



Campus Repórter

21

2018 · Ano 11 · Edição 21
Faculdade de Comunicação
Universidade de Brasília

Febre das quentinhas

Sucesso das marmitas transforma
atividade artesanal em empreendimento

De portas abertas

DF recebe refugiados que
buscam o início de uma nova vida

JORNAL CAMPUS - 48 anos

CAMPUS REPÓRTER - 10 anos

CEDOC FAC

PRESERVANDO
MEIO SÉCULO
DE MEMÓRIA

<http://bdce.unb.br>



Carta do Editor

Mantendo a tradição, a revista *Campus Repórter*, em sua 21ª edição semestral, abriu suas páginas para que os estudantes de Jornalismo da Universidade de Brasília e colaboradores de outros cursos possam mostrar o exercício da apuração jornalística, complementada pela redação do texto, edição, ilustrações e editoração.

Na edição de nº 18, do primeiro semestre de 2016, publicamos uma reportagem retratando os dramas de pessoas e famílias que tiveram suas vidas e rotinas afetadas pelo vírus da zika e pela microcefalia. Nesta nova edição voltamos ao assunto, mostrando que, com o passar do tempo, promessas de apoio e atendimento a crianças atingidas muitas vezes caíram no esquecimento. Também na área da saúde contamos as histórias de luta e persistência de quatro mães de crianças e adolescentes portadores de deficiência que se desdobram para tentar driblar os problemas de cada dia.

A rotina de quem vende e se alimenta das famosas quentinhas, ou marmitas, onipresentes em quase todos os cantos da cidade de Brasília está retratada em outra reportagem da revista. E por falar em alimentação, buscamos decifrar o que está por trás de uma verdadeira sobremesa e os segredos da confeitaria, hoje um pouco (às vezes muito) hostilizada pelos apelos das comidas saudáveis.

Capital de um país com uma longa tradição em receber imigrantes, Brasília assiste à chegada de algumas dezenas de refugiados da Venezuela que buscam no Brasil o início de uma nova vida. Mas, antes ainda da inauguração da nova capital, a partir de 1959, descendentes de imigrantes japoneses que chegaram a São Paulo na primeira metade do século passado tomaram o rumo do Planalto Central, ocupando inicialmente terrenos na Vargem Bonita, na região do Park Way. As histórias desses imigrantes estão em duas reportagens da revista. Esta edição traz ainda um ensaio fotográfico produzido por aluna do curso de Jornalismo da UnB sobre artistas de rua de Brasília e textos literários também de estudantes.

Para levar até o público esta edição da *Campus Repórter* foi fundamental o apoio dos professores Ana Carolina Kalume e Sérgio de Sá, de toda equipe de repórteres, fotógrafos, diagramadores, ilustradores e revisor de arte, com o apoio fundamental do Secretário de Redação, Murilo Fagundes.

Uma boa leitura a todos, bom fim de ano e ótimo 2019!

David Renault – Editor Executivo

04

Zika: após
superexposição, crianças
são esquecidas

12

Refugiados no DF:
a esperança
em um novo abrigo

20

Cultura nipônica:
perpetuando tradições
em Brasília

26

Segredos da confeitaria: o
que há por trás da doçura



expediente /

36

Luta silenciosa: histórias de mães especiais

44

Auge das marmitas: A popularização das quentinhas

52

Ensaio fotográfico: Arte de Rua na Capital

60

Espaço literário



Editor-executivo
David Renault

Editores
Ana Carolina Kalume Maranhão, David Renault e Sérgio de Sá

Secretário de redação
Murilo Fagundes

Revisor de arte
Vicente Gomes

Revisores de texto
Murilo Fagundes e Rachel Sabino

Repórteres
Daniel Marques, Felipe de Oliveira Moura, Laura Quariguazy, Neyrílene Costa, Rebeca Borges e Thays Martins

Diagramadores
Aghata Gontijo, Éder Monteiro, Lorena Costa, Murilo Fagundes, Rachel Sabino e Vicente Gomes

Ilustradores
Isabella Chrisostomo e Vinícius Vinhal

Capa
Isabella Chrisostomo e Vicente Gomes



Ainda estamos aqui

Três anos após a epidemia de microcefalia causada pelo vírus da Zika, crianças atingidas caem no esquecimento das autoridades, mesmo com o aumento constante das dificuldades e dos sintomas que surgem ano após ano

Texto e fotos **Felipe de Oliveira Moura**

Diagramação **Murilo Fagundes e Vicente Gomes**

Ilustrações **Isabella Chrisostomo**



Recife foi o epicentro da epidemia causada pelo vírus da Zika em 2015. Foto: Reprodução

“Assim que Juan Santos nasceu recebemos muita visita por uns três ou quatro meses. Gente de outros estados e até outros países nos procurando para nos ajudar. Inicialmente, colocaram muitos pontos de acolhimento referencial. Tínhamos a esperança de que aquele olhar de atenção iria permanecer, mas isso não aconteceu.” Daniele Santos, 31 anos, é apenas mais uma entre as mães pernambucanas desesperançosas com o futuro dos filhos que nasceram com microcefalia em decorrência da epidemia de Zika Vírus que assolou o país, sobretudo a região Nordeste, em 2015.

Passados três anos desde o surto epidemiológico, elas se sentem esquecidas pelos governantes e, até mesmo, pela mídia, que à época teve papel preponderante na exposição do número de casos e na cobrança às autoridades, sobre soluções para os problemas enfrentados pelas “mães de micro”, expressão que elas usam como forma de se autorreferenciarem. “No início, como foram registrados muitos casos da doença, houve aquele impacto e nós tivemos atendimento do governo que direcionaram à Associação de Assistência à Criança Deficiente (AACD) e ao Lessa de Andrade para atender nossos filhos, mas não durou muito”, relata a mãe de João Guilherme, Verônica Santos, 44.

Agora, quando os sintomas de muitas crianças se agravam, as mães têm que lidar com outro problema além da diminuição do interesse público: os

“Insisti em ter meu filho, porque do jeito que ele viesse seria muito amado em nossa casa. Veio para nos ensinar como é o verdadeiro amor.”

Verônica Santos





cortes e desligamentos dos serviços de saúde fundamentais para o desenvolvimento dos filhos e contenção dos problemas causados pela síndrome. Tanto na esfera pública quanto em parcerias do estado de Pernambuco (PE) com a iniciativa privada, a justificativa costuma ser a mesma, contam as mães: a falta de evolução no quadro clínico das crianças. “É uma lógica bastante perversa”, classifica a professora do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (DAN/UnB), Soraya Fleischer, que faz parte de um projeto que estuda o tema no estado nordestino (Saiba mais abaixo).

Segundo ela, a retração dos serviços de saúde para as crianças é baseada na baixa reação que a síndrome apresenta aos estímulos de reabilitação. “A repercussão cognitiva da síndrome é muito grande. As crianças dificilmente conseguem falar, andar... Muitos serviços de reabilitação não conseguem ver os resultados que buscam e elas não entram para as estatísticas positivas desses centros, o que não se torna estatística de produção para justificar investimento”, critica.

Da superexposição ao descaso

Aos sete meses de gestação, Verônica soube que o menino a caminho teria microcefalia. Por não ter nenhum caso de pessoa com deficiência na família, lidar com o desafio que surgia foi difícil, mas optar pelo aborto quando outras mulheres fariam em situação

semelhante não foi uma opção. “Insisti em ter meu filho, porque do jeito que ele viesse seria muito amado em nossa casa. Veio para nos ensinar como é o verdadeiro amor. Uma pessoa diferente das outras e mais amada do que as outras”, conta a recifense.

João Guilherme nasceu em outubro de 2015, época em que começavam a explodir os casos da Síndrome Congênita do Vírus Zika que, entre outras consequências, gerava bebês com o perímetro cefálico abaixo do valor mínimo considerado normal, a microcefalia. Entre novembro de 2015 e dezembro do ano passado, o Ministério da Saúde havia confirmado 3037 casos em todo o país. A repercussão internacional e o alarde interno fizeram o governo agir rapidamente e, no início, as mães costumavam encontrar uma gama de ofertas de serviços e de pessoas interessadas em ajudá-las. Algo que três anos depois elas reclamam não ocorrer mais. “Os hospitais estão começando a dar alta para os meninos, enquanto as dificuldades só aumentam. O governo tirou o estado de emergência e estamos sofrendo como todas as mães que têm crianças deficientes no nosso país: sem atenção nenhuma ou cuidados especiais como merecem, à mercê, à deriva e ao “Deus dará”, lamenta.

A interrupção dos serviços e dos atendimentos de saúde voltados para as crianças vítimas da síndrome interrompe a expectativa de inúmeras mães, cuja esperança era que o holofote e midiaticização elevassem



Daniele Santos, ao lado dos filhos: Jennipher e o pequeno Juan.

a oferta de assistência. No caso de João Guilherme, nem mesmo no âmbito privado houve continuidade. Encaminhado pelo governo do estado para tratamento na AACD, a criança teve o tratamento interrompido. “Ele fazia terapias em grupo, nunca fez individual e, quando tinha oito meses foi desligado, porque não evoluía. Depois que fizemos o botox, o meu filho foi dispensado da fisioterapia. Inaceitável e imperdoável”, esbraveja Verônica.

Ela relata que outras mães sofrem com a retração dos serviços desde os primeiros meses de vida dos bebês com microcefalia. Segundo ela, além da dispensa das crianças pela AACD, a Policlínica Lessa de Andrade, um dos centros de referência usados pelas crianças, ficou sem pediatra por um tempo. O problema é generalizado. Até mesmo o Instituto de Medicina Integral Professor Fernando Figueira (IMIP), entidade filantrópica de assistência bastante importante para as crianças estaria diminuindo o atendimento. “Tiraram as crianças de terapias individuais, que seria uma vez por semana, o que é pouquíssimo, e colocaram em sessões de grupos”, conta.

Para Beatriz Versiani, médica geneticista do Hospital Universitário de Brasília (HUB), o amparo do poder público às crianças com Síndrome Congênita do Vírus da Zika é defasado como é, em geral, com as vítimas de doenças raras. “A assistência do Estado a qualquer criança com deficiência ainda é deficitária,

havendo a necessidade de uma maior oferta de profissionais, medicamentos e terapias para uma melhora da qualidade de vidas delas”, afirma. Apesar de existirem tentativas de planejamento e prevenção por parte dos órgãos de saúde responsáveis, a postura destes costuma ser por demanda. “Em 2014 o governo instituiu a Política Nacional de Atenção Integral às Pessoas com Doenças Raras, que tem contribuído para uma maior atenção a esta parcela da população, inclusive com aumento de aporte financeiro. Mas a atenção de fato é mais reativa que preventiva”, ressalta Beatriz.

Idade diferente, novos sintomas

A queixa das “mães de micro” é que no momento em que os filhos mais carecem de atendimento, as políticas públicas de assistência e reabilitação não acompanham as necessidades. Isso porque, as crianças manifestam sintomas graves em comum a cada faixa etária. É o caso de Juan Santos, filho de Daniele Santos. Com apenas dois anos de idade, ele passava por situações de risco desde quando ainda estava na barriga da mãe. O primeiro diagnóstico ainda no ultrassom aos quatro meses de gestação era de que o menino teria hidrocefalia, que se caracteriza pelo acúmulo de líquido no crânio. Preparando-se para lidar com a deficiência do filho, ela se deparou com uma mudança inesperada aos sete meses de

gravidez. “Fiz um exame de medicina fetal e descobriu-se que não era hidro e sim microcefalia”, lembra. Com o pouco conhecimento que tinha, a administradora achou que o diagnóstico de “micro” era uma forma de dizer que a cabeça do bebê voltaria ao tamanho normal. Mas o choque veio com a ilustração dada pelo médico. “A resposta dele foi bem impactante. Ele era um doutor alto e forte e disse: Você está me vendo aqui... é como se fosse eu com a cabeça de uma criança. Aquilo pra mim foi desesperador, porque eu sabia que meu filho ia nascer com alguma doença rara. Eu sabia todas as informações possíveis sobre a hidro, mas com a microcefalia era o oposto. O dia do parto estava chegando e eu não sabia nada sobre a doença”, relata.

