



Câmara Legislativa do Distrito Federal  
Gabinete da Deputada LUZIA DE PAULA

LIDO EM  
7/6/2011  
Euzé Costa 11928

PDL 048 /2011

**PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº**

Ao Setor de Protocolo Legislativo para registro e em seguida à:

(Autoria: Deputada LUZIA DE PAULA-PPS)

- CCJ
- CEGF
- CAS
- CDC
- CSEG
- CAF
- CES
- ODDHCEDP
- CDESOTMAT

Concede o título de “Cidadã Honorária de Brasília” à senhora EVILÁSIA REIS NASCIMENTO.

Em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Itamar Pinheiro Lima  
Chefe de Assessoria de Plenário

**A CÂMARA LEGISLATIVA DO DISTRITO FEDERAL Decreta:**

**Art. 1º** Fica concedido o título de “Cidadã Honorária de Brasília” à senhora EVILÁSIA REIS NASCIMENTO.

**Art. 2º** Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Assessoria de Plenário e Distribuição  
Ao Setor de Protocolo Legislativo para registro e em seguida, à Assessoria de Plenário para análise de admissão e distribuição, observado o art. 132 do RI

Em, 09 / 06 / 11

**JUSTIFICAÇÃO**

Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 /2011

Folha Nº 01 - 1

*[Handwritten signature]*

Itamar Pinheiro Lima  
Chefe de Assessoria de Plenário

A Lei Orgânica do Distrito Federal, no art. 60, inciso XLI, estabelece ser competência privativa da Câmara Legislativa conceder título de cidadão benemérito ou honorário. Com efeito, o Projeto de Decreto Legislativo que ora apresento tem por objetivo reconhecer os relevantes serviços prestados à Capital do país pela senhora Evilásia Reis Nascimento, especialmente na área do artesanato na difusão da cultura afro-brasileira.

Dona EVILÁSIA, mais conhecida como “mainha” pelos artesãos e quituteiras da Feira da Torre, nasceu no dia 20/09/1925, na cidade de São Salvador/BA, filha do carpinteiro Vitor Joaquim do Nascimento e da costureira Maria do Espírito Santo Reis do Nascimento. Seus pais tiveram doze filhos.

Já nos primeiros anos de sua vida experimentou a responsabilidade de ser a primeira filha do casal. Seus pais eram pessoas simples e de origem humilde, mas trabalhadores e honestos, virtudes que procuraram passar para os seus filhos.

Os primeiros anos de vida transcorreram em um bairro simples da periferia de Salvador chamado de aeroclube. Sua infância foi um período de muitas dificuldades, pois a pesar dos 40 anos já, decorridos da abolição da escravatura, a discriminação e as dificuldades que se criavam para os negros eram grandes. Evilásia tinha três barreiras a serem vencidas: primeiro, a discriminação; segundo, a vida de pobreza; e terceiro, o fato de ser mulher em uma sociedade patriarcal e marxista. Obstáculos não faltaram, mas todas as três barreiras foram sendo trabalhadas passo a passo até os dias atuais.

ASSASSORIA DE PLENÁRIO E DISTRIBUIÇÃO: 03/06/2011 15:46

*[Handwritten signature]*



O acesso a educação era muito difícil à época, especialmente para as crianças negras e pobres, mas, com o esforço de seus pais, Evilásia recebeu a educação básica, isto é, estudou até a quarta série do ensino primário, educação considerada necessária para a época.

Como profissão, apesar da pouca escolaridade, aprendeu o ofício de corte e costura e, mais tarde, exerceu a profissão de enfermeira, trabalhando ao lado do Dr. Eliezer Jorge Cordeiro, no Hospital Anita Garibaldi e, após, com Climério de Oliveira, no Hospital da Baixa de Quintas. Sua experiência de enfermeira lhe rendeu o ofício de parteira durante vários anos e, de modo especial, atuou no bairro Nordeste de Amaralina, local onde residiu por mais de dez anos.

Em 1943, casou-se com Heráclio Soares Marinho e, do casamento, nasceram 06 filhos. Infelizmente o matrimônio não deu certo e a separação foi inevitável. Apesar das dificuldades, Evilásia decidiu cuidar sozinha dos seus filhos, sendo que o mais velho, na época da separação, tinha apenas, treze anos.

Nos primeiros anos de sua infância, mais precisamente aos nove anos de idade, um fato marcaria sua vida para sempre. Ao participar de uma festa do culto Afro-brasileiro, popularmente conhecido como candomblé, sentiu as primeiras manifestações da sua vinculação com o seguimento religioso. Seus pais, de origem católica, não concordaram com a sua iniciação no candomblé, mas, em decorrência dos fenômenos que se processavam na vida cotidiana de Evilásia, seus pais perceberam ser inevitável seu processo de iniciação.

No ano de 1934, foi iniciada no Candomblé, tendo como orientadora espiritual a Ialorixá Maria Domingas da Conceição, conhecida como Maria Miúda da Areia da Cruz do Cosme. Depois de decorrido o processo de formação, se instalou no Nordeste de Amaralina e durante anos exerceu no bairro a missão de **Ialorixá**.

Em 1965, Evilásia mudou-se para o Rio de Janeiro com toda sua família, quando já moravam no Rio de Janeiro, seus pais e seus dois filhos mais velhos. Não obstante a experiência em cidade grande, sua vida no Rio de Janeiro não foi fácil. Trabalhando como costureira e desenvolvendo sua missão de Ialorixá, Evilásia sentia o peso de criar, sozinha, seus seis filhos legítimos e mais dois que foram adotados por ocasião da morte de seu compadre.

Os anos se passaram, seus filhos cresceram, seus netos apareceram e as preocupações aumentaram. Preocupada com o crescimento da violência no Rio de Janeiro e pelas dificuldades cada vez mais crescentes, Evilásia resolveu aceitar o convite de sua irmã, que já habitava em Brasília, para juntar-se a ela, no Planalto Central.

Em 1973, chegou a Brasília trazendo na bagagem o sonho de todos os pioneiros, isto é, viver melhores dias. No seu primeiro ano em Brasília trabalhou como costureira, tendo no primeiro momento a casa de sua irmã como suporte e depois sua própria independência.

Em 1974, conheceu a baiana Sonia (já falecida) que a convidou para trabalhar na feira da torre vendendo roupas. Depois de seis meses de presença na Torre de TV, Evilásia



resolveu passar a vender comidas típicas da Bahia. Sentindo-se bem na cidade, trouxe todos os filhos para fixar residência na Capital Federal.

No começo de sua atividade na feira da torre muitas foram as dificuldades, pois a mesma não era regularizada. Havia muitas perseguições e ameaças aos expositores e constantemente a polícia interditava o local. A Secretaria da Fazenda ameaçava confiscar as mercadorias dos expositores, os espaços não eram demarcados e, com frequência, um expositor tomava o lugar de outro. Não havia segurança no local, uma situação que favorecia constantes furtos aos expositores e turistas. Os expositores somente tinham a tolerância para exporem os produtos nos fins de semana, isso quando não sofriam a perseguição dos administradores do restaurante que funcionava no mirante da torre. Esses expositores, no final de cada dia, tinham de recolher tudo que levavam, pois quando o caminhão do lixo passava retirava tudo que encontrava. Foram anos e anos de grandes dificuldades.

Diante das inúmeras dificuldades que todos passavam, Evilásia começou a desenvolver uma luta de organização dos feirantes, conversando com cada feirante e conscientizando-os da necessidade de se organizarem. Ela passou a visitar os órgãos públicos tentando conversar com os administradores locais. O objetivo era buscar apoio para a regularização e melhores condições de trabalho na feira da torre. A insistência com que visitava os órgãos públicos e o seu espírito de luta terminou por encontrar respostas junto ao governo distrital.

