



Instituto Federal de Brasília
Campus Riacho Fundo
Curso Superior Tecnologia em Gastronomia

Data de submissão do artigo:

Data de aprovação do artigo:

Estudante: Iêda Moreira da Costa Oliveira
Professor(a) Orientador(a) : Marilene Teodoro Silva
Professor(a) Coorientador(a) : Elisângela Nazário

**Entre painéis e concretos:
A Gastronomia que nasceu com a construção de Brasília no Núcleo Bandeirante**

Resumo:

A gastronomia que surgiu devido à construção de Brasília é um reflexo da rica e variada gastronomia brasileira. Essa afirmação vem do fato de que para concretizar o projeto de mudança da capital federal para o planalto central, houve a demanda por muitos operários, sendo necessário um chamamento de pessoas de todas as regiões do Brasil. Os destemidos brasileiros que aceitaram essa empreitada trouxeram consigo o anseio de uma vida melhor e toda a diversidade histórica, cultural e gastronômica existente em suas regiões, sendo aqui assentadas em um único local, num curto espaço de tempo. A gastronomia que nasceu da junção dessas diferentes pessoas não só alimentava, mas também, com suas peculiaridades, amenizava a saudade de lugares e pessoas que se encontravam distantes. Então, é necessário, devido a tanto enfoque às descobertas e a valorização do novo, agregar valor ao antigo, registrando a história dessa gastronomia. O artigo em apreço tem o objetivo fortalecer e preservar a gastronomia que surgiu junto com a construção de Brasília, e desse modo ajudar a preservá-la para as futuras gerações. O recorte histórico se deu no Mercado do Núcleo Bandeirante, o ponto comercial mais antigo do Distrito Federal, situado na pioneira Cidade Livre, nomeada tempos depois como Núcleo Bandeirante. Por fim, essa pesquisa se deu de forma qualitativa, obtendo dados através de entrevistas e observação.

Palavras-chave: gastronomia; memória afetiva; Núcleo Bandeirante

¹ Estudante Curso Superior Tecnologia em Gastronomia do IFB Campus Riacho Fundo.

² Docente do IFB Campus Riacho Fundo.

1- Introdução

“Brasília foi um projeto longamente amadurecido, calculado” (Couto, 2001, p.21). O Distrito Federal foi criado para a viabilizar a transferência da capital do país para o centro-oeste. Além disso, Couto (2001) afirma que era necessário afastar o Brasil do litoral, devido um ambiente desfavorável para o governo do presidente Juscelino Kubistchek (1956 a 1961). Esse projeto se concretizou em apenas 42 meses, um feito extraordinário.

Brasília, inaugurada em 21 de abril de 1960 é até hoje uma cidade moderna, apaixonante, “[...] uma cidade surpreendente, diferente de todas as outras. De propósito, de caso pensado. Foi deliberadamente concebida para ser exclusiva, única. Não há outra igual” (Couto, 2001, p 25). Nesse sentido, uma cidade singular como Brasília transborda histórias marcantes, essencialmente na culinária, que é a forma mais natural de conectar pessoas, as quais trazem consigo a memória dos aromas e sabores pertencentes a toda sua história de vida. Na saudade, o alimento é uma forma de reconexão com lugar afetivo distante. Comer é uma forma de pertencimento. “Difícilmente será encontrado em uma mesa representações do que não se é, ou, do que não se deseja ser” (Leite, 2019, p. 96). O alimento traz memórias, ajuda a aliviar a saudade, revela a alma de um povo, e mostra os caminhos percorridos para formar e desenvolver a culinária de uma região.

Este artigo foi pensado a partir de uma memória afetiva da pesquisadora, em que sua mãe(dona Iraci Maria do Nascimento) preparava refeições para os funcionários que trabalhavam na construção da cidade. “As preferências alimentares são geralmente influência da convivência e na maioria das vezes transmitidas de mães para filhos no ambiente da casa”(Leite, 2019, p. 96). Nesse contexto, a dificuldade em reproduzir o sabor de um prato do cotidiano, trouxe o interesse em aprofundar o conhecimento a respeito da gastronomia formada pelos candangos que vieram construir a nova capital.

