

Nas 46 feiras que existem em Brasília é possível encontrar de tudo. De manteiga de garrafa a penas de urubu

DF Comércio

COMO SE FOSSE CARUARU

Conceição Freitas
da equipe do **Correio**

Feiras eram lugares sagrados, onde os deuses puniam quem nelas brigasse ou quem nelas tentasse enganar os outros. A punição foi revogada, mas as feiras permanecem tal qual sobreviventes de um tempo remoto.

Não há supermercado, sacolão ou shopping que ofereça a manteiga de garrafa que dona Lucrécia José dos Reis compra na Feira Permanente do Núcleo Bandeirante. Há 17 anos, ela é freguesa da feira mais antiga de Brasília, tempo bastante para testemunhar a decadência das barraquinhas. "Antes, isso era cheio. A gente pegava um preço bom no final da feira, hoje o verdurão vende mais barato".

O verdurão só não tem a prosa vagarosa e experiente de dona Francisca Raimunda Miranda, de 67 anos, que vende artesanato, plantas medicinais, garrafadas e produtos de umbanda. Quase escondido na última prateleira da barraca de dona Francisca repousa um vidro cheio de penas pretas. São de urubu, diz ela, reticente.

"Dizem que é bom pra álcool", informa. Porções de penas de urubu torradas e moídas misturadas à comida e à bebida dos alcoólatras seriam eficazes para combater o alcoolismo. "Mas eu não acredito muito nisso. O cara só pára de beber se quiser".

Falta lesma à barraca de dona Francisca. "Minha mãe pegava as lesmas com um espeto, punha no fogo em brasa, deixava torrar e fazia o pó. Courou muita gente com bronquite", lembra dona Francisca, filha de dona Maria, nascida em Taipu, agreste seco do Rio Grande do Norte.

SACRIFÍCIO

Em quinze minutos, Maria Divina dos Santos abate uma galinha caipira, depena, recolhe o sangue, põe vinagre se a freguesa quiser sangue líquido e não põe, se preferir coagulado. Os pombos à venda na Feira do Núcleo Bandeirante não passam por esse ritual, são vendidos vivos para trabalhos de umbanda. Os brancos têm mais sorte, são soltos. Os pretos são sacrificados.

Os cabritos da Feira Permanente da Ceilândia são submetidos a outro tipo de sacrifício. Aos domingos, mais de 40 deles são amontoados numa carroceria de um caminhão velho onde passam a manhã inteira e um pedaço da tarde. Ales-

sandro Rodrigues Batista ajuda a vender as cabras a R\$ 50,00 cada uma. Diz que os bichos são comprados para abate ou criação e que são fáceis de criar porque só comem mato.

As farinhas da barraca de José Afonso Carvalho Melo são suficientes para compor um verbete de dicionário sobre o assunto. Tem farinha de tapioca, de copioba, de milho, de beju, fofinha, quebradinha, grossa, amarela, de puba e farinha temperada. Essa custa R\$ 3,00 porque nela misturam-se carne seca socada e condimentos. As outras variam de R\$ 0,50 a R\$ 1,50.

QUEM SÃO, QUANTOS SÃO



Os tipos de feijão completariam um segundo verbete: feijão carioca, fradinho, de corda, preto, Emgopa, roxinho, jalo, robinha, fava, fogo na serra. Melo ensina que o fogo na serra rende mais, dá um caldo mais grosso; o Emgopa, não rende tanto, mas é macio; e o carioca é o tradicional, dá caldo e dificilmente decepciona.

PARAFUSETA

Se a rebimboca da parafuseta do fogão quebrou é quase certo encontrá-la no box de Valdizar Alves de Oliveira ou qualquer um outro naquela pista de boxes com utilidades para o lar. Sozinho, ele gasta duas horas para desmontar e guardar as milhares de peças que expõe aos domingos.

Não menos tempo deve gastar dona Lenir Novaes Dias para guardar as pimentas bode, pimentas dedo de moça, pimentas de cheiro, pimentas cumari, pimentas malaquetas, pimentas frescas, pimentas no molho. Ela vende também óleo de peixe elétrico (para dor de den-

te), banha de peixe-boi (para sinusite e enxaqueca) e espinho de porco-espinho (para bronquite).

Vinte e dois anos de feira lhe deram uma casa própria na Ceilândia, uma Belina 89. "Tudo o que eu queria", resume dona Lenir, mãe de cinco filhos, todos criados com o lucro das pimentas.

Só na Ceilândia existem nove feiras, entre elas uma que atende pelo nome de Feira da Piquita, mas que oficialmente chama-se Feira do Setor O. A Feira da Piquita é assim chamada por conta das mocinhas disponíveis que perambulam pelos bares da feira à espera de clientes.

GUARIROBA

A barraca do Carlão na Feira do Bicalho vende só um produto, guariroba, a palmeira de gosto amargo que os goianos cozinham com arroz, misturam ao frango ou fazem tudo junto. Há dias em que ele vende 40 peças de guariroba (em tupi, *gwarai-rob* quer dizer indivíduo amargo). "Isso é o ano inteiro", informa Renato Lacerda, ajudante de Carlão.

A família de Jocelino de Paula Rodrigues sai de Anápolis às 2h da madrugada de sábado, aboleta-se numa C-10 que ele chama de "velha" e vem vender doce de leite na Feira dos Goianos, no Gama. Nem ele nem a mulher nem os três filhos pequenos dormem nesses dias. "A gente fica esperando a hora de vir". Duas horas depois a família Rodrigues chega à feira com os doces de leite, leite com coco, leite talhado, doce em pasta e doce em barra, a R\$ 2,00 o quilo, pelo menos 25% mais barato que nas feiras mais próximas e no Plano Piloto.

A Feira dos Goianos nasceu à força. Há mais de 20 anos, um grupo de produtores da redondeza passou a se reunir aos sábados para vender o que plantava. A Administração do Gama à época não aceitava a feira espontânea e tentou, por várias vezes, retirá-los à força. Os goianos foram mais insistentes e a feira permanece mesmo que de improviso. Os feirantes expõem os produtos do jeito que a necessidade deixa, no chão, em tábuas irregulares, sob pedaços de plástico preto.

O feirante Francisco Carlos Dias ocupa quase dez metros de chão com alumínio — panelas, tachos, copos, bules, pratos, bandejas, funis e baterias para panelas (muito comuns num tempo em que não existia armário de cozinha). Os preços são democráticos como as feiras — variam de R\$ 1,00 (o copo) a R\$ 100,00 (o tacho de cem litros).

Leia mais sobre feiras na página 3

Ronaldo de Oliveira



Francisco Dias espalha por dez metros de chão da Feira dos Goianos, no Gama, tachos, panelas e funis de alumínio