A primeira vitória conquistada por Evilásia foi a promessa, por parte do governo, de que os artesãos poderiam ficar tranquilos, pois a polícia e a Secretaria da Fazenda não iriam mais exercer pressões sobre os mesmos. Assim, finalmente os expositores puderam trabalhar com tranquilidade, sem o medo que todos tinham de serem surpreendidos por uma ação policial e terem suas mercadorias apreendidas, ou chegarem à torre e a fiscalização impedir a realização da feira.

A luta não podia parar, depois de algumas negociações, os expositores conseguiram a autorização para exporem suas mercadorias não somente nos fins de semana, mas também nos dias feriados. Mais uma vitória do grupo liderado por Evilásia. As dificuldades dos expositores eram muito grandes, pois nem todos tinham condução e tinham que montar e desmontar suas bancas todas as vezes que iam trabalhar na feira.

Depois de muita negociação o grupo de Evilásia conseguiu a autorização para deixarem suas barracas montadas nos fins de semana, mas, no domingo à noite todos teriam que retirar tudo. A decisão era um paliativo, mas não resolvia a vida de muitos expositores, por isso a luta teve que continuar. Os expositores queriam construir uma banca fixa e deixar a mesma montada durante a semana com seus pertences.

Contando com a simpatia e respeito das autoridades locais, Evilásia conseguiu mais uma vitória, a autorização foi concedida e os artesãos poderiam deixar suas bancas montadas durante a semana, certamente, a decisão melhorou as condições para seus companheiros. Como consequência da fixação das bancas, mais três outras vitórias vieram. Primeiro a



Câmara Legislativa do Distrito Federal  
Gabinete da Deputada LUZIA DE PAULA

Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2011

Folha Nº 04 - 2ª

autorização para o funcionamento das bancas durante a semana inteira, hoje a feira da torre tem permissão para funcionar de segunda a segunda. Segunda, os expositores da parte de alimentos ganharam água encanada e todos os expositores receberam rede de energia elétrica. Terceira, os expositores puderam substituir as antigas barracas de lona, por barracas de material mais sólido.

Como ativista na Torre de TV, dona Evilásia se transformou em uma incansável guerreira. Pela seriedade com que sempre se relacionou com os administradores da torre e com os últimos governadores de Brasília. Evilásia sempre gozou do respeito e consideração de importantes autoridades que não só conhecem bem a baiana da torre, como já experimentaram do seu acarajé.

A luta de Evilásia foi assumida por sua filha que, depois de acompanhar sua mãe em muitas batalhas, assumiu, por voto direto, a presidência da associação da feira da torre e encontra-se em seu terceiro mandato.

O trabalho de Evilásia não se resumiu a feira da torre de TV. Em Brasília, desde 1973, tem trabalhado como Ialorixá buscando ajudar inúmeras pessoas. A filosofia de Evilásia em seu trabalho é não cobrar pelo que faz, pois, como faz parte de um seguimento muito antigo do Culto Afro-brasileiro, a orientação que teve de sua líder espiritual, seguida até hoje, é: **não se recebe dinheiro para fazer o bem, pois a gratuidade é a força do bem.**

Trabalhando na torre de TV, vendendo comidas típicas da Bahia, Evilásia é a baiana mais antiga no exercício desta atividade em Brasília. Na torre de TV, é a expositora mais antiga da parte de alimentos e, dos artesãos de sua época, é uma das mais antigas. Considerando o tempo que tem de iniciada no santo, **Evilasia é uma das mães-de-santo mais antigas do Brasil e, em atividade, certamente é a Ialorixá mais antiga do país.**

Nesse sentido, a Câmara Legislativa, como a Casa que representa a população do Distrito Federal, não pode se furtar a reconhecer o trabalho de DONA EVILÁSIA e ofertar essa comenda, à qual me enaltece propor.

Por todo o exposto, conclamo o apoio dos nobres pares para a acolhida da presente proposição.

Sala das Comissões, em.....

  
DEPUTADA LUZIA DE PAULA  
Autora

# O que é que a baiana tem?

Quituteiras são uma das atrações da Feira da Torre. Mainha faz doces e acarajés há 36 anos

LÚCIA LEAL

Tradicional quanto o artesanato, as baianas da Feira da Torre transformaram a capital da República em uma extensão dos tachos e da culinária baianos. Em quase quatro décadas de frituras e recheios, há quem tenha resistido aos quitutes apimentados, mas certamente sucumbiu ao primeiro convite de pés-de-moleque e cocadas. Há anos, elas disputam o paladar e o desejo não só dos turistas como dos brasilienses.

O segredo do sucesso são os temperos, a escolha dos ingredientes, o modo de preparo, o amor pelo que se faz. É impossível ir à torre para comprar um arranjo de flor do Cerrado e não arriscar um acarajé que seja. E para aqueles que preferem um prato mais elaborado as opções vão do vatapá ao caruru, passando pelo bobó de camarão, sapate, tapioca e, de sobremesa, doces, moles ou duros, com ou sem leite condensado.

Mainha é uma dessas baianas legítimas enraizadas no Planalto Central. Ela está na barraca 21 há 36 anos e é a baiana mais antiga da Torre de TV. Pouca coisa mudou nesse tempo. "Os pratos continuam os mesmos, os temperos também. Por mais que apareçam ingredientes novos, como as faladas crvas. Eu prefiro a tradição do azeite de dendê. O que eu vi mudar aqui



JOSEMAR GONCALVES

Mainha não revela os segredos das receitas, nem a dos quitutes apimentados nem a do caixa

tunidade", afirma. Ela se virava na cidade cozinhando em casas de família e festas, até que surgiu a oportunidade de ter uma banca na Feira da Torre. Ali, está até hoje.

**RECEITA EM SEGREDO** - Nos fins de semana e feriados, trabalha na feira; durante a semana, cozinha em festas sob encomenda. "Não daria para viver só com o que ganhamos aqui na feira", garante. A filha e o genro trabalham com ela. A

baiana é viúva e mora com o pai em Taguatinga, em casa própria. "Seria muito triste trabalhar tantos anos e pagar aluguel até hoje."

Com jeito que mais parece de mineiro, com fala mansa e o olhar desconfiado, Mainha não gosta muito de falar da própria vida. É vaidosa e conserva um pouco. Só corta a comenda quando o assunto é receita - financeira e culinária. "Prefiro não falar nisso. Mas escreve ali que feirante não

ganha bem não. E minhas receitas não falo mesmo."

Ela começa a trabalhar os pratos na sexta-feira à tarde. Limpou o feijão fradinho, os camarões, faz as cocadas, o bolo de aipim e o cuscut de tapioca. Na madrugada de sábado, levanta às 3h para preparar o vatapá, o bobó de camarão, o arroz. Mainha chega à torre às 8h, com tudo pronto e deixa em banho-maria para manter a temperatura. Ela só vai embora às 20h.

## HAMBÚRGUER DE BAIANO

Deixe de molho de um dia para o outro em bastante água o 2 xícaras cheias de feijão-macassar (ou fradinho), 1 colher de chá de sal e 1 dente de alho socado.

Escorra bem o feijão e guarde a água para uso futuro. Embrulhe o feijão em um pano de prato e esfregue vigorosamente para remover as peles. Cate bem e retire todas as peles.

Coloque metade do feijão no copo do liquidificador e junte 1 xícara do líquido reservado, 2 dentes de alho picados, 1 e 1/2 colher de chá de sal, 1 colher de chá de molho forte de pimenta (opcional), 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino e 1 colher de chá de fermento em pó.