Não bastasse a triste notícia a dois meses do nascimento do bebê, Daniele escutou de um médico que se o filho nascesse iria entrar em estado vegetativo. “O médico disse: ‘se o seu filho passar das 24h, vai vegetar’. Eu olhava para o Juan e não conseguia dormir dentro daquela maternidade e a gente sabe que os médicos estudam, então existia uma grande probabilidade do que falaram se cumprir”, relembra. Uma hora, duas horas, 24 horas passaram e a previsão não se cumpriu. Desde então, Juan Santos, que vivenciou o que muitos consideram um milagre, luta contra as dificuldades causadas pela síndrome ano após ano.

Logo nos primeiros meses, o sintoma mais evidente era o choro constante. A mãe relata que as lágrimas carregavam sofrimento e que não era uma particularidade do filho. “Eu não consegui dormir de verdade por uns três meses, porque da hora que ele acordava até dormir era só choro. Não era uma coisa apenas do Juan. Era como se fosse uma característica de todos os bebês com microcefalia. Um choro constante, realmente desesperador”. Passada essa fase surgiram as convulsões, a disfagia, caracterizada pela dificuldade de engolir, e até casos de crianças que desenvolveram a hidrocefalia em paralelo.

Durante as viagens para Recife, onde desenvolve, desde 2016, o projeto “Zika e microcefalia: um estudo antropológico sobre os impactos dos diagnósticos e prognósticos das malformações fetais no cotidiano de mulheres e suas famílias no estado de Pernambuco”, a professora e pesquisadora do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília (DAN-UnB), Soraya Fleischer, participou de visita às “mães de micro”, os sinais em cada idade das crianças. “Começou em 2016 com as crianças de um ano tendo muita dificuldade de dormir. A questão neurológica era tão severa que elas apresentavam irritabilidade e não conseguiam descansar. Depois na segunda vez que fomos,

começam a apresentar disfagia. Tem que colocar sonda nasal e gástrica. Depois deglutição, ir para a creche ou não e, por aí vai”, conta.

As graves anomalias cerebrais de uma criança com microcefalia causam atraso no desenvolvimento por toda a vida, afirma doutora Beatriz Versiani. De acordo com a médica geneticista, os sintomas das crianças com microcefalia dependem do grau de malformação cerebral. “Como no caso das crianças com microcefalia por zika as alterações cerebrais costumam ser bastante graves. Essas crianças usualmente apresentam um importante atraso no desenvolvimento neuropsicomotor e na aquisição dos marcos motores — sustentar a cabeça, sentar, engatinhar, andar, etc — e muitas vezes sem conseguir atingir determinados marcos.

As mães relatam que os serviços de saúde como fisioterapia, terapia ocupacional e outros que são essenciais para melhorar a movimentação das crianças estão cada vez mais escassos. Sessões que antes eram individuais e uma única vez na semana são transformadas em terapias em grupo, às vezes passando a ocorrer quinzenalmente. Muitas vezes se veem na urgência de procurar um outro local de atendimento

“Era como se fosse uma característica de todos os bebês com microcefalia. Um choro constante, realmente desesperador.”

Daniele Santos

na iminência de serem dispensadas pela falta de resultados na melhora dos filhos. Verônica Santos desabafa sobre a situação enfrentada por algumas mães. “Muitas crianças estão sem neurologista, sem ortopedista, não tem mais consultas com fisioterapeuta e, quando tem é apenas uma vez na semana ou de quinze em quinze dias. É um verdadeiro caos”.





Sorte que outras mães não têm

As duas mães que fizeram parte desta reportagem têm a sorte que outras pelo país não possuem. Daniele teve que se desligar do emprego para conseguir receber o Benefício de Prestação Continuada (BPC), que é a garantia de um salário mínimo mensal à pessoa com deficiência ou ao idoso com 65 anos ou mais que comprovem não possuir meios de prover a própria manutenção, nem de tê-la provida por sua família. Além disso, com a ajuda de terceiros ela consegue pagar um plano de saúde básico para que o filho tenha atendimento na rede particular.

Verônica, por sua vez, consegue cuidar de João Guilherme a partir de entidades filantrópicas, como a clínica de fisioterapia Pepita Duran e a Associação de Pais e Amigos do Excepcional (APAE). “Se o Estado não fornece atendimento adequado ou nenhum não temos condição alguma de pagar. A maioria das crianças está atrofiando, tendo encurtamentos, disfagias graves, porque não temos condição de pagar. Uma sessão de um profissional qualificado é R\$ 150. Onde é que uma mãe que recebe R\$ 970 tem condições de pagar quatro sessões de profissionais diferentes por semana a R\$ 150 cada uma? Não tem condição, nunca”, conclui.



A Universidade de Brasília (UnB) abriga, também, um outro projeto voltado para a epidemia causada pelo vírus Zika: “História natural da infecção pelo vírus Zika no Distrito Federal”. O Núcleo de Medicina Tropical da UnB é o responsável pela atividade. No entanto, trata-se de um projeto multidisciplinar, com alunos de diversas áreas. Entre eles Amarílis Bezerra, 24, professora e pós-graduada em geografia. Orientada por Helen Gurgel, ela pesquisou sobre a mobilidade, acesso e acessibilidade de crianças com Síndrome Congênita do Vírus Zika na capital federal. Ela elogia a postura adotada pela Secretaria de Saúde do DF na oferta de serviços a essas crianças, mas ao longo do projeto descobriu que as mães daqui enfrentam uma dificuldade semelhante às pernambucanas: a concentração dos serviços de saúde e a locomoção. “Os atendimentos, em sua maioria, estão concentrados na área central do DF (Plano Piloto), podendo em alguns casos dificultar o acesso por este grupo, tendo em vista a necessidade do longo deslocamento, do alto custo de tempo e dependência da disponibilidade dos transportes públicos, somando ao contexto espacial do Distrito Federal”, afirma.

Microhistórias

Em 2015, durante o surto de microcefalia no Brasil, Soraya Fleischer deixou de lado a licença pós-doutoral que cursava para estudar o tema dentro de sua área de atuação: a antropologia da saúde. Junto à outra professora do Departamento de Antropologia na UnB (DAN-UnB), Amanda Antunes, elas submetem o projeto ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e iniciam a pesquisa: *Zika e microcefalia: Um estudo antropológico sobre os impactos dos diagnósticos e prognósticos das malformações fetais nos cotidianos de mulheres e suas famílias no estado de Pernambuco*.

Após esbarrar com um blog chamado “Cabeça e coração”, com histórias das “mães de micro”, o grupo entrou em contato com as mães no Recife à moda antiga, por cartas. Com a resposta positiva, elas deram pontapé no contato com as mães, buscando conhecer os problemas enfrentados por elas. Desde outubro de 2016, foram realizadas cinco viagens. O grupo

inclui alunas de graduação, mestrado e pesquisadoras de iniciação científica. “Começamos conversando com apenas duas mulheres, que nos apresentaram as amigas delas. Hoje nos encontramos com 15 mães, repetidamente, apostando em laços e boas relações e acompanhando de forma diacrônica quais são os desafios que estão enfrentando ao longo do tempo”, afirma Soraya.

Além dos artigos, trabalhos de conclusão de curso e seminários produzidos a partir do projeto, as pesquisadoras escreveram os “tomos”, diários de campo em que relatam as experiências vividas com as “mães de micro” na capital pernambucana. Algumas delas, como a que você verá abaixo, alimentam o blog “microhistórias”, que tem como principal objetivo manter a epidemia em discussão pela sociedade, já que as mães e, sobretudo, as crianças com microcefalia continuam existindo. “Essas crianças continuam crescendo e, agora, com novos desafios estão enfrentando dificuldades cada vez maiores.”

“Eu abracei a causa dele”

Profa. Dra. Soraya Fleischer,

Departamento de Antropologia – Universidade de Brasília (UnB)

Era uma terça-feira de setembro, cedo da manhã. Estávamos, eu e Amanda Antunes, minha colega pesquisadora, visitando um grande hospital público onde se localizava um serviço de fonoaudiologia dedicado às “crianças de micro”, como dizem. Conheci uma das seis senhoras que ali estavam reunidas, conversando animadamente entre si, enquanto esperavam pelo atendimento.

Dona Cinara era uma senhora negra, do cabelo curto e levemente grisalho. Estava ao lado da cadeira de rodas de Nando, um menino de quase três anos, vestido de calça jeans, camisa polo e mocassins nos pés. “Esse menino é da terra do jeans, então, só anda de jeans. É jeans na segunda, na terça, na quarta; é calça, é bermuda, é camisa, é jaqueta. Ele é muito chique”, ela conta. Morava em Olinda, município contíguo à grande Recife.

Mas ela me surpreendeu, não era mãe nem avó do menino, como eu geralmente encontrava pelos

serviços que percorria na cidade. Nando é filho da esposa de um sobrinho dela, não há sequer parentesco de sangue. Nando e seus pais moram em um município do interior. No início, levantavam às 2h da manhã para conseguirem chegar ao Recife. Era muito difícil vir todo dia à capital, onde se concentram os serviços de reabilitação, exames e consultas de acompanhamento dessas crianças. Inventaram, então, outro arranjo. A mãe vem na segunda-feira, deixa Nando com Dona Cinara durante os dias úteis e retorna somente no final da sexta-feira para o interior. Foi assim que Dona Cinara havia decidido entrar nessa história: “Eu é que faço as terapias com ele desde o começo. Eu abracei a causa dele”.

Depois, ela me surpreendeu novamente, “Nunca tinha tido contato com uma criança com deficiência. Eu não tinha experiência nenhuma”. Nando usava uma sonda endogástrica para se alimentar; usava órteses para endireitar suas pernas. Naquela

semana, tinha recebido um adesivo atrás da orelhinha esquerda para liberar doses paulatinas de Buscopan. E todos os dias da semana, vinha no carro da prefeitura de Olinda para fazer terapias, como ela me explicava, “de fono, fisio, oftalmo, hidro e TO” (terapia ocupacional).

Dona Cinara, cuidadora e acompanhante de Nando, por fim, tentou resumir sua atuação com a criança: “Ele é a minha capacitação, estou aprendendo muito com ele, sem dúvida”. E, assim, me surpreendeu mais uma vez, ao inverter o que comumente imaginamos para uma relação entre quem cuida e quem recebe cuidados. Ela vinha ganhando um profundo aprendizado com a convivência com Nando, era a criança que ensinava a adulta. E, para além de toda a agenda pelos hospitais recifenses, ela concluiu: “Ele é mais apegado comigo do que com a mãe”.

Cuidar, conviver, medicar e acompanhar eram práticas que, mais do que zelar pela saúde, intensificavam o laço, a relação, o afeto.