Brasília, reconhecida pela Unesco como Patrimônio Mundial, configura-se como uma cidade moderna, política e turística, cuja dinâmica urbana atrai visitantes de diversos estados brasileiros e do exterior. Nesse contexto, torna-se imprescindível a existência de empreendimentos gastronômicos capazes de incorporar e representar distintas tradições culturais. A globalização, aliada às novas tecnologias, intensifica esse processo ao introduzir continuamente novos ingredientes e técnicas culinárias, favorecendo expressões híbridas no

campo da gastronomia. Tal hibridismo cultural, conforme conceitua Canclini (2013), refere-se à mistura e à interseção entre diferentes culturas, identidades e práticas sociais.

Esse fato realmente pode ser inevitável, mas havendo estudos e registro sobre o assunto, pode-se amenizar a perda de elementos e técnicas que foram importantes para a formação da culinária formada nesta região. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo resgatar e preservar a gastronomia que nasceu com a construção de Brasília. Essas ações fortalecem, desenvolvem e preservam os bens de natureza imaterial, para que se tornem acessíveis às futuras gerações, preservando o legado de um povo, os Candangos.

2- Referencial Teórico

No início, segundo IBGE (2010), em 1956, eram 250 candangos, nome dado aos trabalhadores que chegavam para construir a capital federal. Em janeiro de 1957 esse número saltou para 2.500, e em julho do mesmo ano, 12.283. Em março de 1958, atingiu o número de 28.804 operários. Observa-se que houve um gigantesco aumento de trabalhadores em um curto espaço de tempo. Relata também que, entre os trabalhadores da construção civil, predominavam os nordestinos, com uma considerável presença de mineiros e goianos das áreas rurais. Afirma, que veio do nordeste brasileiro a maioria dos trabalhadores, fugindo da seca de 1958, e, por esse motivo, quando aqui chegaram eram chamados de candango, palavra de origem angolana, vinculada a escravidão. Essa foi introduzida pelas correntes imigratórias, inicialmente tinha um sentido depreciativo, mas gradualmente teve sua conotação modificada e passou a identificar o trabalhador que construía a capital. “O imigrante nordestino, em vários aspectos acompanhado pelos mineiros e goianos, foi, por conseguinte, um dos mais importantes inspiradores da identidade cultural e étnica de Brasília” (IBGE, 2010).

Garcez (2006), afirma que para a construção de Brasília, foi necessária a vinda de operários de todos os cantos do Brasil, sendo a grande maioria do nordeste brasileiro. Desse modo, a gastronomia que nasceu aqui representa a gastronomia brasileira, recebeu influência das cinco regiões do Brasil, somada às influências externas e dos povos originários. Essa pluralidade gerou uma gastronomia que merece ser valorizada e principalmente preservada.

2.1- Gastronomia Brasileira

De acordo com Diniz et al. (2018), a culinária brasileira é estruturada a partir de seu contexto histórico, influenciado por fatores geográficos, ambientais, sociais, econômicos e políticos. Essa formação ocorreu ao longo dos séculos, por meio da incorporação de ingredientes nativos — como mandioca e milho — e de técnicas culinárias introduzidas por colonizadores europeus e por populações africanas escravizadas. O resultado desse processo é um conjunto de pratos emblemáticos que se diferenciam entre as diversas regiões do país, evidenciando a pluralidade e a criatividade do povo brasileiro em sua relação com a alimentação. Assim, a gastronomia ultrapassa a dimensão sensorial dos sabores, constituindo-se também como expressão da identidade cultural e da trajetória histórica do Brasil.

Corroborando esse entendimento, Cascudo (2011) afirma que a culinária brasileira reflete a diversidade cultural e histórica que caracteriza o país. O autor destaca que a gastronomia nacional é fruto da fusão de influências indígenas, africanas e europeias, as quais se entrelaçam e conferem ao Brasil uma identidade culinária singular.

Silva e Muller (2018) reforçam essa perspectiva ao enfatizar que a gastronomia não se limita ao ato de alimentar-se, desempenhando igualmente um papel central na construção da identidade cultural. As autoras assinalam que muitos alimentos tradicionais estão associados a festividades e celebrações, refletindo a hospitalidade, a sociabilidade e a alegria características do povo brasileiro. Além disso, ressaltam que a diversidade geográfica do território nacional amplia a variedade de ingredientes disponíveis — como frutas tropicais, peixes, grãos e especiarias — que compõem pratos icônicos, a exemplo da feijoada, do acarajé e do pão de queijo. Essa multiplicidade de sabores e preparações revela a vitalidade e a riqueza da gastronomia brasileira.