## MODO DE FAZER

Bata bem o feijão até formar uma massa homogênea. Repita este passo com o restante do feijão juntando uma xícara do líquido reservado, mas sem colocar os temperos. Misture as duas partes da massa e coloque de lado para descansar pelo menos meia hora. Bata um pouco a massa. Vá colocando as colheradas da massa em bastante óleo fervendo, em que se juntou 2 colheres de

sopa de azeite-de-dendê. Retire os bolinhos com a escumadeira quando estiverem fritos e dourados. Deixe escorrer em papel absorvente e mantenha-os quentes no forno. Para servir os bolinhos, parta cada um ao meio sem separar as partes. Coloque molho forte de pimenta dentro e camarões cozidos (ou vatapá, como se faz na Bahia). Dica: o truque do acarajé é ficar sempre batendo a massa enquanto os outros estão fritando (a massa começa a ficar aguada quando estacionada).

# Sou feirante de teimoso

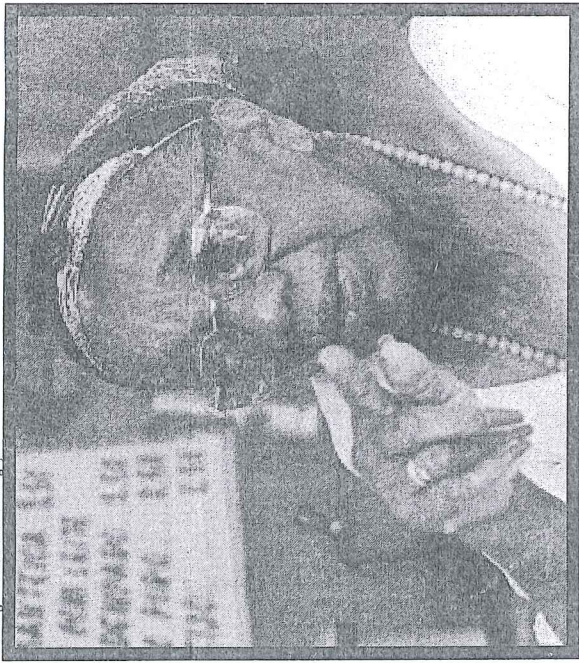
CONCEIÇÃO FREITAS  
DA EQUIPE DO CORREIO

**D**epoimento de Maria do Socorro Silva Moura, 54 anos, feirante no Gama há 34 anos: "(a feira) para mim representa tudo. Foi com ela que eu criei meus filhos, nasceu e se criou nela. Então para mim representa tudo (...) lutei mais meu marido, criamos meus filhos. E estou até hoje, foi onde eu adquiri minha casa, foi de feira mesmo, pode dizer que foi de feira."

Feirante é forte que nem corda de sisal. E tem orgulho da oportunidade que a barraca lhe dá de modesto e contínuo progresso. Dito na expressão de Nair Vitor dos Santos, 65 anos, viúva, cinco filhos, da Feira de Ceilândia: "O meu emprego que eu tenho é a feira, pude criar os meus filhos ali, estou dependendo da feira (...) aquele dinheirinho pingadinho, tinha dia que eu não podia nem comprar roupa para ela porque tinha que pagar a faculdade (...). Então, agradeço muito a feira que a gente tem, que é o emprego que eu tenho."

Existem no Distrito Federal 58 feiras regulares que abrigam perto de 19 mil feirantes, segundo dados do Sindicato do Comércio Varejista de Feirantes de Brasília que constam da publica-

Luiz Borges Neto, 24.9.03/Divulgação



EVILÁSIA REIS: BAIANA VENDE VATAPÁ E ACARAJÉ NA TORRE DE TV HÁ 34 ANOS

ção *Feiras Livres*, da série *Cadernos de Pesquisa* do Arquivo Público do Distrito Federal, recém-lançado. Tutor do mais importante acervo sobre a história de Brasília, o Arquivo Público dedicou-se a colher depoimentos orais de antigos feirantes do DF.

Traz à lembrança a primeira feira de Brasília, o Mercado Diamantina, na Cidade Livre. Recorda trecho das memórias de Luiz Fernando Tamanini sobre o lugar: "Ali tinha de tudo, desde o

lombinho de porco, a carne de sol, a lingüiça feita na véspera, até o chapéu de palha, a foice, a papá, as calças de brim, a cachaca; desde o coentro cheiroso, a salsa, a cebolinha, até o borzeguim de couro cru, o facão, o fumo de rolo, o perfume barato, o sabonete Gessy".

Um incêndio engoliu o Mercado Diamantina, todo feito de madeira, em meados da década de 70. Foi substituído pela Feira Permanente do Núcleo Bande-

rante, uma das mais tradicionais do Distrito Federal. Jandira de Lourdes Andrade, 56 anos, feirante há 33, conta que levava seus filhos para a feira, deixava-os dormir de baixo da banca, alimentava-os, cuidava deles enquanto trabalhava. "Para mim, eu, graças a Deus, tenho todo orgulho de ser feirante. Eu tinha uma prima que tinha vergonha. Eu falo pra todo mundo: sou feirante com muito orgulho. Ela fala que é comerciante. Eu não, sou feirante com toda a honra. Nos meus documentos tudo eu coloco..."

Depois que o ofício de costureira perdeu freguesia para a roupa comprada pronta, dona Evilásia Reis do Nascimento, baiana de Salvador, 79 anos, solteira, seis filhos, passou a viver

de acarajé, cocada, cuscuz, beiju, muqueca de peixe, bobó de camarão, vatapá, feijão branco com dobradinha, comilança que ela faz e vende na Feira da Torre, algumas delas por encomenda. Nada foi fácil nos 34 anos de fogo e frigididade, mas não há do que reclamar, e mesmo se houver, a queixa perde importância diante do todo: "Vendo minha mercadoria, tiro meu sustento, pago minhas dívidas, ajudo meus filhos (...). A gente consegue trabalhar, se manter, pagar, fazer dívida, se ajudar, ajudar alguém, é isso o

que a gente tem".

Conhecida aqui e alhures pela diversidade e qualidade de seus produtos, a Feira do Guarã começou na ilegalidade. Pedro Dantas de Carvalho, 52 anos, foi um dos primeiros feirantes do lugar. Conta que tinha de correr das rapas, que subia em cima das bancas para atrair a freguesia. No começo, a Feira do Guarã vendia roupas com defeito de fabricação, a preços bem mais baixos, o que agradava a clientela. Feirante há 33 anos, Pedro Carvalho conseguiu comprar uma fazenda, para onde vai nos dias de folga.

Foram colhidos 43 depoimentos de feirantes, que, na publicação, estão precedidos de um histórico sobre a origem do fenômeno das feiras. Ao tempo da Idade Média e do Renascimento, a praça pública era o lugar das festas da cultura popular e das feiras. No Brasil, elas só foram reconhecidas pela administração pública em 1904. A crise de abastecimento em consequência da Primeira Guerra Mundial levou a administração do prefeito Azevedo Sodré a autorizar o funcionamento de feiras e mercados livres em dias de semana previamente designados. As feiras, constata-se, nascem espontaneamente. A teimosia dos feirantes é que força a legalização do ofício.

Sector Protocolo Legislativo

PDL Nº 018 / 2013

Folha Nº 06 - 1ª

*Carreira Brasileira*  
*11 de dezembro de 2004*

## PARQUE

Médicos e enfermeiros do Hospital Santa Luzia estarão amanhã no Parque da Cidade para medir a pressão arterial, a taxa de glicose e de colesterol das pessoas, com o objetivo de prevenir o acidente vascular cerebral. O popular derrame cerebral ocorre quando um vaso é rompido no cérebro ou quando há seu entupimento. Fraqueza e dormência em um lado do corpo são sintomas do problema de saúde. Os médicos estarão em estande atrás da administração do Parque, entre 8h e meio-dia.

## INCÊNDIO

## FOGO EM QUITINETE

Uma quitinete na comercial da 412 Norte ficou destruída após um incêndio na manhã de ontem. De acordo com informações do Corpo de Bombeiros, vizinhos acionaram o socorro quando perceberam as chamas. Não houve vítimas. O laudo que investigará as causas do acidente devem sair em 15 dias.

