

Repentistas animam bares

A predominância de nordestinos na Ceilândia fez com que alguns pontos da satélite fossem se transformando em verdadeiros “recantos de conterrâneos”, onde eles se reúnem para, ao som de muito forró e música sertaneja, recordarem a vida que costumavam ter antes de chegar a Brasília. As feiras livres e permanentes são um exemplo disto, onde não é raro aparecerem cantadores com seus violões e sanfonas. Os locais mais frequentados são as barracas onde podem saborear pratos típicos de sua região de origem.

No Setor O, a Feira da Expansão fica apinhada de nordestinos nos finais de semana. Na barraca da maranhense Lucília Ribeiro, O Rei da Buchada, a especialidade, como o nome já diz, é a buchada, servida às sextas-feiras, sábados e domingos a Cr\$ 700,00. Mas o cardápio é todo ele bem ao gosto dos seus maio-



José Moacir e Antônio Calixto mostram sua arte no House Bar

res frequentadores e tem ainda sarapatel, mocotó, rabada e carne de sol, tudo acompanhado por um bom vidro de pimenta, como manda o paladar nordestino.

Tânia Lopes veio de Fortaleza para Brasília há 16 anos e, para aproveitar suas habilidades culinárias e a grande procura por comida típica das regiões Norte e

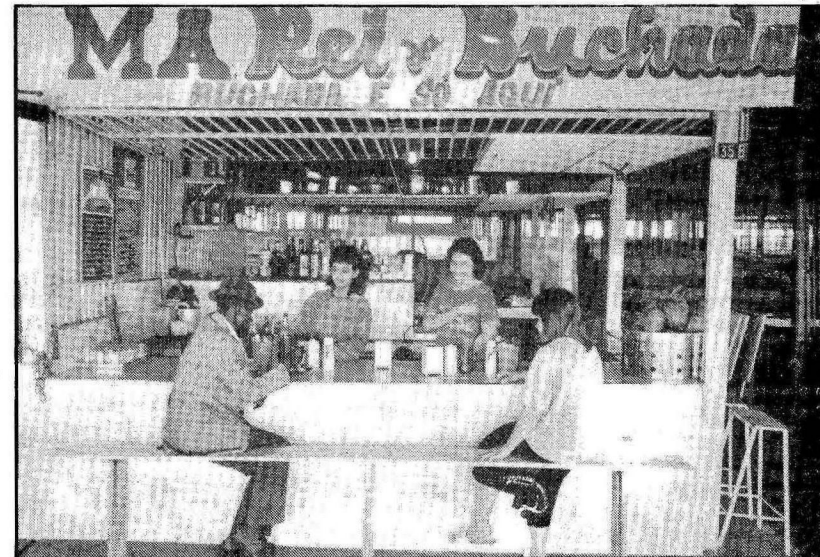
Nordeste, decidiu abrir uma banca que serve refeições na Feira da Expansão. Segundo ela, a freguesia é basicamente formada por nordestinos goianos e mineiros e a procura maior é pelo mocotó e galinha caipira. Como boa cearense, Tânia tem no seu trabalho um forma de matar as saudades de sua terra. “É muito gos-

toso estar aqui aos finais de semana, quando todos se reúnem para conversar”, diz.

No Bar da Tieta quem comanda é uma mineira, mas ao experimentar sua carne de sol ou seu caldo de mocotó não há quem não diga que não é baiana ou pernambucana, assegura. Joanita Silva conta que está na Ceilândia há dez anos e teve necessariamente de adaptar seu cardápio ao gosto nordestino, mesmo porque é casada com um cearense de Sobral.

“Aqui, tudo é nordestino. É cearense, é paraibano e a gente tem de cozinhar para eles e acaba aprendendo. Eu só não faço buchada porque não gosto de mexer com isto, mas o resto eu faço tudo”, diz Joanita. O que o seu marido Luiz Silva reclama é da falta de uma boa pinga de alambique para acompanhar o cardápio, que é substituída pela cerveja.

Repentistas — Os bares, além das feiras, são um outro ponto de encontro da comunidade nordestina, com a presença constante de repentistas e cantadores. A cidade conta com apenas quatro



A maranhense Lucília prepara comidas típicas, como a buchada

duplas, mas recebe constantemente visitantes que se apresentam ao lado dos cantadores que residem na Ceilândia. A satélite conta até com uma Casa do Cantador que, apesar de estar tendo pouca atuação, denota a presença marcante das raízes culturais nordestinas na formação da cidade.

Os cantadores e repentistas são pagos pelos próprios ouvintes, que vão depositando o dinheiro em uma bandeja com seu pedido. As cantorias que mais emocionam são aquelas que falam dos “heróis” das vaquejadas, que acontecem nos meses de setembro e outubro, no fim do inverno.