Em síntese, os autores mencionados convergem ao reconhecer que a gastronomia brasileira se distingue tanto pela variedade de técnicas quanto pela diversidade de ingredientes. Sua formação tem raízes nas culturas indígena, europeia e africana, sendo continuamente enriquecida pelas especificidades geográficas e culturais de cada região do

país. Dessa forma, a culinária brasileira configura-se como um registro vivo da história nacional.

2.2- A gastronomia que nasceu em Brasília recebeu influência das regiões do Brasil:

Região Nordeste

A gastronomia nordestina, segundo Diniz et al. (2018) é caracterizada por uma rica diversidade de sabores e ingredientes que refletem a cultura e as tradições da região. Ela é influenciada por fatores como a geografia, o clima e a história, resultando em pratos saborosos que utilizam ingredientes típicos como milho, feijão, carne seca, peixes e frutos do mar. Alguns deles já conquistaram todos os cantos do Brasil, como é o caso da carne de sol e da mandioca. O sabor forte, apimentado e com alto teor calórico se deve ao bioma dessa região, a Caatinga. A influência da culinária nordestina na gastronomia do Distrito Federal é bastante significativa, refletindo a migração de nordestinos para a região e a busca por manter vivas suas tradições culinárias. Essa interação cultural resultou em uma rica mescla de sabores e pratos que se tornaram parte do cotidiano brasiliense. Os pratos típicos do Nordeste, como a feijoada, o acarajé, a carne de sol, o baião de dois e o sarapatel, ganharam espaço em restaurantes e feiras do Distrito Federal. A presença de ingredientes característicos, como a mandioca, o milho, o queijo coalho e as especiarias, são comuns na culinária local, trazendo um toque nordestino aos pratos servidos na região. Além disso, festivais gastronômicos e eventos culturais promovem a culinária nordestina, permitindo que os brasilienses conheçam e apreciem a diversidade de sabores do Nordeste. A música, a dança e as tradições associadas à gastronomia também contribuem para a valorização dessa cultura, criando um ambiente de celebração e integração.

Região Norte

O norte do Brasil tem uma gastronomia que é muito rica e diversificada. Carregada de similaridades da culinária nordestina, essa região do Brasil abriga uma das mais ricas biodiversidades do mundo. Conforme Diniz et al. (2018), os estados dessa região juntos ocupam cerca de 80% do bioma Amazônia e da maior bacia hidrográfica do mundo, por isso é marcante o consumo de peixes de água doce nos pratos regionais. É uma gastronomia diferenciada de todas as regiões do Brasil, devido à mesclagem da cultura indígena com a imigração europeia.

Complementando, Cascudo (2011) destaca a riqueza e a diversidade da gastronomia do norte do Brasil, enfatizando a influência das culturas indígenas, africanas e europeias na formação dos pratos típicos da região. Menciona ingredientes locais, como peixes de água doce, frutas tropicais e especiarias, que são fundamentais na culinária amazônica. Ressalta a importância das tradições e dos modos de preparo que foram passados de geração em geração, refletindo a identidade cultural do povo nortista. Aborda a relação da gastronomia com o meio ambiente e a sustentabilidade, evidenciando como os recursos naturais da região são utilizados de maneira criativa e respeitosa. Os ingredientes típicos incluem peixes de água doce, como o tambaqui e o pirarucu, bem como frutos do mar, como camarões e caranguejos. Também são comuns ingredientes como a mandioca, o açaí e o guaraná, além de outras frutas tropicais. A culinária nortista é marcada por pratos que utilizam ervas e temperos locais, resultando em sabores únicos.

Região Sul

Cascudo (2011) destaca que a culinária sulista é marcada pela presença de ingredientes típicos, como a carne, especialmente o churrasco, que é uma tradição marcante entre os gaúchos. Além do churrasco, a região é conhecida por pratos como o arroz carreteiro, o feijão tropeiro e a famosa sopa de capelete, que mostram a influência da imigração italiana e alemã. Os produtos da terra, como milho, mandioca e legumes, também são fundamentais na composição dos pratos, evidenciando a conexão com a agricultura local.