# GOVERNO federal dá ultimato À VARIG

Brasília – A situação da Varig começa a ficar crítica. O governo deu um ultimato, e a companhia tem até amanhã para apresentar um plano de salvação, incluindo a apresentação

de potenciais compradores. Caso contrário, a ameaça é cortar o fornecimento de combustível e a permissão para pousos e decolagens nos 66 aeroportos controlados pela Infra-

Ministro da Defesa dá prazo até amanhã para empresa apresentar um plano de salvação

ero. O ultimato à companhia foi dado, na última segunda-feira, pelo vice-presidente e ministro da Defesa, José Alencar, que passou a adotar um termo que antes recusava: intervenção.

## Andinho pode ser o culpado

São Paulo – A polícia suspeita que um grupo ligado a Andinho está envolvido no seqüestro da mãe do jogador Marinho, do Corinthians. Ele está preso há cinco anos e é considerado o maior seqüestrador de São Paulo, de acordo com a *Rádio Jovem Pan*. O grupo de Andinho seria liderado por seu comparsa Célio Marcello da Silva, o *Celião*.

## Angelina Jolie visita refugiados

A atriz Angelina Jolie, embaixadora de boa vontade da ONU, visitou hoje um campo de refugiados em Peshawar (Paquistão). Aestrela é conhecida por conciliar sua carreira cinematográfica com ações humanitárias. Ela percorre o mundo ajudando crianças e refugiados cujas famílias foram mortas em conflitos civis. O apoio também ocorre em dinheiro. Estima-se que ela já tenha doado US\$ 45 milhões à África.



## Mulher é presa por querer ser agente policial

Estados Unidos – Candidata à vaga de agente policial no Departamento de Polícia de Ohio, Laurie Ralston, não conseguiu o emprego e acabou presa. Tudo porque, ao realizarem uma busca em seus antecedentes, os policiais encontraram 17 ocorrências de crimes de trânsito. “Foi um exagero ter este passado e querer tal emprego”, disse um policial.

## Americanos se casam em geleira para provar que o amor é quente



Estados Unidos – A geleira Mendenhall, no Alasca, um dos pontos mais frios daquele estado – e segundo alguns do mundo –, foi escolhida pelo casal Christopher Cummings e Charity O'Brien, de St. Louis (foto), para o cenário da festa que celebrou o casamento dos dois. Prova de que o amor, mesmo abaixo de zero, é sempre quente.

## Nossa Gente



Dona Edilásia criou os filhos com venda de comida baiana

## Uma vida com o sabor do acarajé

Domingo é dia de passear, na Torre de TV. Artesanato, móveis, roupas alternativas e comidas típicas. Quem gosta desse roteiro deve conhecer Dona Edilásia, a baiana do acarajé. Edilásia Regis do Nascimento, 79 anos, está na cidade há 35 anos, fazendo o que sabe de melhor: comida baiana. Além do acarajé ela vende cocada, vatapá, cuscuz e bolo.

Em busca de uma vida melhor, dona Edilásia veio para a capital sozinha. Deixou os sete filhos na Bahia e transformou para sempre sua vida. “Deixei meus filhos com uma pessoa de confiança. Jovita cuidou muito bem deles e hoje faz parte da família”, conta a baiana que dez anos depois, trouxe os filhos.

A arte do acarajé faz parte da sua família. “Minha tia tinha uma quitanda em Salvador e, aos sete anos, eu já queria aprender”, diz Edilásia. Segundo ela, naquela época o acarajé era frito

na pedra, no fogo de carvão. “Quando cheguei a Brasília, também fazia o acarajé no carvão com um fogareiro improvisado, mas, hoje, tudo está modernizado”, relata. Edilásia conta que esse negócio de acarajé com salada não existia. “Estamos mudando de acordo com os gostos dos clientes. Se eles querem o acarajé com salada, vatapá, camarão, a gente coloca”, revela.

Com seus filhos totalmente criados, ela se orgulha da prole e de sua profissão. “Meu filho Hernandes é professor de filosofia. Recentemente ele esteve na França e viu uma foto minha em uma banca de jornal”, conta a mãe coruja.

Apaixonada por Brasília, ela diz que não vai embora por nada. “Adoro Brasília. Essa cidade é maravilhosa”, declara. “Minha barraca é como minha casa. Estou aqui de terça a domingo e adoro conhecer novas pessoas”, finaliza dona Edilásia do acarajé.

Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2011

Folha Nº 07 - 2

lado; roupas e toalhas de mesa de outro.



## FLORES DO CERRADO

Elas são tradicionais na feira e estão divididas em dois setores, ambos de frente para os estacionamentos da parte alta (lados sul e norte). Coloridas, compõem belos arranjos naturais depois de passar por processo artesanal de secagem. Os feirantes garantem que duram até 25 anos. "O que acaba com elas é a poeira", conta Selma Barbosa, 50 anos, 24 de feira. "Mas você pode lavá-las com água", ensina. Em seguida, faz a demonstração: quando as molha, as flores fecham (ficam como botões) e voltam ao normal em pouco tempo. Um maço de sempre-viva custa R\$ 0,50; de trigo, R\$ 1,00. Selma chega às 8h e fica até 19h, em horário de verão. Seguindo ela, o movimento é menor em dias quentes. Os brasileiros são os principais compradores das flores do cerrado, encontradas também em frente à Catedral Metropolitana.

## COMIDA TÍPICA

Há 29 anos, dona Evilásia vende acarajé (R\$ 2,50) e outras delícias da Bahia na Torre. Oferece seu tempero de quarta a domingo e feriados. Chega às 10h, levando a massa preparada em casa com a filha, e fica até 17h. "O segredo do acarajé é fazer com feijão fradinho bem lavado. Tem que lavar na noite anterior", ensina a baiana de 76 anos. Esmeralda, que vende hijú (R\$ 1,50) na mesma barraca, emenda: "Tem gente hoje fazendo com farinha de acarajé e aí não presta". A área de alimentação lembra, de alguma maneira, a Festa dos Estados. No Recanto do Pará, por exemplo, há tacacá, açaí, casquinha de caranguejo e outras variedades do Norte. Movimento intenso tem a barraca do pastel (R\$ 1,00) com caldo de cana (R\$ 0,50, pequeno; R\$ 1,00 grande).



tem estampas de animais ou dos desenhos animados. A mais barata custa R\$ 2,00 e a mais cara, R\$ 7,00. Vem com rabiola e linha. "Envergamos na hora, porque ela está retinha", ensina Flávio aos inexperientes.

## COMO CHEGAR

A Torre de TV fica no Eixo Monumental, a um quilômetro de distância da Rodoviária do Plano Piloto, por onde também passa o metrô. Na ida, a caminhada é uma leve subida, o que significa descida na volta. De carro, há cinco estacionamentos. O mais concorrido fica na primeira entrada no sentido

Centro de Convenções — Congresso Nacional. Por ser melhor localizado, é quase impossível achar vagas, dependendo do horário. Na segunda entrada (na via que dá acesso à tesourinha da W3 Norte) sobram vagas. Atenção à simetria dos estacionamentos: o que há no lado sul, também há no norte.

## BANHEIROS

Ficam no térreo, com entrada ao lado do elevador. A mesma porta dá acesso às salas das administrações da torre e da feira de artesanatos.