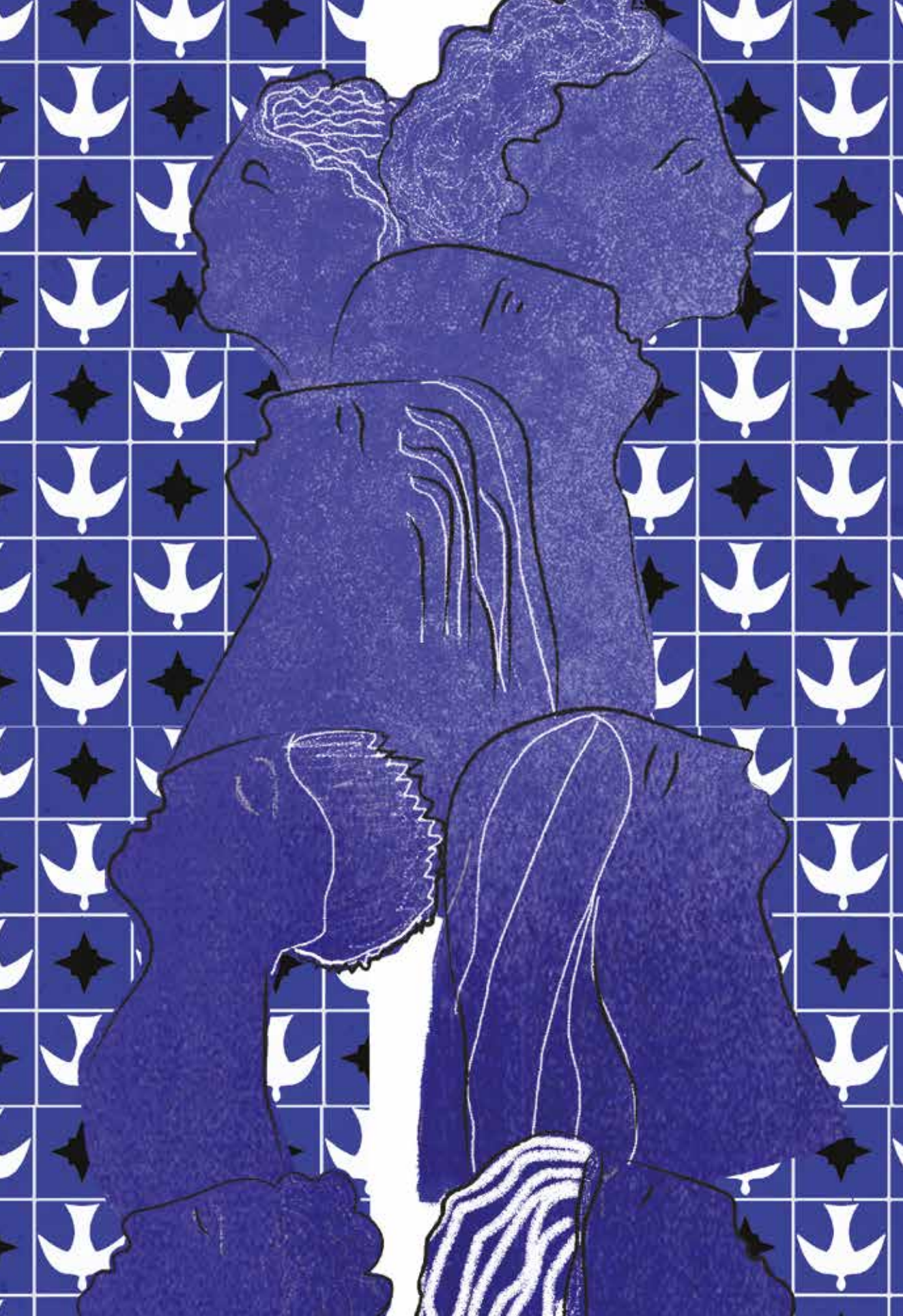
Portas abertas para refugiados

Texto **Thays Martins**

Diagramação **Murilo Fagundes, Vicente Gomes e Eder Monteiro**

Ilustração **Isabella Chrisostomo**

A crise humanitária tem deslocado milhares de venezuelanos para o Brasil. Os primeiros solicitantes de refúgio começam a chegar a Brasília, o que desperta a dúvida: temos preparo para receber essa imigração?



Muitos afirmam que Brasília não tem nem sotaque nem cultura própria. Esse dizer geralmente vem acompanhado da explicação de que a capital é uma junção de pessoas de todo canto. Por aqui tem gente do Sul, Nordeste, Norte, Sudeste... Todo mundo na busca do que a capital do país pode oferecer. Afinal, Brasília é uma ilha da fantasia, segundo o famigerado apelido.

A fama não só atraiu pessoas de outros estados, como também há estrangeiros querendo tentar a vida na capital. Mesmo Brasília estando longe do olho do furacão da crise humanitária por que passa a Venezuela, começaram a aparecer os primeiros refugiados vindos do país vizinho. O DF registrou a entrada de pelo menos 50 venezuelanos nessas condições neste ano.

“Graças a essa oportunidade minha vida melhorou. Pude comprar máquina de lavar, geladeira, televisão, tudo. Abri conta em banco e tenho cartão de crédito. Estou ótimo no Brasil.”

Richard Marin

Majd Solamon, da Síria, ingressou no curso de Letras da Universidade de Brasília e hoje se sente acolhido.



Uma dessas pessoas é Richerd Marin, 33 anos, que desde março trocou a Venezuela por Brasília. O motivo: “Eu tinha um amigo que falava que aqui era ótimo. Tem muitos benefícios para o estrangeiro.” As expectativas foram correspondidas. Bem animado e disposto, Richerd conta que aqui conseguiu um emprego em um salão em Águas Claras e agora é só alegria. “Graças a essa oportunidade minha vida melhorou. Pude comprar máquina de lavar, geladeira, televisão, tudo. Abri conta em banco e tenho cartão de crédito. Estou ótimo no Brasil”, comemora.

Além de fugir das dificuldades que o país dele enfrenta, Richerd também procurava por aqui um tratamento de saúde. “Outra razão para eu ter partido, foi porque meu país não tem medicação para uma doença que eu tenho. Tenho HIV”, expõe ao fim da entrevista de cabeça erguida. “Graças a Deus aqui eu tenho tratamento e estou fazendo acompanhamento médico. Tudo está dando certo. Não quero voltar ao meu país, quero ficar aqui para sempre. Brasília é ótima para recomeçar uma vida”, completa, satisfeito.

Mas antes dos vizinhos latino-americanos, outras pessoas já procuravam refúgio na capital federal. Em 2017, de acordo com dados da Polícia Federal, foram 329 pedidos de reconhecimento de refúgio no DF. É o caso do togolês Aboubakar Nouhou Aboubakar, 40 anos, que há um ano e cinco meses vive em Brasília. Quando questionado sobre as razões para deixar a terra natal, inicialmente se limita a dizer “tive problema político”, com sotaque francês.

Depois, mais à vontade, explica que a grande questão foi ter abrigado um amigo que protestava contra o regime. O país dele sofre com uma ditadura há 50 anos e, por isso, Abu, como é carinhosamente chamado, preferiu deixar o Togo. “Lá não se tem liberdade de expressão”, explica. Apenas quatro meses depois de ter aterrissado em Brasília, ele conseguiu um emprego.

Hoje o simpático tongolês é auxiliar de serviços gerais na Livraria Cultura do Shopping Iguatemi, por meio do projeto Cultura sem Fronteiras. A iniciativa

da livraria começou há um ano com o intuito de dar oportunidade de emprego para refugiados. De acordo com a diretora de operações e RH da empresa, Juliana Brandão, os 22 funcionários de seis países diferentes só têm a acrescentar no ambiente laboral. “Acho que a palavra humanidade resume bem o ganho de um projeto como esse. Essas pessoas encontram aqui acolhimento, respeito e a possibilidade de reconstruir suas vidas. Esse projeto une, cria laços entre colaboradores, clientes e a sociedade”, destaca.

Trabalhando em meio aos livros, Abu é serenidade e calma. Para ele, o momento é de focar no presente e tentar reconstruir a vida. “Agora eu ainda não penso em voltar para o meu país. As coisas lá estão muito perigosas. Aqui o que podem fazer, fazem. Eu cheguei e em quatro meses consegui trabalho, graças a Deus. Comecei sem saber falar português, aprendi aqui e agora estudo mais porque é muito importante”, afirma com alegria.

“Agora eu ainda não penso em voltar para o meu país. Cheguei e em 4 meses consegui trabalho, graças a Deus.”

Aboubakar Nouhou



Desafios e barreiras

As histórias de Abu e Richerd são bem positivas, mas os empecilhos para recomeçar a vida longe de casa são muitos. “Quando você deixa seu país, espera qualquer coisa. Pode conseguir uma vida boa ou não”, lembra Abu. E não é para menos. A crise dos refugiados ganhou os noticiários de todo o mundo porque os países que recebem essas pessoas começaram a ficar sem condições de abrigá-los. Como prover a assistência que eles precisam sem prejudicar os que já habitam o país? A questão ainda está em aberto e por isso o mundo inteiro tem se debruçado sobre o assunto a fim de encontrar soluções.

Como Brasília recebe poucos refugiados, essas questões ainda estão mornas, mas os debates já começam a ser feitos. Há cinco anos no Brasil, o refugiado sírio Majd Salaman, 46 anos, relata que as dificuldades são muitas. Ele está sem conseguir emprego há quatro anos, e isso tendo experiência como segurança e técnico de iluminação. “Pessoas de outros países recebem ajuda e eu não. Não ajudam nada. Tem várias igrejas em Brasília, mas 80% não ajudam em nada. Estou há seis meses sem pagar aluguel e cortaram minha energia”, critica.

A burocracia e o preconceito religioso são listados como motivos para essa dificuldade. “Eu tenho um problema na perna. Há um ano e quatro meses estou esperando uma resposta do INSS (Instituto

Nacional do Seguro Social) e eles só falam ‘aguarda’”, reclama. Agora, ele é aluno de Letras Português na Universidade de Brasília (UnB) e foi na Universidade que ele, que é bastante comunicativo, se sentiu mais acolhido. “A UnB ajuda bastante. Muito obrigado. E só reclamar não ajuda em nada”, diz sorrindo. Apesar de tudo isso, voltar para a Síria não é uma opção. “Não quero voltar. Meu filho e minha esposa morreram e minha casa caiu”, lembra.

Segundo a legislação brasileira, todos **refugiados** podem trabalhar, estudar e exercer os mesmos direitos civis que qualquer estrangeiro regularizado. De acordo com dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregado (Caged), em 2018 foram admitidos mais de 23 mil estrangeiros no mercado de trabalho. Os campeões de contratação são os haitianos e, em segundo lugar, os venezuelanos.

Língua e linguagem

Mas os desafios são muitos. Para começo de conversa tem a questão da língua. Como inserir essas pessoas no mercado de trabalho sem que elas consigam se comunicar? Por isso, tanto a Universidade Católica de Brasília (UCB) quanto a UnB têm projetos para o ensino da língua portuguesa, essa que é uma das primeiras barreiras para o pleno exercício de direitos.

O projeto Ser + da UCB oferece aulas de português e informática, além de auxílio para elaboração



Na livreria onde Aboubakar Nouhou trabalha, outros 21 refugiados foram contratados.

Todos aqueles que estão fora de seu país natal devido a fundados temores de perseguição relacionados a conflitos armados, questões de raça, religião, nacionalidade, pertencimento a grupo social ou opinião política, como também devido a violação grave e generalizada de direitos humanos.

de currículos. “A gente usa essas ações como ferramentas para o desenvolvimento de competências que permitam que eles façam parte da nossa sociedade. O que está estampado na cara deles é a tristeza de não conseguirem se comunicar. Assim oferecemos também a oportunidade de inclusão”, destaca Diogo Nolasco, coordenador do projeto.

A professora Lúcia Barbosa, coordenadora do projeto Português para Estrangeiros: Língua-cultura e Acolhimento em Contexto de Imigração e Refúgio, do Núcleo de Ensino e Pesquisa em Português para Estrangeiros da UnB (Neppe), destaca que ainda há muito o que se pensar em políticas públicas para essas pessoas. Mas, de acordo com ela, a iniciativa da qual está à frente há cinco anos tem funcionado como abridor de portas. “Como sou otimista acho que essas políticas virão. Essas coisas são demoradas. Mas temos dado passos importantes dentro do projeto. Vários dos refugiados ingressaram nos cursos regulares da UnB e uma está fazendo doutorado em economia”, destaca orgulhosa.

Um desses passos é uma parceria entre o Instituto de Letras e a Secretaria de Educação do DF para a formação de professores para acolhimento de imigrantes. Afinal, as escolas públicas de Brasília recebem em média 300 pessoas vindas de outros países anualmente. Além disso, Lúcia se orgulha de dizer que o projeto, pioneiro no Brasil, não é só ganho para

86 mil

solicitações de reconhecimento de refugiados no Brasil em 2017

ACNUR

SCN Quadra 05 – Edifício Brasília Shopping – Torre Sul – Sala 316 – Brasília (DF) CEP 70715-900

(61) 3044-5744

brabr@unhcr.org

<http://www.acnur.org.br>

quem vem de fora. “Ele sensibiliza as pessoas para este momento que passamos. Eu percebo muita abertura dos estudantes, porque eles também ganham. Sempre aparecem pessoas querendo ajudar”, afirma.

Para um dos alunos do curso, o mauritano Jiallo Mamoudou, 33 anos, essa é uma ótima forma de inclusão, e não só para quem é refugiado, mas para todos imigrantes que como ele precisam se inserir em uma nova cultura. “No Brasil tem muitas coisas boas para estrangeiros. Tudo que podem fazer para facilitar a vida do imigrante fazem. Ter um curso para aprender a falar é muito importante”, destaca ele, primeiro em francês e depois em português. Mamoudou está há dois anos no Brasil, trabalhando na Embaixada da Mauritânia.