Cascudo também menciona a importância das festas e celebrações que envolvem a gastronomia, como a Festa do Pinhão, que destaca o uso desse fruto típico da região em diversas receitas. A culinária do Sul é, portanto, um reflexo da história, das tradições e da diversidade cultural que compõem essa parte do Brasil, tornando-a única e saborosa.

Região Sudeste

A Região Sudeste também contribuiu na formação dos aromas e sabores da gastronomia candanga. Juscelino Kubitschek, o Presidente da República responsável pelo projeto Brasília, nasceu em Diamantina, no estado de Minas Gerais, e, segundo Couto (2001), sendo um mineiro, tinha uma forte ligação com a comida típica de Minas Gerais, que é rica em sabores e tradições, agregando os sabores e aromas mineiros que enriqueceram a gastronomia da cidade em formação. Diniz et al. (2018), cita que região sudeste é considerada uma das mais populosas e ricas do Brasil, possui culinária diversificada,

decorrente da interação entre colonizadores, povos originários e povos escravizados, além das influências dos imigrantes italianos, japoneses, árabes, espanhóis e alemães.

Região Centro-Oeste

Segundo Cascudo (2011), a gastronomia do Centro-Oeste é rica e diversificada, marcada pela influência das comunidades indígenas, dos colonizadores e dos imigrantes que se estabeleceram na região. Pratos típicos incluem a carne de sol, o arroz com pequi, o feijão tropeiro e a pamonha, entre outros. Além disso, é caracterizada pelo uso de ingredientes locais, como o milho e a mandioca. A pecuária é uma atividade importante, o que se reflete na abundância de pratos a base de carne, os quais são preparados de maneiras que valorizam os sabores regionais. Cascudo destaca a importância da comida como um elemento cultural e social, que une as pessoas e preserva a identidade regional.

De acordo com Diniz et al. (2018), a gastronomia da Região Centro-Oeste do Brasil é marcada por uma rica diversidade que reflete a cultura e as tradições dos povos que habitam essa área, incluindo influências indígenas, africanas e europeias. A culinária local é caracterizada por pratos que utilizam ingredientes típicos da região, como peixes de rios, carnes de sol, arroz, feijão e uma variedade de frutas e vegetais. Um dos aspectos mais destacados da gastronomia Centro-Oeste é o uso de carnes, especialmente a carne bovina, que é uma parte fundamental da dieta local. Os festivais e as festas populares, também desempenham um papel significativo na promoção da gastronomia local, onde pratos típicos são servidos e celebrados. A combinação de sabores, técnicas de preparo e a valorização dos ingredientes locais fazem da gastronomia do Centro-Oeste uma parte essencial da cultura e da identidade da região, refletindo a convivência harmoniosa entre tradição e inovação.

Na atualidade, de acordo com o site de notícias do Governo do Distrito Federal, Agência Brasília (2024), a capital federal é o terceiro maior pólo gastronômico do Brasil. Possui uma gastronomia múltipla, que abrange o regionalismo brasileiro e influência internacional, mas busca uma identidade própria. Nesse sentido, o uso de insumos como a baunilha do cerrado, castanha do baru, cajuzinho do cerrado e pequi trazem características do bioma do Centro-Oeste aos pratos. O Distrito Federal é um caldeirão de inúmeras referências, formando uma gastronomia única. Não há consenso a respeito de um prato típico local, pois são muitas influências. O cardápio é variado, para agradar um público seletivo, que inclui as mais de 130 embaixadas existentes na capital. Nessa busca, muitos restaurantes

renomados como Ouriço, Ouriço Farol, Moca, Saveur Bistrot e Maré apostam em uma culinária de fusão unindo a culinária francesa, nordestina e nortista.

Anteriormente, Leite (2019) percebeu a importância de Brasília como polo gastronômico, e citava uma dicotomia, identificando que restaurantes de cozinha internacional se localizam na capital, enquanto que a culinária candanga com suas peculiaridades, se encontra no entorno, nas comidas de rua e feiras.