Correio Brasileiro  
Sexta-feira, 11 de janeiro de 2002

Setor Protocolo Legislativo  
PDL Nº 048 / 2001  
Folha Nº 08 - 4

COISAS DA

VIDA

CENTENÁRI  
JACQUES-MARIE LACAN, O HOMEM QUE RE  
SIGMUND FREUD E REINVENTOU A PSICANÁI  
PÁGINAS 4

TERCEIRA IDA  
PARA MUITAS PESSOAS, A APOSENTADORIA NÃO É HORA DE PAR  
ELAS CONTINUAM COLOCANDO EM PRÁTICA SEUS CONHECIMEN  
PÁGIN

Fabiana Tahan  
Da equipe do Correio

**T**em cheiro de dendê na cidade. Os sabores e odores da Bahia exalam por Brasília. Nos tabuleiros repletos de quitutes tem de tudo sim, senhor: acarajé, malagueta, abará, cocada, beiju, caruru e vatapá. Tem até baiana autêntica, que saiu da terrinha para encantar paladares de outras bandas. Paladares exigentes como o de Marcos Corrêa, 45 anos, um apaixonado pelo acarajé da baiana Luzia Moreno Conceição, 54 anos. O freguês de Dona Luzia é PHD no quitute feito de massa de feijão fradinho e recheado com vatapá, caruru, salada de tomate e, para os mais fortes, pimenta malagueta. Marcos já morou em Salvador e jura: nem lá encontrou acarajé tão maravilhoso quanto o da baiana da 112 Sul. "Infelizmente, só descobri a Luzia há um ano. O acarajé dela é uma perdição", derrete-se, depois de devorar dois bolinhos e ainda levar para casa um beiju feito com leite de coco.

Marcos é daqueles que, para resistir ao bolinho, precisa passar pela quadra onde fica a baiana com os olhos voltados para o outro lado da rua. "Nem assim adianta, porque o aroma do acarajé exala pelo mundo", acredita Luzia, baiana de Salvador, que veio ainda mocinha para o Distrito Federal.

Assim como muitas quituteiras, Luzia aprendeu a arte de fazer o acarajé com a família, mais precisamente com a tia Madalena, que ensinou cada macele da iguaria para a sobrinha. Mas, para ela, o grande segredo do preparo é o amor. "No momento que vou fazer é preciso estar feliz. Quando estou nervosa, ponho a massa no óleo e ela desmancha na hora", conta Luzia, que já foi cabeleireira, depiladora e manicure antes de se decidir pela cozinha. "Ser baiana do acarajé era o que eu mais queria da vida."

Pois há quatro anos ela realizou o desejo. Toda vestida de baiana — com bata, saia e turbante — Luzia conquistou freguesia com sua simpatia e dotes culinários. Seus olhos, que parecem pintados a lápis preto de tão bem desenhados, o sorriso largo e fácil e o sotaque peculiar ganham mais força enquanto ela engata uma boa prosa ao contar *causos* para os fregueses. "A baiana é assim mesmo, sempre comunicativa. É tem que ter conversa para a coisa ficar mais gostosa. Se bem que na hora de estourar, estoura sem dó", diz Luzia, ao definir o que a baiana tem.

Baianidade que também esbanja Rosângela Araújo, 27 anos, outra soteropolitana radicada em Brasília. Rosa, como é conhecida nas redondezas da 210 Norte e por outros cantos, veio para a cidade

Antônio Siqueira



EVILÁSIA É TRADICIONAL: NÃO GOSTA DE SALADA NO ACARAJÉ, O QUE CONSIDERA UMA INVENÇÃO MODERNA

GALERIA



Nome: Luzia Moreno Conceição  
Idade: 54 anos  
Local onde nasceu: Salvador  
Onde achá-la: 112 Sul  
Tempo em Brasília: anos  
Já foi: depiladora, ma cabeleireira  
Segredo do acarajé: Frase: "No momento vou fazer o acarajé e estar feliz. Quando es nervosa, ponho a mas óleo e ela desmancha hora."



Nome: Rosângela Araújo  
Idade: 27 anos  
Local onde nasceu: Salvador  
Onde achá-la: na 21 Norte em Brasília: Já foi: baiana do acarajé, pratas de Salvador e n restaurante Rainha do 405 Sul.  
Segredo do acarajé: qualidade e limpeza do fradinho  
Frase: "Conheço acarajé pelo olho. Se estiver torradinho, crocante e cima, está bom. Se for lisinho, pode saber que daqueles massudos."



Nome: Evilásia Reis de Nascimento  
Idade: 75 anos  
Local de nascimento: Salvador  
Onde achá-la: na Feir Torre  
Tempo em Brasília: anos  
Já foi: costureira  
Segredo do acarajé: tradição  
Frase: "Até salada no é invenção moderna. A de verdade é recheado vatapá, camarão seco e pimenta."

VAI UM

ACARAJÉ

TEM CHEIRO DE DENDÊ NO AR... EM VÁRIAS QUADRAS DE BRASÍLIA, BAIANAS

AUTÊNTICAS EXIBEM TABULEIROS DE QUITUTES

Setor Protocolo Legislativo  
PDL Nº 048 / 2011  
Folha Nº 09 - 1

há quatro anos para vender acarajé no Rainha do Mar, na 405 Sul, e ali ficou até o fechamento do res-

há quatro anos para vender acarajé no Rainha do Mar, na 405 Sul, e ali ficou até o fechamento do restaurante dois anos depois. Foi nessa época que a sorte da baiana começou a mudar.

Rosa soube de uma loja para alugar na 210 Norte, mas ficou com medo de abrir o negócio. "Foi meu marido que falou: vamos pegar. Eu estava receosa porque já tinha visto um monte de restaurante fechar", lembra.

A aposta deu certo. No começo eram apenas quatro mesinhas e ali servia-se somente cerveja e acarajé. O negócio deu certo, o cardápio foi ampliado e hoje as mesas lotam a calçada da comercial, onde, aos domingos, se a imaginação ajudar pode-se fingir que está na praia de Itapoã, em Salvador. "Imagina você trabalhar de empregada e depois ter o próprio negócio? Quando vim pra Brasília nunca imaginei que isso podia acontecer", conta. "O bom é que o brasileiro gosta de tudo: macarrão, pizza, acarajé...", comemora.

A culpa de tudo são os pratos preparados pela baiana. Especialmente o acarajé, macio, crocante e, para cair no lugar comum, de dar água na boca. O segredo, segundo Rosa, é a massa do bolinho. "Em primeiro lugar o feijão fradinho tem que ser de boa qualidade e bem, bem limpinho. O azeite tem que vir da Bahia, porque aqui o dendê vem misturado", conta.

CONTINUA NA PÁGINA 2

# Dever de ofício

Catius Boca

*Bom, de cara aviso logo: esta coluna não terá a utilidade de um guia para amantes do acarajé. Pelo simples motivo de que o melhor deles é bissexto e invariável. Vocês, leitores, não vão prová-lo.*

*Infiltrado entre convidados da alta roda, certa vez experimentei o petisco preparado por Vera Brant, a primeira grã-fina desta cidade.*

*A elite costuma esterilizar o melhor da culinária popular; ora domestica os ingredientes (retirando, por exemplo, o pé-de-porco da feijoadada), ora altera sua razão social (Fernando Henrique certa vez se referiu a dobradinho como tipe à la Caen).*

*O acarajé da Vera segue a tradição. Crocante, dionísíaco e apolíneo ao mesmo tempo.*

*apimentada, o na medida certa. Comparável ao da Dinha — que os vende num tabuleiro no Rio Vermelho, em Salvador. Dinha é o STF da iguaria, é quem publica os acordos de*

*como deve ser preparado o acarajé: frito, por exemplo, na flor do azeite-de-dendê. Todas as outras bairradas, diante dela, são apenas similares. O dela é santo — ou coisa que o valha.*

*O melhor acarajé aberto ao público, hoje, é o da baiana da 112 Sul. Massa no ponto, encroscada com a fritura e é feio de feijão fradinho bem limpo (imerso por horas em água fria para que estejam e fiquem macios na hora de serem triturados).*

*Antes um parêntese: Baiana do acarajé é como jogador de futebol, tem fases boas e ruins.*

*A Rosa Igela, dona do Acarajé da Rosa, na 210 Norte, foi*

*artilheira duas temporadas atrás. (Quando um colunista começa a usar metáforas futebolísticas é porque pode perdurar as chuteiras).*

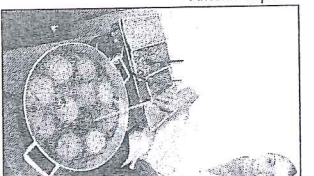
*Mas hoje seus bolinhos não possuem o mesmo aroma e textura. Talvez porque deixaram de ser feitos ao relento, debaixo de arvores, como eram na Rua dos Restaurantes.*

*Só por dever de ofício — pro-memo que não entrarei na Justiça Trabalhista para reivindicar adicional por insalubridade por isso — fiz um tour gastronômico na Torre de TV. Saí decepcionado. Vou pedir à Unesco que retire Brasília do grupo das cidades patrimônio da humanidade. Os acarajés são fracos.*

**II CATIUS BOCA É CRÍTICO DE GASTRONOMIA DO CONCRETO BRAZILIENSE**

pimentada."