O Ministério da Justiça (MJ) define refugiado como a pessoa que deixa o país de origem devido a perseguições – por religião, raça, nacionalidade, grupo social, opiniões políticas ou, ainda, por violação de direitos humanos. De acordo com o Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (Acnur), em 2016, 22,5 milhões de pessoas eram refugiadas em todo o mundo.

No Brasil, o refugiado tem direito ao trabalho, à educação, à saúde e à mobilidade no território nacional, entre outros. O reconhecimento dessa condição é feito com base na Lei de Refúgio Brasileira (9.474/97), considerada uma das mais modernas do

mundo. Por aqui, em 2017 eram 10.145 mil pessoas reconhecidas como refugiadas. Outras 86.007 mil solicitações estão em trâmite. Em 2017, das mais de 33 mil novas solicitações, mais de 17 mil eram de venezuelanos. Mas até o ano passado, somente 18 venezuelanos haviam recebido o reconhecimento como refugiado.

De acordo com o Ministério das Relações Exteriores, mais de 3 milhões de brasileiros vivem ao redor do mundo. Em contrapartida somente 1 milhão de estrangeiros residem no Brasil. Para a coordenadora de assuntos de refúgio da Coordenação-Geral do Comitê Nacional para os Refugiados (Conare), Gabriella Gonçalves, esse motivo basta para acabar com o mito de que o Brasil não teria capacidade para abrigar refugiados e imigrantes no geral (*leia entrevista a seguir*).

O Conare é o responsável por assuntos de refúgio no Brasil. O comitê é presidido pelo Ministério da Justiça e integrado pelo Itamaraty (que exerce a vice-presidência), pelos ministérios da Saúde, Educação e Trabalho e Emprego, pela Polícia Federal (PF) e por organizações não-governamentais dedicadas a atividades de assistência: o Instituto Migrações e Direitos Humanos (IMDH) e as Cáritas Arquidiocesanas de Rio de Janeiro e São Paulo. O Alto Comissariado das Nações Unidas para os Refugiados (Acnur) também participa das reuniões do órgão, porém sem direito a voto.

ENTREVISTA

Gabriella Gonçalves, coordenadora de Assuntos de Refúgio da Coordenação-Geral do Comitê Nacional para os Refugiados (Conare)

Qual a função do Conare?

Qualquer pessoa em território brasileiro pode solicitar refúgio ao governo, uma vez que o Conare deve decidir se aceita ou não. A gente faz uma pesquisa sobre o país de origem e agenda entrevista com o solicitante com o objetivo de entender o porquê de a pessoa ter vindo para o Brasil e o que aconteceria se voltasse para o país de origem. Em geral, conseguimos informações que corroborem a história daquela pessoa. Elaboramos o parecer para o Comitê e eles votam. Se a pessoa for considerada refugiada, ela tem direito a residência por tempo indeterminado no Brasil. Caso contrário, perde a condição migratória regular. Mas, hoje em dia, isso não quer dizer que ela será expulsa do país. A verdade é que a gente não tem condição operacional de colocar para fora todo mundo que não tem a solicitação de refúgio reconhecida.

Quando a pessoa entra com o pedido de refúgio, quais direitos ela passa a ter?

A lei brasileira é uma das mais protetivas nesse aspecto, porque em muitos países o solicitante de refúgio não pode ter documentos, nem trabalhar, não pode nada. No Brasil, muito pelo contrário, a

própria lei define que ele vai ter direito a CPF, carteira de trabalho, conta bancária. Então ele pode seguir a vida normalmente.

O país tem condições de receber refugiados?

Não só temos como devemos. O Brasil tem um longo histórico de migrações. Recentemente celebramos o centenário da imigração japonesa, por exemplo. Essa é uma parte muito grande da história brasileira. Só que essa imigração parou por um tempo e está retornando agora. O saldo migratório do Brasil é negativo, saem muito mais brasileiros do que chegam estrangeiros. E eu não estou falando só de refugiados. Em 11 anos de lei a gente tem 10 mil refugiados. Isso não é nada. Estrangeiros no Brasil hoje são menos de 1% da população.

Em agosto, vimos conflitos entre brasileiros e venezuelanos em Roraima. O que explica esses conflitos e o que pode ser feito para solucioná-los?

Estrangeiros no Brasil são menos de 1% da população, mas em Roraima são 15%. É um estado pequeno, não é dos mais ricos. Esse fluxo migratório pressiona o mercado de trabalho, os

serviços públicos, gera uma população de rua. Então, é natural que gere um tensionamento. O que o governo federal está fazendo junto à sociedade civil e os organismos internacionais, é, primeiro, reconhecer que existe uma crise humanitária. Isso aconteceu por meio de um decreto presidencial. A gente percebeu que precisava federalizar esse problema. Porque está acontecendo lá por uma circunstância que ninguém controla, que é o fato de o estado ser vizinho à Venezuela. São duas frentes, o processo de acolhida e o de interiorização. O primeiro é receber essas pessoas. Em Pacaraima, hoje, a PF não está dando conta de fazer o registro de todas as pessoas. Então existe um agendamento para entrar no Brasil. Levamos mais polícia para lá, melhoramos a internet. Depois disso, tem os abrigos provisórios construídos pelo Exército. Tem alimentação e o Ministério da Saúde está fazendo um trabalho intenso de vacinação, porque tivemos um surto de sarampo e pessoas diagnosticadas com catapora. A interiorização é tirar esses venezuelanos de lá e levar para o resto do país. Isso porque se a gente traz mil deles para o DF é muito mais fácil eles se misturarem dentro da população, porque não é nada.

O Oriente, aqui

Filhos dos primeiros imigrantes japoneses contam as histórias de como os pais saíram da Terra do Sol Nascente para chegar ao DF



Time especial de softbol do Clube Nipo.

Texto **Daniel Marques**

Diagramação **Daniel Marques e Vicente Gomes**

Fotografia **Daniel Marques**

A organização do jogo seguiu assim: dividida entre instruções dadas em português e japonês. Os senhores, todos acima de 60 anos, se preparavam treinando arremessos e rebatidas. Além da idade, todos os jogadores do time de softbol da categoria especial tinham algo em comum: eram **nikkeis** trazidos para o Distrito Federal a partir de 1959, um ano antes da inauguração de Brasília. O softbol e o baseball do Vargem Bonita Baseball Clube e do Clube Nipo-brasileiro de Brasília, assim como outras modalidades como o Taikô, Kendô e Karate, e até o próprio idioma japonês, são praticados pelos descendentes dos que vieram da Terra do Sol Nascente como forma de preservar a cultura dos antepassados que chegaram aqui.

Na maioria dos casos, Brasília não foi o primeiro destino destas famílias. A maior parte dos “nipo-brasilienses” são descendentes dos imigrantes que chegaram a São Paulo a partir do início do século passado. Este ano foram celebrados os 110 anos do início da imigração japonesa ao Brasil, marcados pela chegada do navio Kasato-Maru em 18 de junho de 1908 ao Porto de Santos, em São Paulo. As primeiras famílias a desembarcarem tinham como objetivo trabalhar nas fazendas de café do interior do estado. Hoje, os dois países possuem uma forte parceria em setores como

Termo que designa japoneses ou descendentes que vivem em outros países, sendo que os imigrantes são chamados de “Issei”, a primeira geração nascida no exterior são “nisseis” e os netos são “sanseis”. A contagem é feita de acordo com as regras numéricas do idioma, que é composta pelo número acompanhado por um sufixo variável. Assim, é o sufixo “sei”, que acompanha os números na contagem de gerações.

o de construção naval e da siderurgia. Apesar de, atualmente, o solo brasileiro contar com o maior número de japoneses fora do Japão em todo o mundo, a realidade dos primeiros a chegarem estava bem distante do que havia sido planejado e relatado.

É o caso de Rukiti Ueda, de 72 anos. Ele conta que, antes de se conhecerem, os pais vieram para o Brasil como refugiados, provavelmente ilegais, da Segunda Guerra Mundial, fugindo da destruição e à procura de trabalho. Rukiti nasceu do encontro dessas duas

Rukiti Ueda se prepara para o jogo no campo de Basebol da Vargem Bonita, uma das principais colônias japonesas do DF.



famílias, em São Paulo. Apesar do desejo dos pais de Rukiti de voltar ao Japão, o sonho só foi realizado pelo filho, que foi a procura de trabalho, para enviar dinheiro à família no Brasil. Ao voltar, em 1989, soube da existência do Clube Nipo-Brasileiro, em Brasília, e veio trabalhar no local.

“Em levantamento de 2012, foram constatados cerca de 1,5 milhão de nikkeis no Brasil.”

Já Antônio Okada, de 74 anos, chegou ao DF só em 1992, quando veio trabalhar em uma fazenda em Formosa, porém a história de sua família no Brasil remonta ao período entre guerras. Os pais do senhor Okada eram naturais de duas cidades que se tornaram conhecidas pelo massacre a que foram submetidas: o pai era nascido em Hiroshima e a mãe em Nagasaki. Okada conta que eles saíram da terra natal com esperança de voltarem ricos. “Eles vieram meio enganados. Disseram que aqui no Brasil o dinheiro era rasteado, o ouro preto. Mas chegaram aqui e não era bem assim”. Os imigrantes nipônicos, trazidos para trabalhar nas lavouras de café, eram cobrados em tudo pelos patrões. Entre os custos da viagem e as despesas de alimentação e moradia, principalmente, não sobrava nada — tornavam-se reféns do dono das terras.

Para historiadores, o tratamento dispensado aos imigrantes no campo era um problema disseminado culturalmente desde a abolição da escravatura, em 1888. Com a falta de mão de obra gerada pela promulgação da lei áurea, a entrada de estrangeiros no país começou a ser incentivada. Assim, estima-se que

entre 1820 e 1937 cerca de quatro milhões e seiscentos mil trabalhadores estrangeiros entraram no país. Mas os novos trabalhadores eram vistos pelos patrões, ainda desacostumados ao trato com trabalhadores assalariados, da mesma forma daqueles que ocupavam esses cargos antes deles — escravos.



Antônio Okada e seu uniforme de baseball.

Na origem da capital

No meio de uma noite de 1959, em uma fazenda na Bahia, um trabalhador de 23 anos saía, silencioso, da propriedade do patrão. Levando os poucos pertences que tinha na época, e preocupado com a dívida contraída durante o tempo que trabalhou no local, Yoshinori Niho era movido pela promessa de uma vida melhor na cidade que era construída no meio do cerrado.

Ele não era o único a tentar a manobra arriscada. Muitos trabalhadores imigrantes, explorados pelos patrões em fazendas principalmente do sudeste e do nordeste, precisaram fugir desses locais para se livrar da dívida. É o que conta Gerardo Hiromi Niho, de 51 anos, que narra a história do pai, hoje com 82.



Gerardo Hiromi na plantação de tomate-cereja, na chácara da família na Vargem Bonita.

O motivo da aventura que trouxe a família Hiromi ao DF: como a nova capital precisava ser alimentada, Juscelino Kubitschek lutava para tornar as terras do DF produtivas. Caso contrário, a distância com os antigos polos produtivos do Brasil tornaria a alimentação dos novos brasilienses muito mais cara, mesmo tendo como vizinho o estado de Goiás, que na época era praticamente dominado pela pecuária extensiva. Também havia o problema estratégico: uma capital no centro do país era mais segura contra invasões, mas precisava ser auto suficiente.

A ideia de JK para Brasília era criar um chamado “cinturão verde”, que abastecesse a cidade com produtos agrícolas. Por isso, mais de mil chácaras em 11 regiões, como aquelas que hoje correspondentes ao Riacho Fundo, Brazlândia e Vargem Bonita, foram arrendadas para agricultores. Nessas três localidades citadas, as terras foram arrendadas principalmente para famílias de origem japonesa, famosos pela habilidade de cultivar em terrenos difíceis. De acordo com dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF), de 1957 a 1960, 60 famílias de japoneses ou descendentes foram deslocados para a área rural do Distrito Federal.

O atual administrador do Riacho Fundo, Heitor

Mitsuaki Kanegae, de 60 anos, reconta o diálogo, hoje quase folclórico, que o pai teve com Juscelino Kubitschek. Yasutaro Kanegae, um dos pioneiros nikkeis da capital, e outros quatro japoneses visitavam a terra seca do cerrado onde deveriam plantar as primeiras sementes. Impressionado, ele teria exclamado ao Presidente da República, que participava da comitiva: “Mas a terra é muito ruim!”. Juscelino teria respondido: “Se fosse boa, não precisaríamos de japoneses, que entendem de lavoura”.