Sabe-se que Brasília é um interessante polo gastronômico, com restaurantes especializados em cozinhas internacionais localizados no Plano Piloto, justificados pela expressiva presença de Embaixadas na capital do país, pela residência de agentes políticos e de alguns outros habitantes com alto poder aquisitivo. Em menor número encontram-se restaurantes de cozinhas nordestinas e mineiras que atendem aos trabalhadores que formam a diversidade sócio cultural do Distrito Federal com preferências, tradições e peculiaridades que estão restritas ao entorno, no hábito de seu cotidiano, nas comidas de rua e de suas feiras.(LEITE, 2019, p.46)

Em suma, a culinária desempenha um papel fundamental na formação da cultura e da identidade de um lugar. Através dela, é possível compreender a biodiversidade da região, a relação dos moradores com o meio em que vivem, além dos conhecimentos e tradições locais. A culinária narra a história de uma região. Fatores como a globalização são inevitáveis para a humanidade, mas podem fazer par com a preservação. “É preciso preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória do homem. A memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidência dos fatos coletivos” (Thompson, 1992, p. 17).

3- Metodologia

A presente pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, considerada a mais pertinente para a investigação de fenômenos sociais complexos e subjetivos, tais como a memória afetiva e o patrimônio imaterial associado à gastronomia. Conforme destaca Gil (1999), os estudos qualitativos buscam aprofundar a compreensão das experiências individuais e dos significados atribuídos pelos sujeitos às suas vivências, elemento imprescindível para o

resgate da história gastronômica sob a perspectiva dos pioneiros e de suas gerações subsequentes.

O estudo delimitou-se a um recorte histórico e geográfico específico: o Mercado do Núcleo Bandeirante. A escolha desse locus de investigação justifica-se por sua relevância histórica, uma vez que se trata do ponto comercial mais antigo do Distrito Federal e de um espaço que desempenhou papel central no abastecimento e na convivência dos candangos durante o processo de construção de Brasília.

A coleta de dados foi realizada por meio de duas técnicas principais: observação de campo e entrevistas semiestruturadas. A observação de campo ocorreu em três visitas ao Mercado do Núcleo Bandeirante, realizadas em dias e horários distintos — 23 de fevereiro (final da tarde), 8 de março (final da manhã) e 27 de março (meio da tarde), no ano de 2025. O objetivo consistiu em registrar a dinâmica cotidiana do espaço, seu fluxo de consumidores, as condições de infraestrutura e o estado atual dos estabelecimentos, de modo a contrastar tais percepções com o valor histórico do local.

As entrevistas semiestruturadas foram conduzidas com três comerciantes e uma representante de família pioneira: Dona Francimary (proprietária do Restaurante Paraíba), Sr. Valdemir (proprietário do Bar e Restaurante Nordeste), Sr. João (funcionário da Mercearia Portela) e a Sra. Marlene Luís, que compartilhou a trajetória gastronômica de sua família. As entrevistas buscaram recuperar memórias sobre práticas alimentares da época, rotinas de trabalho no mercado e percepções acerca da preservação e do futuro da gastronomia local.

A seleção dos participantes foi orientada por critérios de relevância histórica e de envolvimento direto com as práticas gastronômicas do mercado, priorizando-se indivíduos com vínculo prolongado com o espaço estudado. Complementarmente, realizou-se pesquisa bibliográfica abrangente, contemplando livros, artigos acadêmicos e documentos históricos. Essa triangulação permitiu contextualizar as narrativas individuais à luz do referencial teórico sobre gastronomia, cultura e memória.

Por fim, cumpre destacar algumas limitações do estudo: (i) o número restrito de entrevistados, que inviabiliza generalizações amplas; (ii) o recorte espacial, circunscrito

exclusivamente ao Mercado do Núcleo Bandeirante; e (iii) a subjetividade inerente às metodologias qualitativas. Tais limites, contudo, não comprometem a validade interpretativa dos resultados, uma vez que a proposta da pesquisa consiste em compreender, em profundidade, um fenômeno sociocultural específico.

4- Discussão

O Mercado do Núcleo Bandeirante — atualmente conhecido como “Mercadão” — localiza-se na área central do Núcleo Bandeirante, região que, à época da construção de Brasília, era denominada Cidade Livre. Conforme Holston (1993), tal denominação se justificava porque a localidade “cresceu em uma área livre dos regulamentos aplicados nos outros lugares”. Almino (2010) complementa que “a Cidade Livre atraía também gente de todo o Brasil, com um predomínio de mineiros e nordestinos”. Sua criação teve caráter provisório, com a função de servir como núcleo comercial e de recreação destinado às pessoas envolvidas nas obras da nova capital.

