes a desembarcar no *Nosso Mar*, da 115 Norte, uma das duas cargas semanais dos reputados caranguejos de Parnaíba, no Piauí. Vivinhos da Silva, como manda o figurino. Para quem chega na hora, Carlinhos, o dono, separa os mais gordos, a tábua e o martelinho, que dezembro é mês de r, mês de caranguejo.

Música — Por que Brasília sempre privilegiou a dança, a música, do *cheek-to-cheek* ao rock? Depois de presidente a coisa que mais Juscelino gostava de ser chamado era de *pé de valsa*. Ele pontificava na pista do Brasília Palace Hotel, onde a cidade namorava naqueles tempos. Depois viria a *Tendinha*, no Hotel Nacional, e, anos mais tarde, a gafieira do Clube dos Previdenciários, todos os sábados, que está palmilhando seu retorno. Paulo Lyra, Walcir enfiado no seu *slack* impecável, Aquino, o clarinetista da orquestra que vez em quando largava o palco para desfilar salão afora — ali reinaram os dançarinos que a cidade não esquece, mas que anda trocando por uma nova geração treinada em academias especializadas e nos mais de 15 pagodes que dominam as tardes de sábado e domingo no Plano Piloto. Com destaque para onde estiver o *Coisa Nossa*, de Marcelo e Evandro.

Noutro resgate histórico está prestes a reabrir o Clube do Choro, que Brasília é terra de Waldir Azevedo e Bid, contemporâneo de Pixinguinha no grupo Velha Guarda. Gente que já se foi, mas deixou o acordeon de Nivaldo, as verves de Lício, Dr. Assis e Chico, que Jonas, o rei, diz ser “o melhor cavaco de centro do Brasil”.

(*) Fernando Barros, jornalista e empresário, sócio dos restaurantes *Carpe Diem* e *Quattrocento*, é profundo conhecedor do que existe e acontece em Brasília, além de ser um dos maiores promotores de festas na cidade. Ele dá dicas de programas originais e até extravagantes, revelando segredos que até agora mantinha reservados a um grupo bem restrito



Assistir ao pôr do sol, no Panteão, é passeio dos jovens da cidade que não se cansam de admirar a beleza do fim de tarde



A banca de dona Marli, na feira do Guará, mistura variados aromas e gostos nos temperos exóticos que fazem a festa dos brasilienses