Heitor, que até hoje mantém produtiva a chácara ganhada de Juscelino, conta que foi o primeiro descendente de japonês a nascer no DF – por isso o nome que destoa do restante da família. Com os outros 6 irmãos, nascidos ou em São Paulo ou em Goiânia, os pais do atual administrador do Riacho decidiram manter a tradição e deram a eles nomes em japonês, como Takashi, Toshiro e Hideaki. Ele conta que o nome brasileiro veio como sugestão do próprio presidente da república.

Assim como Heitor, a família Hiromi conseguiu a chácara na Vargem Bonita na mesma época. Nela, até hoje plantam tomate, pepino e abóbora. “Aqui era um charco. A terra precisou ser toda drenada”, conta Gerardo.

Os Nikkeis e a Segunda Guerra Mundial

Como se não bastasse, a Segunda Guerra Mundial também se revelou um período difícil para os japoneses e descendentes no Brasil. De São Paulo, os pais de Okada souberam da destruição de suas cidades, e não foram poupados do sofrimento da Segunda Guerra Mundial por estarem aqui. Durante a segunda guerra, com o crescente nacionalismo durante o Estado Novo, de Getúlio Vargas, as relações entre Brasil e Japão foram podadas pelo governo. Primeiro o fim do incentivo à imigração, depois a definição de cotas de imigrantes, até que em 1942 os brasileiros tomaram lado no embate, apoiando os Aliados e cortando qualquer tipo de relação com o Japão, que era um dos países do Eixo. “A Guerra foi um período difícil para os orientais. Eles não podiam reunir 2 ou 3 pessoas. Proibiram que falassem a língua japonesa”, conta Antônio Okada. Nessa época, todos os meios de comunicação em língua japonesa foram proibidos por aqui e todo material que indicasse traços culturais alemães, italianos ou japoneses eram suprimidos. O nacionalismo atingiu tal patamar que estrangeiros chegaram a ser confinados em locais que hoje chamamos de campos de concentração.



O atual administrador de Riacho Fundo, Heitor Mitsuki Kanegae, no colo do então presidente Juscelino Kubitchek. Fotografia: arquivo pessoal

Conflito de gerações

Para desavisados, a casa de Gerardo Hiromi pode parecer o lar de um brasileiro comum, mas os sapatos do lado de fora da porta e o pequeno altar de oferendas budista — com fotos da mãe e da avó de Hiromi (na foto, a última está de kimono, no Japão) —, evidenciam as tradições que são mantidas ali. Gerardo relata que o pai, depois de 50 anos da chegada a Brasília, ainda hoje trabalha na fazenda, mas não aceitou dar entrevista. Além da timidez, diz que tem dificuldade com o português. “Os mais velhos só falam japonês em casa. Muitos nem aprenderam a falar português. Nós da segunda geração é que falamos, misturando um pouquinho”, relata Gerardo.

A primeira geração de imigrantes ainda é muito marcada pelas tradições, explica o agricultor, principalmente no que diz respeito ao nacionalismo japonês. Hoje divorciado, Gerardo precisou esconder o relacionamento — casou com uma brasileira sem ascendência japonesa, sem que os pais fossem avisados. Eles queriam que ele casasse com uma nikkei para manter o “sangue puro”.

Porém, é inevitável que a cada geração, as tradições se tornem cada vez mais difusas. “Os jovens da terceira ou quarta geração às vezes nem aprendem mais a falar japonês”, relata. Por isso, a luta para manter vivas as tradições, por meio das associações nipônicas, que além de aulas do idioma incentivam os esportes tradicionalmente praticados no Japão, como o beisebol.

Na Casa dos Hiromi, o altar budista “Butsudan” com fotografias dos antepassados. Fotografia: arquivo pessoal



Tradições japonesas no DF

Festa do morango

Em Brazlândia é localizado o núcleo rural Alexandre de Gusmão, um dos que mais receberam imigrantes japoneses no DF. Organizado pelos agricultores da região, a Associação Rural Cultural Alexandre de Gusmão organiza anualmente eventos culturais japoneses. É essa associação que anualmente organiza a Festa do Morango, em Brazlândia.

Festival do Japão

Por meio de associações culturais, os japoneses e descendentes mantêm vivas por aqui as tradições dos antepassados. Com objetivo de divulgar e preservar a cultura japonesa, anualmente é realizado em Brasília o Festival do Japão. No festival, artistas e grupos culturais se apresentam e divulgam suas atividades



Festival do Japão. Fotografia: Divulgação

Lutas

Tradicionalmente relacionadas com a cultura oriental, as artes marciais são fomentadas por várias academias (ou dojos) no Distrito Federal. No Clube Nipo-Brasileiro, são oferecidas aulas de judô, Jiu-Jitsu, Karatê e Kendô.

Religião

No Distrito Federal, é possível encontrar diversas manifestações religiosas de origem japonesa. Poucos brasileiros não conhecem o Templo Zen Budista (Honpa Hongwanji), cuja arquitetura oriental se destaca dos prédios quadrados da Asa Sul. O lugar é conhecido pelas reuniões de meditação e pela quermesse anual. Em um levantamento de 2008, a Federação das Associações Nipo-Brasileiras do Centro-Oeste encontrou 15 grupos religiosos japoneses no DF, seguidores do Xintoísmo, Budismo, Cristianismo messiânico, Confucionismo e outras.

Taiko

A arte dos tambores japoneses surgiu como ferramenta de guerra, utilizada para motivar os samurais, marcar o passo na marcha ou intimidar o adversário. Hoje o DF é sede de pelo menos três grupos de Taiko, entre eles o Hikari Daiko, sediado no Clube Nipo e o Ryukyu Koku Matsuri Daiko, com filial na Vargem Bonita.



Apresentação de Taiko do Grupo RKMD no Congresso Nacional. Fotografia: Nanna Costa/RKMD Brasília



Boa, justa e verdadeira sobremesa

Texto **Laura Quariguazy**

Fotos **Divulgação**

Diagramação **Aghata Gontijo e Vicente Gomes**

A confeitaria é um ofício complexo, podendo ter sua química comparada à alquimia e seu nível de precisão e dificuldade relacionado às mais complexas obras de arte. O chef pâtissière, contudo, nem sempre colhe os louros de ver suas criações comparadas a uma refeição “de verdade”. É comum a ausência de profissionais da área nas cozinhas de restaurantes e a desvalorização da sobremesa – tratada, muitas vezes, como vilã da saúde e do paladar. Mas será que tantos anos de estudo servem para a reprodução de sobremesas calóricas empacotadas e pré-montadas?

Mocinha ou bandida? Na última década, com o crescimento de doenças crônicas relacionadas ao excesso de consumo do açúcar, como obesidade e diabetes, para muitos, a sobremesa passou a ser a grande vilã da refeição.

Dados de 2017 divulgados pelo Ministério da Saúde apontam que, de 2006 a 2016, intervalo de dez anos, o número de brasileiros diagnosticados com diabetes cresceu 61,8%, passando de 5,5% da população em 2006 para 8,9% em 2016. São centenas de artigos que relacionam uma dieta rica em açúcares e gorduras a aumentos no número de pessoas acometidas por doenças crônicas. O fato vem se tornando, cada vez mais, senso comum.

Devido a esse cenário, a presença da sobremesa nas refeições, etapa predominantemente doce e calórica, vem sendo constantemente associada à má alimentação, ganho de peso, culpa e até desprezo. Pressões sociais por uma vida considerada fitness, o que não necessariamente é saudável, e a busca pelo corpo perfeito também influenciam esse cenário.

A rejeição exponencial e a constante mania em relacionar o postasto a sentimentos e situações negativas é um comportamento relativamente novo, que acompanha o crescimento da indústria de ultraprocessados, com *boom* após a Segunda Guerra ao redor do mundo, mas chegando no Brasil de forma mais tardia, por volta da década de 80.

Mas a sobremesa não é uma invenção do mundo moderno. Seus registros mais rudimentares datam da Baixa Idade Média, quando em banquetes, nobres, ao longo da refeição, misturavam mel e especiarias a frutas frescas picadas. Com o tempo, a ideia montada da sobremesa como preparação culinária foi se popularizando em países europeus, principalmente devido à atuação dos cozinheiros da rainha Catarina de Médici, na França, no século XVI.

Passados centenas de anos, que consagraram a sobremesa como parte importante de uma refeição completa, bem como levaram ao aperfeiçoamento de técnicas precisas – e quase alquímicas – de cocção, toda essa história vê uma importante faceta de sua existência posta à prova. Restaurantes contratam cada vez menos confeitadores, e a sobremesa vira um nicho cada vez mais especializado e distanciado da cozinha comum e da ideia de completude da refeição.

André Rochadel, chef executivo do restaurante *Loca Como Tu Madre*, colunista de gastronomia do portal *Metrópolis* e ex-participante do *Masterchef Profissionais 2018*, acredita que um dos principais motivos para esse distanciamento é a diferença entre os processos da confeitaria e panificação e os da gastronomia quente e fria.

“Como a confeitaria exige praticamente uma nova equipe, restaurantes que não sejam de altíssimo nível optaram por sobremesas simples que equipes menos

As sobremesas ou postastos são preparações culinárias quentes ou frias que despertam a sensação gustativa predominantemente doce na boca de quem as consome, ativando a região anterior das papilas gustativas.





qualificadas possam preparar. Confeitaria é uma matéria a parte, com processos bem diferentes”, afirma.

No restaurante cujo cardápio é assinado por André, não há um chef confeitiro. Com relação à hierarquia, questionado, ele não crê que haja um problema. “Não vejo conflito de hierarquias. São áreas diferentes. O que acaba existindo é a extinção da função de chef confeitiro”. Nota-se, portanto, que apesar de haver um discurso pacífico, que figura em todos os depoimentos, claramente, no frígido dos ovos, o confeitiro fica em segundo plano.

Remanescentes

Com certo esforço, ainda é possível achar confeitores em restaurantes no Distrito Federal. A exemplo, cabe citar o restaurante do B Hotel, inaugurado em 2018, junto à operação de hotelaria, o restaurante italiano Gero, do grupo Fasano, já conceituado na área confeitira, e o restaurante também italiano Villa Tevere, existente há mais de 20 anos. Sonia Aiko, chef confeitira do restaurante do B, no B Hotel, é um dos pontos fora da curva. A profissional é especializada em confeitaria artística, com foco nas apresentações.

Além de formada na área, é também designer pela Fundação Armando Alvares Penteado (FAAP), de São Paulo. Como descendente de japoneses, ela morou durante muitos anos no Japão. No país do sol nascente, Sonia conta que teve contato mais intenso com a confeitaria – de um tipo muito preocupado com o visual e com o sabor do que estaria sendo servido, em comparação à escola brasileira. “Os doces japoneses são verdadeiras obras de arte. Qualquer confeitaria de esquina tem uma preocupação incrível com o aspecto visual”.

Já profissionalizada, trabalhou no Restaurante Fasano em São Paulo, e, em Brasília, no Gero. Atualmente comanda a confeitaria no B Hotel e dá aulas de confeitaria no Senac do DF. Na cozinha, afirma com tranquilidade: “Eu procuro respeitar bem a hierarquia, mas me dão bastante liberdade. Hoje o chef executivo é o Rodrigo Sato. Ramiro Bertassin era executivo antes dele, e o Ramiro é chef confeitoiro de profissão. E foi justamente ele que me convidou para vir para cá.”

Nota-se, então, uma certa repetição de padrões tanto nos nomes de casas que contratam confeiteiros quanto da própria formação dos chefs executivos, sempre mais preparados e preocupados com os aspectos da alta gastronomia.



O chef *patissière*, denominação francesa para chef confeitoiro, é o profissional licenciado por formação ou especializado na arte da confeitaria e panificação. No Brasil, para ser considerado um confeitoiro, não há exigência formal por norma ou resolução para exercício da profissão. Todavia, há consenso de que o título de confeitoiro só é válido mediante a conquista de diploma em curso superior ou técnico de confeitaria e panificação, ou pós-graduação na área, ou até cursos no exterior. Por falta de oferta e até por necessidade de reconhecimento e melhor renda, uma boa parte dos profissionais da arte doce já anseia trabalhar em negócio próprio.