Em razão da mobilização de comerciantes e moradores, foi instituído o “Movimento Pró-fixação do Núcleo Bandeirante”, responsável por reivindicar e assegurar a incorporação definitiva da região à área metropolitana de Brasília, por meio da Lei n.º 4.545, de 10 de dezembro de 1964. Considerado o ponto comercial mais antigo do Distrito Federal, o Mercado consolidou-se como um símbolo da identidade dos candangos, integrando, assim, o repertório das memórias afetivas desses pioneiros.

Durante seus primeiros anos, o Mercado atendia às demandas mais diversas da comunidade, oferecendo produtos regionais, frutas, verduras, roupas, calçados, artigos de tabacaria, utensílios domésticos, além de abrigar quitandas, bodegas, lanchonetes e restaurantes. Os comerciantes organizavam-se em boxes e frequentemente convidavam parentes de suas regiões de origem para integrar o trabalho no estabelecimento.

Contemporaneamente, contudo, o cenário se apresenta marcadamente distinto. As observações de campo realizadas em diferentes dias e horários — 23 de fevereiro (final da

tarde), 8 de março (final da manhã) e 27 de março (meio da tarde), todas em 2025 — evidenciaram uma atmosfera de decadência e abandono. A impressão recorrente ao adentrar o espaço remete a um pequeno comércio interiorano, porém sem o dinamismo de décadas anteriores: poucos clientes circulam e muitos boxes encontram-se fechados ou disponíveis para venda.

Atualmente funcionam quatro restaurantes no Mercado. Dois deles — o Restaurante Paraíba e o Bar e Restaurante Nordestino — já existiam na época do antigo Mercado Diamantina, estrutura em madeira posteriormente destruída por um incêndio, evento que motivou a construção do mercado atual. Seus cardápios mantêm pratos tradicionais da culinária nordestina, como sarapatel, feijão com jabá, panelada, cabrito, carne de sol e galinha caipira. Lanchonetes oferecem itens como tapioca, pão na chapa e pão de queijo. Apesar da permanência desses elementos culinários, os ambientes, aromas e sabores já não remetem plenamente ao período de maior vitalidade do espaço.

Entre os elementos de relevância histórica que ainda resistem destaca-se a mercearia Portela, considerada a mercearia mais antiga de Brasília em funcionamento contínuo desde 1960, conforme relato do funcionário João, parente do proprietário. Administrada pela segunda e terceira geração da família Portela, mantém a tradição da venda de produtos a granel, oferecendo desde temperos básicos — como corante, cominho e pimenta-do-reino — até condimentos contemporâneos, como *pega-marido*, *lemon pepper* e *chimichurri*. A diversificação do público observado demonstra que o estabelecimento conseguiu preservar sua identidade histórica ao mesmo tempo em que se adaptou às exigências do consumidor atual.

Ainda no mesmo pavimento está localizado o modesto Restaurante Paraíba. De acordo com sua proprietária, Dona Francimary, o restaurante funciona desde 1996, embora ela e o esposo comercializem diversos produtos na região desde 1957. A entrevistada relata sentir saudade de épocas de maior movimento, afirmando que “saía de casa para tomar caldo de mocotó, e quando chegava aqui pegava fila”. Reconhece, porém, que o Mercado perdeu parte de suas características históricas, mencionando visitas de turistas que manifestam frustração

por esperarem encontrar um espaço preservado. Aponta, ainda, que as dificuldades atuais decorrem da morte de muitos pioneiros, cuja ausência fez com que herdeiros sem vínculos afetivos com o local desconsiderassem a importância histórica do espaço, buscando transformá-lo em um shopping center.

O Bar e Restaurante Nordestino, por sua vez, adota postura mais empreendedora, divulgando amplamente sua trajetória. Em sua fachada constam referências à atuação desde 1964, e o cardápio apresenta um breve histórico do estabelecimento, destacando a continuidade dos pratos e temperos tradicionais, além da participação em concursos gastronômicos locais. Conforme o proprietário, Sr. Valdemir, o movimento permanece satisfatório, e o restaurante se identifica como um representante da culinária nordestina que busca trazer “o melhor do Nordeste para Brasília”.