Antônio Siqueira



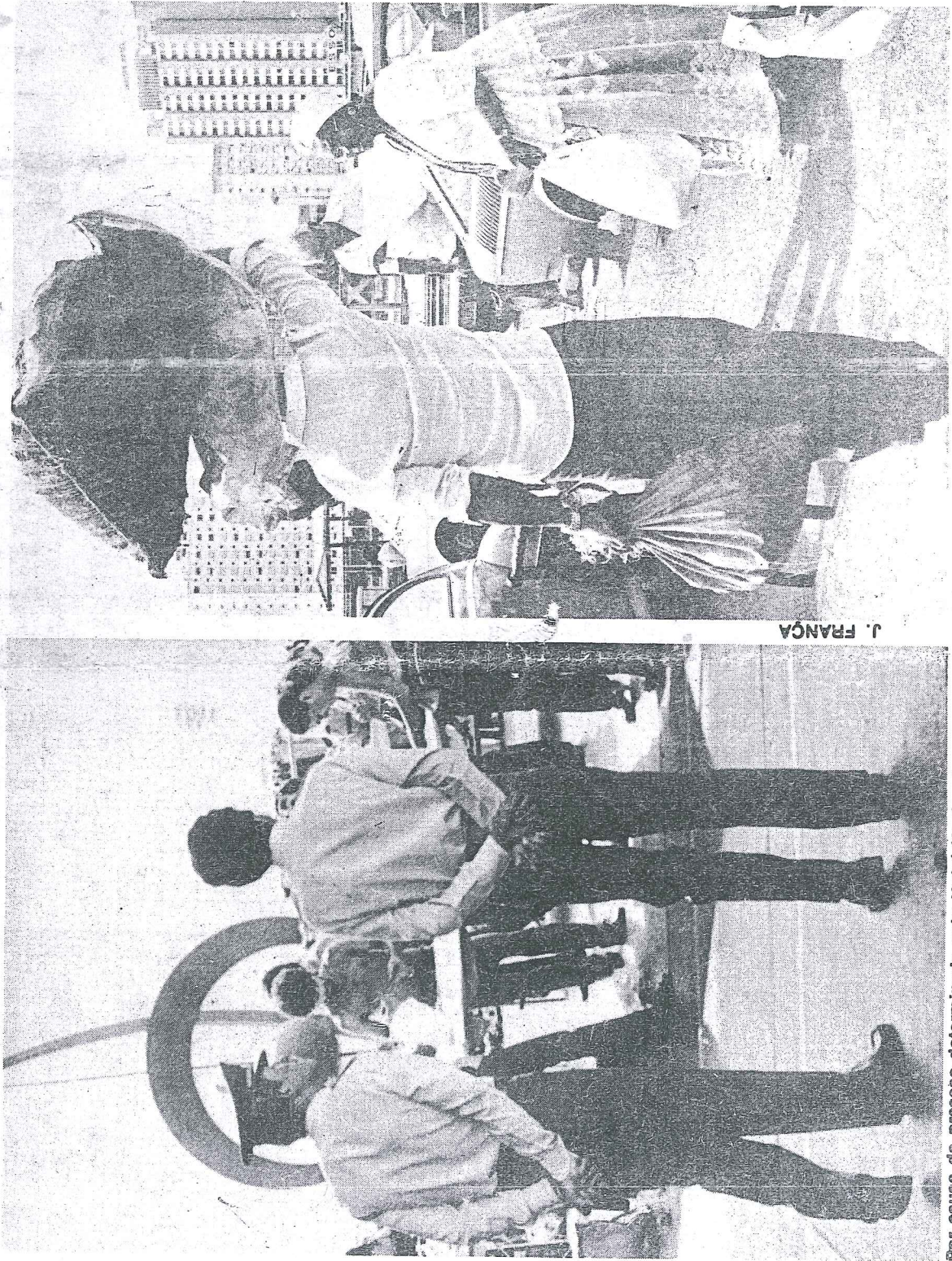
Nome: Tereza Maria  
Conceição, a Tezé  
Idade: 30 anos  
Local de nascimento: Itabuna (BA)  
Onde acha-la: na QI Guarã  
Já foi: dona de barraca pra  
Tempo em Brasília: 5 anos  
Segredo do acarajé: quantidade de cebola massa  
Frases: "O ponto do depende da cebola que que fermenta a massa botar demais espanta botar de menos fica r

Setor Protocolo Legislativo  
PDL Nº 048 / 2011  
Folha Nº 10 - 1

Segunda-feira,  
28 de Janeiro de 1980

Setor Protocolo Legislativo  
PDL Nº 048 / 2011  
Folha Nº 11 - 2

CORREIO BRAZILIENSE



J. FRANÇA

Por causa da pressão determinada pelo Hotel Nacional, contra os comerciantes livres da Torre, muitos tiveram que retirar seus artigos de lá

# Artesãos expulsos da Feira Hippie

# BOCA de IDENNA

Identidade Cultural de Brasília

Ano I nº II 16 a 31 dezembro de 2003

## TORRE DE TV:



A Feira da Torre de TV é ponto cultural obrigatório em Brasília

Pág. 04

## cultura pura!

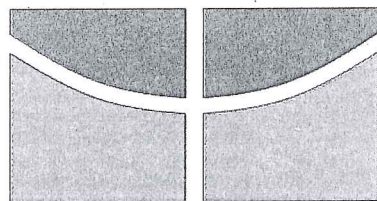


Saiba sobre o NAC, Núcleo de Arte e Cultura e sobre a peça Decamerão  
Pág. 03

Rosita Machado: artista cria em cima das datas  
Pág. 06

Entrevista exclusiva com Silmara Miranda, a nova estrela brasileira  
Pág. 07

**Bicho Piro**  
ASSOCIAÇÃO CULTURAL



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
Assessoria de Comunicação



SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA DO DF

**FAC**  
FUNDO DA ARTE E DA CULTURA



Vem Aí...