Sobre a ausência de confeitores nas cozinhas, Sonia defende a categoria: “O confeiteiro para se formar precisa investir financeiramente muito na formação. Ele precisa sair do Brasil, fazer cursos fora, ele precisa o tempo todo estar buscando processos de atualização, ele precisa comprar equipamentos caríssimos, sempre em torno de dois, três mil reais... e isso pra treinar. Um corante, um bom corante, custa 70, 100 reais, de uma cor só. O nível de investimento é altíssimo. Como é que depois disso você vem para um restaurante ganhar um pouco mais que um salário mínimo?”. Ela, porém, afirma ser feliz na rotina do hotel. “Tem que ser apaixonado. É muito intenso”.

Eliana Araújo, chef patissière e de panificação do Gero, assim como Sonia, também crê que o mercado não facilita para o lado dos doceiros. “Eu sempre achei bastante dificuldade em Brasília. O Gero é o primeiro restaurante que eu trabalho. Vai fazer seis anos que eu estou no Gero, e comecei já na confeitaria. Mas sempre encontrei a dificuldade [em outros locais] de o chef executar o menu e até a sobremesa. Ele sempre tem a ideia, mas tem que ter um confeiteiro ali para executar a ideia, elaborar uma sobremesa boa que combine com o prato. A ideia do confeiteiro é muito importante.”

Segundo ela, a questão hierárquica é um fator fácil de lidar. “Todo mundo trabalha junto. As ideias

procuramos sempre debater com as do chef e do sous chef. Eu tenho toda a liberdade do mundo de criação. Eu gosto de pesquisar coisas novas. Sempre tem que ter sobremesas novas. O Mezzogiorno, que é [renovado] de três em três meses, tem que ter cinco sobremesas novas. Sempre pesquiso, às vezes pesquisamos juntos. Sempre criação nossa”. Completando as conversas, tudo é enviado e aprovado pelo chef executivo de São Paulo, tanto para a parte de confeitaria e panificação, quanto para a cozinha quente.

Apesar de defender seu posto de trabalho, Eliana não deixa de ser crítica. “A maioria dos confeitores já sai da faculdade com a ideia de montar sua própria casa, seu próprio café, e parte disso justamente porque não tem essa valorização do confeiteiro no restaurante. Eu não conheço outros restaurantes que tem confeiteiro. Todos os confeitores que eu conheço tem sua própria confeitaria. Essa área é muito fraca aqui em Brasília”. Com esses depoimentos, é possível notar que a ideia de desvalorização ocorre dentro dos restaurantes, e não fora. Muitos confeitores ainda são bem pagos e valorizados tocando seu próprio negócio. Mas quem perde com essa separação é o consumidor, privado de opções doces de qualidade, e se vendo obrigado a conviver com petit gâteau congelado e sorvetes enterrados em caldas de xarope de milho, sem a menor preocupação com o equilíbrio de sabores.



“O chef de cozinha tem uma noção da confeitaria. Mas ele não tem o domínio. Apenas um chef duas estrelas Michelin, ou três estrelas, será um chef realmente completo com domínio total de tudo. São duas performances muito diferentes.”

Sonia Aiko, chef confeitaria do restaurante do B, localizado no B Hotel.

Tríade sagrada

Mas, afinal, o que configura uma sobremesa de qualidade, digna de admiração e capaz de apresentar receitas fixas que transpassam os séculos? O que faz dessa arte algo tão complexo e que demanda anos de experiência?

Uma coisa é consenso entre todas as escolas de confeitaria: são três os pilares a serem seguidos. É necessário que o prato servido apresente uma preparação balanceada, complexa e delicada – ao mesmo tempo. O equilíbrio entre três outros aspectos garante que essa perfeição seja alcançada. Boas sobremesas apresentam necessariamente características de dulçor, acidez e texturas.

Para isso, basta observar clássicos de escolas renomadas, como o italiano tiramisù. A sobremesa combina a textura das camadas de biscoito com creme de queijo mascarpone, o que adiciona certa acidez à mistura e partes de chocolate e café, com doçura e força gustativa. Já na França, cabe citar o clássico Crepe Suzette. A sobremesa é simples e completa: uma massa de crepe, cremosa, é combinada à calda com redução de laranja e rum, o que traz a acidez e o amargor combinados à força do açúcar que traz ao xarope derramado sobre o crepe. No Brasil, também é possível observar a tríade sagrada da confeitaria em um doce bem tradicional: o queijo tipo Minas frescal com lascas de goiabada cascão. A combinação é tão famosa e excepcional por conter os três elementos em apenas dois ingredientes. Nota-se a brincadeira de texturas entre a textura gelatinosa e tenra da goiabada, contraposta à maciez e cremosidade do queijo branco, que, quanto mais fresco e leitoso, melhor. Já o doce vem, claro, pelo açúcar da redução de goiaba e

a acidez pelo leite talhado e curado do queijo. O patissière brasileiro Luiz Farias, gerente nacional de serviços e atendimento ao cliente e chef master da academia Bunge, também eleito melhor confeitiro do mundo em 2016 pela International Union of Bakers and Confectioners (UIBC) traz uma visão semelhante da tríade, mas conectada de forma diferente. Ele ressalta a classificação entre bases, recheios e coberturas.



As palavras *patissière* e *pâtisserie* são constantemente confundidas. Apesar de ambas advirem da língua francesa, seus significados são diferentes. *Patissière* é a denominação dada ao chef formado em confeitaria e panificação que trabalha em um estabelecimento francês licenciado por lei como uma padaria típica (segundo uma série de normas técnicas e sanitárias). A esse tipo de padaria, chama-se de *pâtisserie*. Ou seja, um chef *patissière*, levado ao pé da letra, é o confeitiro que trabalha numa *pâtisserie*.



“Na confeitaria, se você erra uma coisa, tem que parar e voltar do início. Na cozinha quente até o excesso de sal dá pra corrigir. Conseguimos contornar muita coisa. Na confeitaria não, é um processo muito minucioso. O suspiro se você assar a 5 graus a mais ou a menos já muda a textura.”

Sonia Aiko

Mais brando no pensar, ele defende a possibilidade de especialização e adaptação dentro do mercado. “Qualquer pessoa que entenda dos três conceitos base pode fazer uma boa sobremesa. A finalização é o diferencial, é o que vai transformar isso em arte. Para trabalhar com a confeitaria tem que ter conhecimento profundo das bases. É como jogar bola. Precisa-se de prática. Habilidade manual na confeitaria é indispensável. É importante sim a graduação, mas a prática é fundamental. Precisamos passar uma formação melhor. Não necessariamente ser confeitoiro, mas conhecer pelo menos as bases, uma éclair, uma mousse, um brownie bem feito... É essencial saber fazer. O meu conselho é se dedicar.

Você não precisa saber todas, mas o chef executivo tem que ter conhecimento. O ideal, claro, é que tenha um chef confeitoiro, mas na ausência desse cenário, é isso...”

Com visão mais técnica e voltada para a realidade de mercado, Farias explica o porquê, financeiramente, investir num chef *patissière*: significa aumentar o valor de consumo do cliente de forma geral. “O valor agregado de uma sobremesa é muito alto. Ela traz alegria, desperta o lado emocional. Investir na sobremesa, portanto, é investir em todo o tíquete-médio do restaurante. Além disso, o custo-benefício da sobremesa é muito bom”. Desta forma, é possível afirmar que a visão de negócios, principalmente

na alta gastronomia, está também voltada à ideia de experiência – a ida ao restaurante ultrapassa o paladar. Dá-se na visão da beleza do prato, na força da iluminação, na distância das mesas e conforto das cadeiras, na presença ou ausência de música, na personalização do atendimento, entre outros aspectos.

“Acabou o prato principal mas a refeição não termina aí, no caldo, na redução... Se o prato é dez e a sobremesa não é dez, a nota final não é dez. Uma boa sobremesa é fundamental para o dez. A qualidade precisa ser mantida nesta etapa”. Os três chefs, tanto Sonia, quanto Eliane e Luiz Farias exaltam o ponto da execução e padronização. Até Rochadel, chef consultor de um restaurante que não conta com confeitiro em sua cozinha, concorda com a importância da apresentação na etapa doce. “Independentemente do dia ou horário que se vá ao estabelecimento para consumi-la, tem que estar igual. Acredito que o confeitiro deva ter experiência e muito respeito com o rigor de medidas e processos, pois confeitaria é a área mais precisa da gastronomia”, confirma o ex-Masterchef. “Confeitaria da cozinha quente são duas áreas bem distintas”, afirma Sonia.

Voltando ao início de tudo, no aspecto da

formação, Luiz Farias ressalta que a química e até os estudos são diferentes. “Na confeitaria, os professores têm por hábito reforçar a necessidade do rigor com as medidas e processos: é necessário respeitar todos os tempos de descanso, preparo, forno, resfriamento das receitas”. Na rotina produtiva de um restaurante, muitas vezes, esse tempo não pode ser respeitado devido à demanda.

Nesse cenário, desenhado por influências do público, do confeitiro, do mercado e da saúde, não há uma saída simples. O público têm se especializado mais, se importado mais com a ideia de experiência gastronômica, e a sobremesa deixa a desejar. Não há dados oficiais, mas já é consenso entre críticos, chefs e jornalistas que Brasília é consolidada como terceiro maior pólo gastronômico do país – atrás apenas de cidades centenárias, São Paulo e Rio de Janeiro. Mesmo com uma história tão precoce, a cidade de menos de 70 anos de existência cresce exponencialmente em “capital intelectual”: arte, gastronomia, música... A demanda existe, e o momento de crise no mercado que ainda não acompanha os desejos de um público cada vez mais exigente precisa mudar. É um investimento para o futuro.

Cada país tem sua história, suas influências de cultura e miscigenação e, conseqüentemente, sua culinária. Duas principais escolas de confeitaria (quando fala-se em escola, diz-se modo, regra e padrão de ensino ou técnicas) se destacaram ao longo dos séculos, consagrando-se como as principais influências da criação contemporânea ocidental: a francesa e a italiana. França e Itália são, ao mesmo tempo, as responsáveis pelos primeiros passos da confeitaria como arte culinária e parte de uma refeição. Catarina de Médicis foi a rainha responsável pela organização dos banquetes na França por etapas. Apesar de consolidar sua história na França, Catarina era italiana, e trouxe consigo muitas tradições. As convergências e divergências atravessaram os séculos. Há técnicas diferentes, como as do merengue, e doces típicos diferentes, como as éclairs e o tiramisù. Porém, muitas semelhanças ficam escondidas. O macaron, considerado um clássico francês, tem origens italianas. O aclamado bolo genovês, ou pão de ló, tão utilizado pelos franceses, também é criação do país da bota – surgiu das mãos do cozinheiro Giobatta Cabona.

Luta silenciosa



O desafio da maternidade para mães de pessoas com deficiência nem sempre é reconhecido. Mulheres compartilham experiências sobre ser mãe de crianças e adolescentes com deficiência no Distrito Federal

Texto **Rebeca Borges**

Diagramação **Rachel Sabino e Vicente Gomes**

Arte **Rachel Sabino**



Segundo o Censo 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Distrito Federal tem aproximadamente 13.200 meninos, entre 10 e 14 anos de idade, com algum tipo de deficiência física (visual, motora ou auditiva) ou intelectual. Entre as meninas da mesma faixa etária, as estatísticas apontam cerca de 16 mil pessoas.

Em grande parte dos casos, essas crianças e adolescentes vivem sob o cuidado das mães. Os desafios diários não são enfrentados apenas pelos filhos: as matriarcas travam batalhas intensas, que vão desde problemas com locomoção – no caso dos filhos que têm deficiências motoras – até dificuldades para se manterem ativas no mercado de trabalho, já que boa parte do tempo é destinada ao cuidado dos filhos com deficiência.

Segundo Liliane Bernardes, coordenadora-geral da Secretaria Nacional de Promoção dos Direitos da Pessoa com Deficiência (SNPD), as mães, pais ou outros responsáveis legais por deficientes têm benefícios em áreas como transporte público, jornada de trabalho e auxílio financeiro, por exemplo. Entretanto, essas assistências não podem ser concedidas a qualquer pessoa.