A administração do Mercado do Núcleo Bandeirante está atualmente sob responsabilidade de Thiago Bruno, membro da terceira geração de uma família pioneira. O gestor informa que o condomínio possui 177 boxes, com taxa de ocupação aproximada de 90%. Ressalta também que se trata de um condomínio particular, construído e entregue pela Terracap, sem investimentos governamentais direcionados à preservação do local, apesar de seu reconhecido valor histórico.

Considerando esse panorama, observa-se que o Mercado do Núcleo Bandeirante corre o risco de permanecer apenas na memória afetiva daqueles que testemunharam sua relevância durante a construção de Brasília, podendo desaparecer à medida que as gerações pioneiras se extinguem.

Diante do exposto, torna-se evidente que a gastronomia surgida no contexto da construção de Brasília no Núcleo Bandeirante é rica e diversificada, refletindo a pluralidade cultural brasileira. Constituiu-se como elemento de acolhimento e identidade para indivíduos que deixaram suas terras natais em busca de melhores condições de vida, e seu

reconhecimento é fundamental para a preservação da história social e cultural da capital federal.

É fato que a gastronomia nordestina teve a maior influência nos hábitos alimentares das famílias, devido ao maior número de pessoas advindas dessa região, e ao fato de seus sabores marcantes, suculentos, substanciosos serem necessários ao trabalho pesado.

Entretanto, observa-se que, na contemporaneidade, essa gastronomia tradicional não se encontra mais incorporada ao cotidiano alimentar de grande parte das famílias. Tal fenômeno decorre, principalmente, de mudanças nos estilos de vida e nas preferências alimentares, de modo que apenas um número reduzido de núcleos familiares mantém uma dieta baseada em pratos característicos da culinária nordestina.

Nesse sentido, destaca-se o relato de vida de Marlene Luís, 66 anos, que ilustra de maneira representativa esse processo. Chegada a Brasília em 1967, juntamente com seus pais e irmãos, oriundos do interior da Paraíba, sua família constitui um exemplo típico dos migrantes conhecidos como *candangos*, que se estabeleceram diretamente no Núcleo Bandeirante. Na cidade, Marlene cresceu, constituiu família e se casou com João, pernambucano, com quem teve uma filha brasiliense, Úrsula, atualmente com 25 anos. Marlene relata enfrentar dificuldades na elaboração das refeições domésticas: enquanto o marido prefere pratos tradicionais nordestinos, como rabada, mocotó e costela, a filha opta por preparações mais leves e hipocalóricas, não apreciando a gastronomia típica da região Nordeste.

Esse cenário contribui para a compreensão da redução do fluxo de frequentadores do Mercado do Núcleo Bandeirante, uma vez que a clientela tradicional gradualmente se extingue, sem que haja renovação significativa do público consumidor. Como consequência, observa-se o enfraquecimento progressivo das atividades comerciais locais e, em diversos casos, o fechamento de estabelecimentos historicamente relevantes, o que resulta no apagamento de uma parcela expressiva do patrimônio gastronômico regional.

Ao analisar esse recorte histórico associado ao processo de construção de Brasília, torna-se indispensável adotar uma perspectiva abrangente, que ultrapasse o foco exclusivo na gastronomia. A observação das dependências do Mercado do Núcleo Bandeirante evidencia

que essa dimensão periférica da história da capital federal nem sempre recebe o devido reconhecimento. Existem, contudo, amplas possibilidades de preservar esse patrimônio, desde que se desenvolva um olhar sensível e valorizador sobre o esforço dos pioneiros que estruturaram esse espaço comercial. Ressalta-se, portanto, a importância de ações que promovam sua valorização, de modo a atrair turistas locais, fortalecer a identidade cultural da comunidade e contribuir para a manutenção de sua memória histórica.