**BSB Hot**

[www.bsshot.com.br](http://www.bsshot.com.br)  
o site mais quente de Brasília

**Anuncie AQUI**  
9201-5779

**Distribuição Gratuita**

Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2003

Folha Nº 52 - 2

QUARTA-FEIRA

Brasília, Distrito Federal,  
7 de setembro de 2005  
www.correioweb.com.br

# CORREIO BRA

LONDRES, 1808, HIPÓLITO JOSÉ DA COSTA. BRASÍLIA, 1960, ASSIS CH

Monique Renne/Especial para o CB



## O QUE É QUE A BAIANA DA TORRE TEM

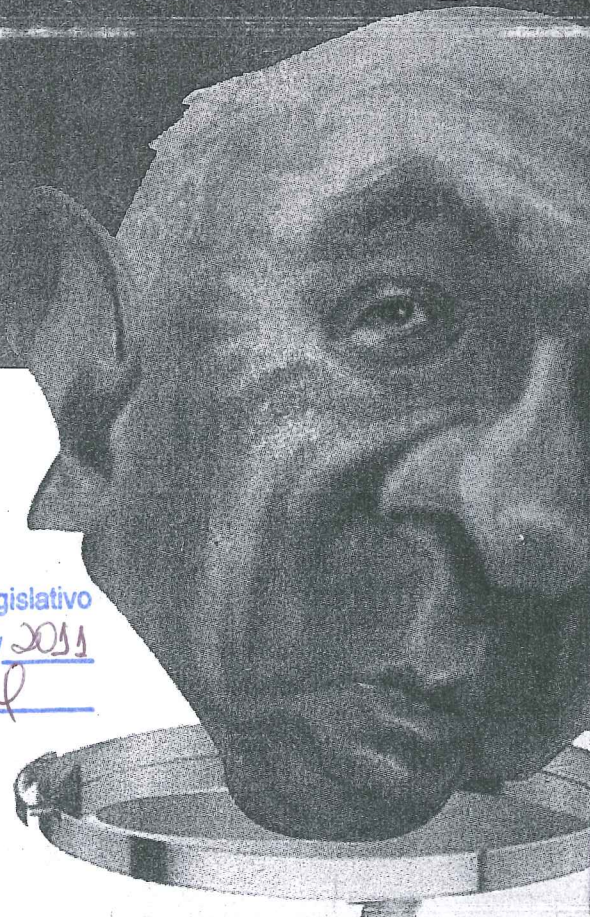
*A vendedora de acarajé mais conhecida da Torre de TV é só alegria. Evilásia do Nascimento, legítima soteropolitana, prepara-se para comemorar o aniversário de 80 anos na Igreja de São Judas Tadeu (908 Sul). Receberá amigos e clientes que há 35 anos saboreiam os quitutes preparados por ela.*

PÁGINA 26

## CORAÇÃO MATA CHEF PREDILETO DE JK

PÁGINA 25

# A INSUSTENT defesa. Severi



Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2011

Folha Nº 13 - 4

Baiana que se tornou referência na Feira da Torre completa oitava década de vida trabalhando todos os dias. Ela é madrinha de 280 crianças, esbanja disposição e dirige seu próprio carro, um Opala 83

# 80 anos de idade, 35 de acarajé

MARCELO ABREU  
DA EQUIPE DO CORREIO

Monique Renne/Especial para o CB



**“QUERO VIVER SEM PRESSA, TOMAR MINHA CACHACINHA, QUE ADORO, E PREPARAR MEUS ACARAJÉS”**

Evilásia Reis do Nascimento, feirante

Ela tem cara de avó. Olhos de avó. Cheiro suave de avó. E dá bronca com a autoridade competente de avó. E ainda é baiana. Daquelas arretadas, meu nego! Logo de cara, avisa: “Sou baiana e soteropolitana (aquele que nasce em Salvador). Nasci numa casa em frente ao cemitério de Brotas, depois do Largo da Cruz da Redenção”. É assim, com bom humor contagiante e um sorriso escancarado, que a baiana-soteropolitana recebe o interlocutor. Não é impunemente que está ali, naquele lugar de cinco metros de largura por quatro de comprimento, há 35 anos.

E não é também em vão que é, hoje, a feirante mais antiga do lugar. E também não seria exagerado dizer que o seu acarajé é considerado o mais gostoso da cidade. “O povo é quem diz. E se o povo fala, pode ser que tenha algum fundo de verdade nisso tudo”, desista, modestamente. Pecado mortal: baiano não nasceu para ser modesto. Um publicitário, uma vez, até arriscou-se com a pérola: “Baiano não nasce, estréia”. Há quem acredite piamente nisso. Ah, a Bahia e os baianos...

Terça-feira, 15h30. O sol parece se esconder. Há uns pingos de chuva no ar. Mas é só armação. Logo o sol dá o ar da graça. O calor está escaldante. Beira os 29 graus. Dentro daquela barraca coberta com lona azul e onde o piso é de cerâmica, lá está ela. Sentada ao lado das panelas de vatapá e do recheio de acarajé, Evilásia Reis do Nascimento prepara mais um quitute. Na Feira da Torre, ela dá as cartas. E guardou a sete chaves o segredo do acarajé que a fez ficar conhecida. É assim há mais de três décadas.

Na Bahia, Evilásia seria mais uma baiana. Aqui ela é a baiana. E daqui a duas semanas, numa terça-feira, completará 80 anos de vida. Filha de Oxum, devota de São Jorge, ex-costureira, ex-parteira, madrinha de 280 crianças que ajudou a nascer, a dona do acarajé chega à feira todos os dias às 11 e meia da manhã. Às 16h30, no máximo 17h, fecha o estabelecimento. Descanso? Só às segundas-feiras. E um detalhe importantíssimo: Evilásia mora na 715 Sul e vai ao trabalho dirigindo o próprio carro: um Opala branco, duas portas, ano 1983. “Dirijo pra todo lugar. Até pra Goiânia. Só não gosto de dirigir à noite”, explica.

Essa é a história de uma mulher que, às vésperas de completar 80 anos, diz, sentada na cadeira de sua barraca, enquanto prepara mais um acarajé: “A vida me deu algumas pancadas, mas não deixei que ela me derrubasse. Sou forte. Tenho fé e não tenho medo de nada...” E foi por não

ter medo de nada que, aos 30 anos, ela deixou Salvador para morar no Rio de Janeiro. Lá, para sobreviver e criar os seis filhos, costurou dia e noite. “Fazia umas coisinhas bonitinhas. Era caprichosa na costura”, recorda.

#### Começo de tudo

A convite de uma irmã que morava aqui, Evilásia mudou-se para Brasília. Era um seco agosto de 1969. Timidamente, foi vender roupas numa banca acanhada da Feira da Torre. Um dia, uma amiga lhe disse: “Deixa essa coisa de roupa de lado. Passa a vender comida. Prepara uns pratos com arroz, peixe frito e vatapá e vende aqui”. A baiana escutou os conselhos da amiga. No princípio, os próprios feirantes compravam sua comida. A história se espalhou. Os quitutes de Evilásia causaram sensação na feira. Os frequentadores também queriam. Não deu para quem quis.

E por que não fazer acarajé? Daquelles de verdade, grandes, com camarão pulando dentro do recheio? Do pensamento à realização, foi um instante. E ela sabia bem por onde iria se aventurar. Afinal, aos 8 anos, ainda na Bahia, aprendeu o ofício com uma tia velha. “Comprava feijão fradinho e o camarão seco nas Casas da Banha. O azeite, no Núcleo Bandeirante”, lembra. E continua: “Depois, passei a comprar o camarão seco de um rapaz que trazia de São Luís do Maranhão”.

Era início de 1970. De lá pra cá, Evilásia perdeu a conta de quantos acarajés preparou. De quantos vendeu. Até o ex-presidente Juscelino Kubitschek foi servido por ela, durante uma homenagem no Catelinho. “Ele me abraçou e elogiou meu acarajé”, diz, tentando ser modesta. Pecado mortal em se tratando de baiano. E um segredinho revelado depois de anos. A dona dos quitutes da Torre, que prepara os acarajés,

não os come. Apenas prova o tempero. “É que não gosto de fritura. Mas adoro abará, que é apenas cozido.”

Passados 35 anos, a barraca de Evilásia virou ponto de referência na feira. Além de acarajé (que custa R\$ 3), vende abará, cuscuz, beiju, bolo de mandioca, cocada. Até as fitinhas do Senhor do Bonfim, de todas as cores. “Mas o forte mesmo é o acarajé. É o que o povo gosta”, garante. Tanto que a entrevista foi interrompida várias vezes para que ela atendesse os fregueses. “Ih, eles (os fregueses) me chamam de baiana, tia, avó e até de noiva. Tem uns malucos que chegam aqui e me dizem que ainda vão se casar comigo”, revela, às gargalhadas. E bate na madeira: “Deus me livre. Não quero mais saber disso, não, meu filho. Meu ex-marido morreu há quase 20 anos...”