Um dos casos é o Benefício de Prestação Continuada (BPC), que garante um salário mínimo às pessoas com deficiência de qualquer idade. Essa renda é destinada apenas aos lares com menos que 1/4 do salário mínimo vigente por pessoa do grupo familiar. Além disso, vantagens como a redução da jornada de trabalho para pessoas que tenham cônjuge, filho ou dependente com deficiência são garantidas por lei apenas para servidores públicos.

Diante dessas adversidades, mães de deficientes podem viver sob diversas facetas: algumas trabalham em empresas privadas e batalham para conciliar o expediente laboral e os cuidados de casa, enquanto outras decidiram ocupar-se apenas como donas de casa. Existem também as que preferem realizar trabalhos autônomos, que se adequam ao tempo livre disponível, e as que sustentam a casa por meio do serviço público.

Sob essas diferentes realidades, mulheres enfrentam, todos os dias, árduas rotinas para garantir as melhores condições de vida possíveis às crianças. Para elas, toda a batalha cotidiana vale a pena quando um sorriso do filho ilumina até os momentos mais sombrios.

Atenção à família

Cristina Massot Coelho, professora da Faculdade de Educação da Universidade de Brasília (UnB), explica que a existência de políticas públicas para os familiares de pessoas com deficiência é fundamental. A profissional trabalha na área de educação inclusiva e realizou, ao longo da carreira, ações com pais e mães de crianças e adolescentes com necessidades especiais.

Para Cristina, a educação é um dos mais importantes caminhos de apoio aos responsáveis por crianças deficientes. “As mães querem participar da vida dos filhos para ter um ponto de contato com eles. Há um descompasso muito grande entre as escolas e as mães, mas a escola deve ser um vetor entre essas duas vertentes”, ressalta.

Entretanto, a educação não é a única política pública estrutural para essas famílias. Cristina ressalta que programas em todas as áreas, desde mobilidade, até licença maternidade, por exemplo, devem ser debatidas. “Além da inclusão na escola, é muito importante falar sobre outras políticas públicas de suporte para essas mães.”

Apesar de viverem em realidades singulares e isoladas, as mães de filhos com necessidades especiais precisam de uma atenção especial. Cristina acrescenta: “Como terapeuta, a gente tem que ser parceiro desse sofrimento e dessa alegria dessas mulheres. Todo mundo vive esses momentos durante a vida, mas as mães das pessoas com deficiência têm essas experiências de um jeito muito forte. Isso passa a ser um desafio de vida”.





Benefícios concedidos às pessoas com deficiência e aos responsáveis legais

<i>Área</i>	<i>Benefícios</i>	<i>Quem pode receber</i>
Jornada de trabalho	Horário especial de trabalho (redução da jornada)	Servidor público com deficiência, extensivo ao servidor que tenha cônjuge, filho ou dependente com deficiência, conforme a Lei 8.112/1990.
Locomoção	Passê livre	No âmbito federal, as pessoas com deficiência têm direito ao Passê Livre Interestadual. Só aquelas que necessitam, obrigatoriamente, de ajuda para se locomover, têm direito a acompanhante e essa informação deve constar em declaração médica.
Renda	Prestação Continuada (concessão de um salário mínimo)	Pessoa com deficiência de qualquer idade com impedimentos de natureza física, mental, intelectual ou sensorial de longo prazo (aquele que produza efeitos pelo prazo mínimo de 2 anos). É necessário que a renda por pessoa do grupo familiar seja menor que 1/4 do salário-mínimo vigente.

Outros

Pensão (de servidor público falecido) a dependente (filho, enteado ou irmão) com deficiência, intelectual ou mental;
Isenção de Imposto sobre Produtos Industrializados na aquisição de automóvel;
Isenção de Imposto de Renda Pessoa Física;
Saque do FGTS para compra de órteses e próteses (Caixa Econômica Federal);
Desconto da passagem e da bagagem do acompanhante de passageiro com deficiência em viagens aéreas;
Pensão (do RGPS) a dependente (filho, enteado ou irmão) com deficiência, intelectual ou mental;
Pensão especial para pessoas com deficiência física em razão da talidomida.

Quatro histórias de mães que se desdobram

Jornada firme

Keli da Silva Duarte Gameiro, de 33 anos, é moradora do Cruzeiro, técnica em enfermagem e trabalha na Unidade de Terapia Intensiva (UTI) do Hospital Materno Infantil de Brasília (HMIB). A rotina agitada, dividida entre plantões noturnos, tarefas domiciliares e um curso de graduação em Terapia Ocupacional, na Universidade de Brasília, é compartilhada com a maternidade. Keli é mãe de Caio Duarte Gameiro de Lima, de 13 anos de idade. O adolescente tem Transtorno do Espectro Autista (TEA).

Sobre as maiores dificuldades do filho, a mãe explica: “Ele não corresponde à faixa etária dele. Ele assiste desenho de criancinha, não tem certas responsabilidades. No autocuidado, por exemplo, ele toma banho sozinho, mas tem uma certa supervisão, e não escova o dente sem alguém por perto. Mesmo tendo 13 anos, ele não tem condições de ficar sozinho”.

O menino iniciou uma série de terapias com apenas três anos de idade, antes mesmo de ter o diagnóstico de autismo confirmado. “Quando ele tinha entre cinco e seis anos, veio a certeza. Meio que você tem uma hora de luto, porque, por mais que você já soubesse, vem aquela verdade”, afirma Keli.

A rotina da técnica em enfermagem é partilhada com o trabalho durante a noite e atividades diurnas. “Passei a só tirar plantões à noite, e aí o dia ficou mais livre para poder cuidar dele. Tenho duas semanas em que faço 42 horas de trabalho. Na outra semana, faço 36 horas. Por conta da minha rotina, essa minha escala é fixa”, explica.

Os cuidados com Caio e com a casa ainda são divididos com a graduação. “Todos os semestres eu organizo minha grade horária para bater com os horários dele”, ressalta Keli. O menino estuda diariamente no período matutino e, durante a tarde, realiza atividades complementares e terapias.

Sobre o filho, Keli conta: “Ele é muito carinhoso. Normalmente as pessoas falam que autistas não gostam de contato físico, mas ele tá sempre procurando alguém pela casa”. Entre as paixões de Caio, estão o videogame e, claro, a família: ele gosta de estar sempre por perto da mãe ou do pai.

“No começo, quando você não vê seu filho evoluindo, não fala, não chama mamãe ou papai, é meio complicado de você entender o que tá acontecendo. Mas os problemas sempre aparecem. Você resolve um, aparece outro. Vai acostumando”, ressalta a mãe sobre as maiores dificuldades ao lado do filho.

Entretanto, apesar da rotina agitada, Keli encara o cotidiano e os cuidados com Caio de forma natural. “O que eu conheço de ser mãe é ser mãe assim. A gente se acostuma, a gente entende ele. Eu penso que toda mãe é assim como eu sou. Às vezes, quando eu tô com uma criança típica, eu fico perdida. Eu costumo dizer pras pessoas que eu conheço que chega um ponto que, pra mim, a vida que eu tenho com ele é normal”, conta.

“Eu costumo dizer pras pessoas que eu conheço que chega um ponto que, pra mim, a vida que eu tenho com ele é normal.”

Kelida Silva

Caio de Lima, 13 anos, é conhecido pela relação carinhosa que mantém com a família. A maior parte do dia do garoto é ocupada com a escola ou atividades variadas na parte da tarde. No tempo livre, o menino se diverte com programas de televisão e jogos.





Desafio e recompensa

O cotidiano de Marinalva Pereira Lima é sinônimo de agitação. Aos 51 anos de idade, ela trabalha como recepcionista da Embaixada do Mali, em Brasília. A vida da profissional, que mora no Jardim Botânico, é partilhada entre o expediente no emprego da iniciativa privada, as atividades de casa e o papel de mãe.

O filho, Ylan Matheus, de 9 anos, foi diagnosticado com Síndrome de Down. Depois de uma gestação tranquila, a notícia de que o filho teria deficiência veio como um baque. “O nascimento para mim foi um choque. Eu não queria aceitar. As enfermeiras até chegaram em mim e perguntaram ‘você não quer dar?’, mas eu disse ‘não’. É meu filho”, explica Marinalva.

“O nascimento para mim foi um choque. As enfermeiras até chegaram em mim e perguntaram ‘você não quer dar?’”

Marinalva Pereira

Ylan Matheus, 9 anos, é uma figura: comunicativo e brincalhão, Ylan adora tirar fotos ao lado da família. O pequeno também gosta bastante de jogar bola, brincar com games no celular, assistir televisão e passear com os pais nos fins de semana.



Ela afirma que a falta de informação sobre os riscos de uma gravidez tardia (ela engravidou aos 41 anos de idade) foi a principal razão para a surpresa durante o nascimento de Ylan. Entretanto, com o apoio do marido e da família, Marinalva tratou de adaptar a rotina para que o menino crescesse nas melhores condições. “Já comecei a fazer os atendimentos. Não foi fácil, não. Mexeu com meu psicólogo, demais. Mas tive apoio da família, todos apoiaram”, ressalta.

Hoje, ela se desdobra para conseguir trabalhar, auxiliar na renda familiar (já que nunca teve acesso ao Benefício de Prestação Continuada) e cuidar de Ylan. A rotina começa ainda cedo: diariamente, Marinalva acorda e leva o menino para atendimentos médicos e terapias. “Escovar dente, calçar o tênis, banho... tudo depende de mim. É muito trabalho porque ele já tá grande e ele depende de ter que dar o café, vestir a roupa”, explica.

Depois, a recepcionista deixa o filho sob atenção de uma cuidadora e segue para o trabalho, onde entra às 9h. Durante o almoço, nada de folga: “Abro mão do meu horário de almoço para levá-lo na escola”, afirma. Ela volta novamente para o trabalho e, ao fim do dia, busca Ylan na aula, o leva para a nataçã o e retorna à casa.

Marinalva ressalta que um dos pontos importantes para que a rotina funcione bem é a flexibilidade que a empresa em que trabalha oferece. “Aqui, graças a Deus, os patrões são muito humanos, eles entendem. Se fosse em outro emprego, já teriam me mandado embora. Eu ainda consigo conciliar, porque eles me ajudam bastante, mas têm muitas mães que não conseguem trabalhar. Quando eles sabem que eu tô com um problema, quando a criança não está bem, eu aviso e eles não descontam”, afirma a recepcionista.

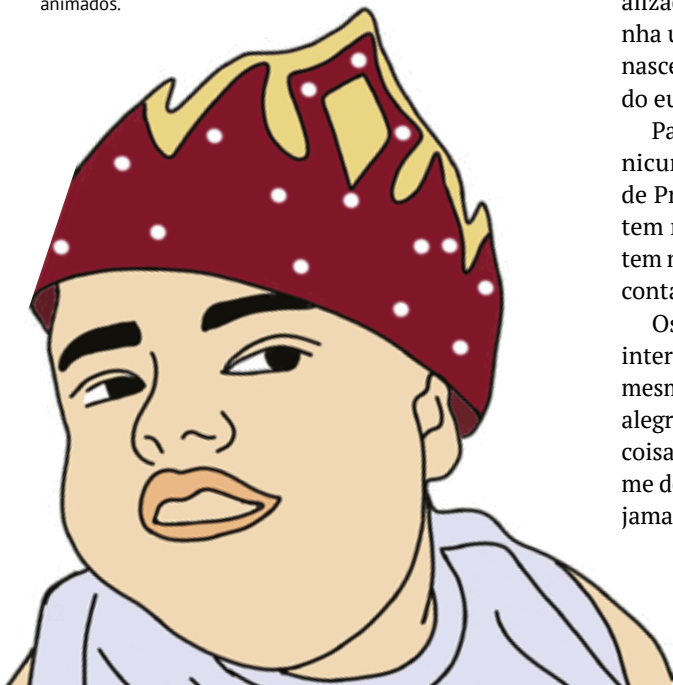
Apesar de todas as dificuldades, Marinalva aponta que não abriria mão de ser mãe de Ylan. “É um presente. Hoje, mesmo com todo o trabalho, eu sou uma pessoa feliz. Antes de ser mãe, eu sentia um vazio, algo parecia que faltava. Hoje, não. Eu conto os minutos de chegar, pegar ele, da gente sair abraçado. Somos muito unidos. É amor de mãe, né”, conta.



“Tive que fazer mudanças na minha casa e não tenho mais liberdade para sair. Minha rotina de casamento, tudo mudou. Eu vivo um dia após o outro.”