Na atualidade, as pessoas buscam vivenciar novas experiências, um lugar bonito para fazer uma postagem em uma rede social, unir o antigo ao contemporâneo gera características atraentes para as novas gerações. Conforme Leite (2019), novas maneiras de vender com diferentes abordagens estão emergindo. Para despertar o interesse, essa abordagem inovadora foca em oferecer, além de produtos, experiências de vida. O valor histórico cultural existente é incomensurável, potencializa projetos, atrai pessoas. As novas gerações à frente do Mercado precisam entender esse fator, que agrega valor em uma ação de marketing, traz sucesso comercial, beneficiando a preservação do lugar e de toda a comunidade. “O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias” (Silva e Muller, 2018, p.6).

5- Conclusão

Revisitar o Mercado suscitou um sentimento de saudosismo e de pesar diante de sua atual condição, ouvir os depoimentos foi marcante, mas também reafirmou a necessidade de preservar esse espaço, cuja relevância histórica foi particularmente significativa durante o processo de construção de Brasília. Conclui-se que, no contexto da construção de Brasília, o Núcleo Bandeirante configurou-se como um espaço de significativa hibridização cultural, decorrente da interação entre indivíduos oriundos de diversas regiões do território brasileiro. Esse processo resultou na formação de uma gastronomia plural e heterogênea,

marcada, sobretudo, pela influência da culinária nordestina, em virtude da expressiva presença de trabalhadores provenientes dessa região.

Ao longo de seus 68 anos de existência, o Núcleo Bandeirante permaneceu aberto a novas influências culturais, o que contribuiu para o constante dinamismo e transformação de suas práticas alimentares. Atualmente, observa-se um movimento de busca pela consolidação de uma identidade gastronômica.

Assim, este estudo pretende contribuir, ainda que de forma modesta, para o resgate e a preservação das memórias afetivas e periféricas que emergiram com o processo de construção da nova capital do país, reconhecida como símbolo de modernidade e desenvolvimento nacional.

6- Referências

1. Agência Brasília. **Viva Brasília 64 anos: a diversidade da gastronomia brasiliense.** Disponível em: <https://agenciabrasilia.df.gov.br/2024/04/19/viva-brasilia-64-anos-a-diversidade-da-gastronomia-brasiliense/>. Acesso em 24/3/2025.
2. Arquivo Público do Distrito Federal. **Formação do Núcleo Bandeirante.** Disponível em: <https://www.arquivopublico.df.gov.br/formacao-nucleo-bandeirante/#:~:text=Mesm o%20assim%2C%20Bernardo%20Say%C3%A3o%20precisou,que%20lutou%20po r%20sua%20exist%C3%Aancia>. Acesso em 6/2/2025.
3. Almino, João. Cidade Livre. Rio de Janeiro: Record, 2010.

4. Canclini, Nestor Garcia, **culturas híbridas**, 4. ed. São Paulo: Edusp, 2013
5. Cascudo, Luís . **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011
6. CODEPLAN, **Estudo Urbano Ambiental. RA VIII Núcleo Bandeirante**. Disponível em: <https://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/Estudo-Urbano-Ambiental-N%C3%BAcleo-Bandeirante.pdf> . Acesso em 7/2/2025.
7. **CONTEXTO DA ALIMENTAÇÃO**. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2. p.4 Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.
8. Couto, Ronaldo Costa. **Brasília Kubitschek de Oliveira**. Rio de Janeiro: Record, 2001.
9. **Cronologia do Urbanismo**. Disponível em: https://cronologiadourbanismo.ufba.br/mais_documento.php?idVerbete=1602&idDocumento=152 . Acesso em 5/2/2025
10. Diniz et al. **Gastronomia brasileira I**. Porto Alegre: SAGAH, 2018.
11. Garcez, Lucília . **Brasília: de cerrado a capital da república**. São Paulo: Cortez editora, 2006.
12. Gil, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.
13. Leite, Daniela Carvalho Bezerra. **O burburinho da feira**. Curitiba: Editora CRV. 2019
14. Silva, Sabrina; Muller, Silvana. **Patrimônio Cultural Imaterial e os Registros dos Saberes e Fazeres da Gastronomia Tradicional Brasileira**. 2018, 25 p. Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: [Sabrina Elisangela - TCC 2018 .pdf](#) . Acesso em 03/04/2025
15. Thompson, Paul. **A voz do passado**. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

16. **Veredas de Brasília - As expedições Geográficas em busca de um sonho**, IBGE
2010, Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv44769.pdf>
Acesso em 3/4/2025.