E como se não bastasse os acarajés, a barraca de Evilásia também virou consultório senti-

mental. “Tem freguês antigo que chega aqui e chora, me pede conselhos, conta a vida, os problemas...” Ouvindo desabafo alheios, ela também aprendeu a se conhecer. E a se perceber como ser humano. A barraca virou sua melhor escola. “A feira me ensinou a ser o que já era: amiga, pensosa (segundo ela, quem tem pena de tudo). E passei a olhar e aceitar as pessoas como elas são.”

#### Aniversário

Planos de futuro? “Trabalhar, trabalhar muito. O que me cansa é pensar”. A mulher de 80 anos, unhas grandes cuidadosamente pintadas de esmalte vermelho (“sou vaidosa mesmo”, assume ela), seis filhos, 16 netos e cinco bisnetos, declarou seu amor à vida: “Quero viver sem pressa, tomar minha cachacinha, que adoro, e preparar meus acarajés”. No dia 20 à noite, uma terça-feira, na Igreja de São Judas Tadeu, na 908 Sul, os filhos lhe farão uma gran-

de festa de aniversário. Orga, ela diz: “Tenho filho que rou na França, estudou Filo e hoje dá aula em faculda também tenho filho marce. O meu único desejo é ver i eles felizes, realizados”. O mais velho, o marceneiro Iclito Reis, de 55 anos, emocionado ao ouvir a mãe falar: “Condição toda, ela ainda pen gente, em ajudar a família. grande exemplo para todos

Evilásia prepara mais um rajé. Desta vez, o freguês com pimenta. “Seja feita suade, meu rei”. Ali, quem mais ele, o freguês. Sempre. Ele di está maravilhoso o acarajé. be os lábios. Ela disfarça o lho. Mais um pecadinho da ma soteropolitana. Vai ver, blicitário tem lá suas razão: lásia não nasceu. Estreio mãos de uma parteira, nun sinha humilde lá pelas banc Largo da Cruz da Redenção. vá, meu rei!

Marcello Casal Jr./ABr



Baixas pensões fazem idosos trabalhar

# TRIBUNA

ANO LV - Nº 16.478

Rio de Janeiro

Sábado e domingo, 27 e 28 de dezembro de 2003 ★★

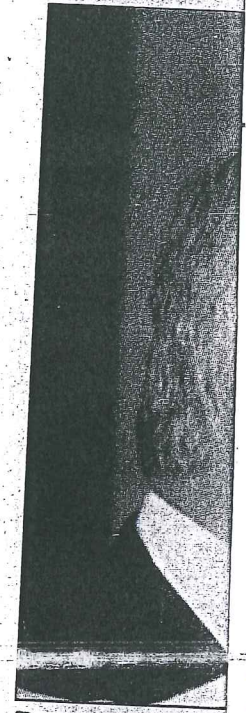
## Metade dos brasileiros tem salário de até R\$ 300

Pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) mostra que metade da população ocupada ganha até R\$ 300,00 por mês e quanto maior o nível de instrução do trabalhador, mais chances ele tem de ter um salário melhor. A região Sudeste apresentou o maior rendimento médio da população ocupada (R\$ 700,00), mais do que o dobro dos trabalhadores do Nordeste (R\$ 302,00). (Página 2)

Ubirajara Dettmar/ABr



Mas há brasileiro que não ganha absolutamente nada e fica à margem da sociedade



Renan (com o senador)

# PMDB

A reforma do M...  
verá ser concreti...  
6 de janeiro, seg...  
do PMDB no Se...  
Calheiros. Entr...  
mes mais prova...  
dos ao chefe d...

Setor Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2003

Folha Nº 15 - 4

# Muitos elogios e uma crítica: falta de lazer

Mino Pedrosa

Mino Pedrosa

Embora muitos considerem Brasília uma cidade fria, onde os grandes espaços vazios dificultam uma interação maior entre as pessoas, com apenas 24 anos de existência dispõe de uma infra-estrutura invejável em relação as cidades centenárias do restante do país. O baixo nível de violência, a tranquilidade e as facilidades para se estudar e trabalhar são algumas virtudes que a população decanta, apesar de reclamarem também da falta de maiores opções de lazer.

"A cidade é gostosa", diz Cláudia Ferreira, paulista, há dois anos morando em Brasília. "Apesar — continua ela — de isolarem um pouco a gente, quando se faz amizade tudo bem. O que falta mesmo são locais para se divertir". Mesmo se achando suspeita para reclamar sobre diversão em Brasília, por ter vindo de uma cidade onde não falta opção como São Paulo, Cláudia aponta como positivo a cordialidade do brasileiro em receber alguém que vem de fora.

Brasília, por um bom período, atraiu muita gente, pois pensava-se que chegando aqui a vida seria outra. Haveria maiores oportunidades principalmente no que se refere ao mercado de trabalho. Hoje com um quadro bastante diferente, leva o Governo do Distrito Federal a manifestar claramente uma preocupação em dotar a cidade de micro e médias indústrias, a fim de minimizar a retração pela qual passa o mercado de trabalho. Uma ação governamental que resulte em criar novas oportunidades de emprego é necessária segundo Evilásia Reis do Nascimento comerciante, que há 11 anos trocou a Bahia por Brasília. "Acho que Brasília precisa evoluir neste sentido. O governo deve criar indústrias principalmente no ramo das confecções, porque aqui tem muita costureira desempregada".

A baiana Evilásia diz ainda que "não gosto que falem mal desta cidade, porque tudo que



A baiana Evilásia não admite que se fale mal da cidade

não alcancei na Bahia e no Rio de Janeiro, onde morei alguns anos, consegui aqui, mas é preciso que haja mais empregos e um policiamento mais forte nas cidades-satélites".

Não menos importante para quem é artesã como Vera Queiroz e Sandra Regina é a criação de mecanismos que fomentem o comércio local. Para elas que exercem atividades autônomas e que dependem do fluxo de pessoas para poderem vender seus produtos, os vazios da cidade refletem negativamente. Ambas residentes no Gama são unânimes em dizer que os espaços impedem que as pessoas se aglomerem e façam de pontos como o da Torre de Televisão um excelente local de onde poderiam ganhar o "pão de cada dia" com maior facilidade.

Mesmo reconhecendo que a cidade é boa, dentro de uma visão mais generalizada, reclamam que haveria necessidade do governo aprimorar alguns serviços, como o de transporte coletivo nas cidades-satélites. Vera nasceu no Gama e cresceu junto com Brasília. Hoje com 21 anos de idade, ela se queixa não só do transporte como também da ausência de mais pontos turísticos que atrairiam um



Para Leda, o bom da cidade é que ela permite conciliar atividades

maior número de pessoas, em consequência, elevaria a renda da categoria a que pertence bem como a do comércio estabelecido.

Se por um lado há quem reclame que a cidade pelos espaços vazios impede uma maior interação entre as pessoas, há quem os defenda e que ache imprescindível a conservação das áreas verdes.

"Este espaço — diz Leda Carvalho — é excelente para as crianças principalmente. Não concordo que isso favoreça a um clima de frieza entre as pessoas. Se você se propõe a fazer amizade você encontra mais sociabilidade do que em outros locais".

Leda Carvalho veio de Sergipe e está em Brasília, há quatro anos. Esse pouco tempo, na sua opinião, não lhe permitiu ainda criar raízes. Mas mesmo assim ela é firme em dizer que a cidade é muito boa, principalmente por permitir que a mulher consiga conciliar sua atividade profissional com a atenção que deve dispensar à família. Ressalta, que aqui é um lugar tranquilo não só para os adultos viverem, mas sobretudo para educar os filhos. Brasília seria o lugar ideal, o paraíso na verdade, se a sua localização geográfica fosse outra que lhe permitisse desfrutar das maravilhas de um mar.

Sator Protocolo Legislativo

PDL Nº 048 / 2011

Folha Nº 16 - f