Eunice Queiroz

Eduardo de Sousa, 12 anos, é o xodó da família. O menino passa o dia inteiro com a mãe, mas se diverte em eventos com outras crianças especiais, atividades frequentadas constantemente pela família. Nessas ocasiões, a diversão é garantida, e é permitido até brincar com fantasias: o menino já se vestiu de príncipe e até de personagens de desenhos animados.



Batalha diária

“Quando olho pro meu filho, vejo que ele é um guerreiro”, conta Eunice Queiroz da Silva, de 42 anos de idade. Moradora de Samambaia, Nice (como é chamada por conhecidos) é mãe de Eduardo Henrique Queiroz de Sousa, de 12 anos. Trabalhadora autônoma, Nice divide a rotina entre os serviços de manicure, que realiza na própria casa, e os cuidados com o filho, diagnosticado com malformação cerebral.

“Ele não anda, não fala, tem 50% da visão. A audição dele é normal e ele é acamado. Por esse motivo, ele tem problema de deglutição e usa uma sondinha no estômago”, explica a manicure. Diante das limitações de Eduardo, o cotidiano de Nice é inteiramente dedicado ao garoto.

Eduardo realiza diversos atendimentos médicos e terapias, mas não frequenta a escola devido às condições consequentes da deficiência. “Tive que fazer mudanças na minha casa e não tenho mais liberdade para sair. Minha rotina de casamento, tudo mudou. Eu vivo um dia após o outro”, desabafa Nice.

Ela também explica que as dificuldades são mais evidentes por não ter ajuda externa, como a de uma cuidadora, por exemplo. A profissão de manicure é realizada quando há tempo de sobra na rotina. “Eu tinha um salão, mas, a partir do momento em que ele nasceu, eu trabalho em casa, fazendo as unhas quando eu posso”, explica a mãe.

Para complementar a renda da atividade como manicure e a do marido, a família recebe o Benefício de Prestação Continuada. “Me ajuda muito, porque tem meses que não tem fralda, tem meses que não tem medicamento. Tudo para criança especial é caro”, conta Nice.

Os muitos momentos de aperto e dificuldade são intercalados com pequenas felicidades. “Eu sou feliz mesmo assim. Tem os dias difíceis, mas tem os dias de alegria. Quando ele sorri... Meu filho transmite muita coisa boa para os outros. Ele é um presente que Deus me deu. Mesmo com toda a luta, eu não quero nunca, jamais ficar longe do meu filho”, completa.



Desenvolvimento surpreendente

Orgulho é a palavra que define a relação entre Elaine Cavalcante Carvalho de Souza, de 32 anos de idade, e o filho, Arthur Cavalcante de Souza, de 6 anos, moradores de Vicente Pires. A felicidade da mãe ao acompanhar o desenvolvimento e o crescimento do filho é explícita.

Arthur é diagnosticado com um grau leve do Transtorno do Espectro Autista (TEA). Elaine cita que a doença não acarreta nenhuma limitação física ou motora ao menino. “É mais intelectualmente. Ele é uma criança que corre, fala, brinca, conversa. Ele tem mais dificuldades socialmente, e é uma criança que até consegue se socializar com algumas pessoas, mas tem outras com quem ele não conversa de jeito nenhum”, afirma.

Fruto de uma gravidez desejada e planejada, Arthur apresenta, a cada dia, mais motivos para potencializar a felicidade da família: é inteligente, criativo e curioso. “No primeiro momento, a gente toma um susto. Eu achava que meu filho não ia falar, que ele não ia se socializar. Mas ele me surpreende todos os dias”, conta Elaine.

Além de Arthur, Elaine tem outros dois filhos e, por isso, optou pela ocupação de dona de casa. Dessa forma, ela consegue estar mais próxima das crianças e acompanhar o desenvolvimento delas.

A família não recebe nenhum benefício financeiro e vive com a renda do marido, mas Elaine acredita que, nas circunstâncias em que vive, cuidar de casa e dos pequenos é mais vantajoso que ocupar-se de um emprego formal. Apesar disso, ela garante que o trabalho em casa não é fácil: ela é responsável por levar as crianças à escola, auxiliá-los nas tarefas de casa, preparar comida e organizar o lar.

Apesar das diversas tarefas do cotidiano e das dificuldades diárias que enfrenta, Elaine afirma: “Eu acho que eu tenho mais melhores partes em ser mãe do Arthur. Ele é uma criança que tem um coração muito puro, quer ajudar os outros da forma dele”.

“No primeiro momento, a gente toma um susto. Eu achava que meu filho não ia falar, que ele não ia se socializar. Mas ele me surpreende todos os dias.”

Elaine Cavalcante

Arthur de Souza, 6 anos, gosta mesmo é de tecnologia. O garoto adora descobrir jogos e aplicativos na internet. Outro passatempo do pequeno é desenhar. Além disso, os filmes e desenhos animados fazem parte do cotidiano do menino.



TRADIÇÃO SEM MESA



Elas estão nas ruas, avenidas, pontos de ônibus, próximo a lojas, restaurantes, prédios comerciais ou que abrigam organizações públicas. Estão em qualquer lugar por onde passam e trabalham pessoas que, no dia-a-dia, dependem de uma refeição rápida e de preço razoável para matar a fome. São as quentinhas, que garantem renda e sobrevivência de milhares de habitantes do Distrito Federal, incluindo alguns que transformaram uma atividade artesanal individual em empreendimento, como mostra a reportagem.

Texto **Neyrilene Costa**
Diagramação **Lorena Costa e Vicente Gomes**
Fotos **Neyrilene Costa e Thays Martins**
Ilustração **Vinicius Vinhal**

Quentinha, marmitta, marmitex são alguns dos apelidos do famoso almoço rápido, vendido a baixo custo em vários pontos da cidade e que fomenta um negócio que não vem de hoje. O Sindicato de hotéis, restaurantes, bares e similares de Brasília (Sindhobar) estima que existem na capital federal cerca de 20 mil ambulantes vendendo quentinhas diariamente em torno da hora horário do almoço, compradas principalmente por trabalhadores que têm pouco tempo e por aqueles que querem ou precisam comer algo barato e perto do trabalho. O comércio se estabeleceu de tal forma que é comum ver até em pontos próximos a áreas residenciais, como as superquadras e vias do Lago Norte e Lago Sul, por exemplo, carros parando para comprar e levar para casa o almoço da família.

Não há registro de pontos de vendas desse comércio legalizados, o que facilita a sua proliferação por toda a cidade. Os ambulantes procuram preferencialmente locais com bastante circulação de pessoas, como centros comerciais, canteiros de obras e vias de acesso a pontos movimentados. Por isso mesmo, são encontrados com facilidade e quantidade nos setores bancário e comercial Sul e Norte, na Esplanada dos Ministérios, perto de prédios de órgãos públicos federais e do Distrito Federal, shoppings, supermercados, em universidades, pontos de ônibus, canteiros de obras e mesmo próximos a alguns bares, restaurantes e lanchonetes.

Dessa forma, público para comprar as quentinhas não falta. Os vendedores, das mais diversas faixas etárias e gênero, garantem que suas comidas são caseiras e feitas sempre no mesmo dia. Tentando apregoar o sabor e distribuir simpatia, cada vendedor busca conquistar a clientela de cada dia. Em um mesmo local pode haver mais de uma pessoa vendendo e, por isso, esses fatores, mais o preço, são fundamentais para o sucesso.

Com a certeza de que existe um público consumidor disposto a pagar menos do que em um restaurante ou lanchonete legalmente estabelecidos, muitas pessoas enxergam uma oportunidade de negócio que lhes garanta algum tipo de renda, especialmente – mas não apenas – quem não tem nenhuma. E para arrumar uma clientela fiel, os vendedores investem em sabores variados, uso de temperos especiais ou até em “agrados”. Há quem, para conquistar o freguês, ofereça suco, salada, batata e até cartão fidelidade, que dá direito a ganhar um brinde ou uma refeição

grátis, após um certo nível de consumo. Outro ponto que é levado muito em conta pelos consumidores é o preço, que geralmente varia entre R\$ 8,00 e R\$ 15,00, dependendo do local, o que pode tornar a refeição ainda mais agradável.

Tradicionalmente, o comércio informal cresce no Brasil em períodos de crise econômica, que provocam queda na oferta de postos de trabalho. Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) indicam que o número de desempregados no Brasil já passava de 13 milhões no terceiro trimestre de 2018. No final do primeiro semestre do ano, o Distrito Federal tinha cerca de 300 mil pessoas sem emprego, segundo dados da Companhia de Planejamento do Distrito Federal (Codeplan). A venda de marmittas em espaços públicos, assim, é uma atividade que serve como válvula de escape para a crise, embora já se observe, também, empresas legalmente registradas atuando no ramo.





Medos e desafios

Por não serem comércios registrados, os produtores e vendedores de quentinhas estão sempre à mercê de fiscalizações dos órgãos reguladores, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e da Agência de Fiscalização do Distrito Federal (Agefis). No DF foi aprovada, em agosto de 2018, a Lei nº 6.190, que regulamenta a profissão de ambulante, mas a legislação não fala sobre os vendedores de marmitas, e assim eles não podem comercializar essa mercadoria.

Até mesmo para quem está trabalhando no setor responsável não há respostas de como a legislação seguirá. Esse é o caso do Sindicato do Comércio Varejista do Distrito Federal (Sindivarejista), que afirmou não poder comentar sobre o assunto.

O órgão responsável pela fiscalização e apreensão das quentinhas e outros alimentos no DF, é a Vigilância Sanitária e, segundo o gerente de alimentos, André Godoy, há grandes riscos nessa comercialização feita ao ar livre, uma “prática muito perigosa à saúde.” Argumenta que, “como as marmitas não ficam na temperatura adequada, há proliferação de bactérias, o que pode ocasionar intoxicação alimentar grave”, o que é um motivo forte para justificar a proibição do comércio. O ideal seria a venda de comidas congeladas ou em altas temperaturas, de 60 graus celsius, que é “uma temperatura boa e com baixos riscos de contaminação.” Godoy argumenta que é necessária a apreensão dos alimentos, mas não há uma quantidade de fiscais adequada na Secretaria de Vigilância. “A equipe é pequena e temos que fiscalizar muitas coisas”, completa, sem, porém, fornecer o número total de pessoal da entidade.

Em 2017, foram apreendidos no Distrito Federal

cerca de 25 toneladas de alimentos, incluindo marmitas, mas também produtos de restaurantes e comidas em geral (carnes, verduras e alimentos) segundo André Godoy. Embora não haja números específicos apenas sobre as quentinhas, ele aposta que, devido ao alto número de apreensão, houve um aumento na quantidade de vendedores. “Este aumento se dá por vários motivos e entre eles está o desemprego”.

A comercialização das marmitas afeta alguns comerciantes do ramo de alimentação, especialmente aqueles que praticam preços mais baixos, acredita o Sindhobar, sindicato que representa a categoria. Para combater a venda dos ambulantes, a arma que contam é chamar a Vigilância Sanitária. “Denunciamos diretamente para o órgão responsável, mas a efetividade não é grande”, afirma o presidente do sindicato, Jael Antônio da Silva, para quem não poderia haver a comercialização das quentinhas da forma como ocorre no Distrito Federal. “Nós achamos um absurdo a venda, não só próximo aos estabelecimentos, como em qualquer lugar. Trata-se de um insulto ao empresário regularmente estabelecido e um desacato a ordem e a segurança alimentar da população”, analisa.

Jael acredita que a atividade dos ambulantes é prejudicial ao processo de criação de emprego, pois reduz a receita do comércio legalmente estabelecido, levando ao congelamento de vagas e novas demissões.

“Se o Estado não tomar providências, o desemprego vai continuar aumentando e a receita pública diminuindo, pois os ambulantes não pagam impostos por exercerem a atividade”. Além disso, o que há é “um incentivo para todos irem para a informalidade, já que não existe nenhuma fiscalização, nem punição para este ato”.



A paraibana Rita vende quentinhas há 10 anos no Lago Norte.

“Faço porque gosto”

Em Brasília há quem fez do ramo das marmitas uma forma de subsistência há bastante tempo. É o caso de Rita Maria Ferreira, 52 anos, que há 10 anos garante o seu sustento e da família com a comercialização de quentinhas. “Estou aqui no Lago Norte desde 2008 e conquistei muitos clientes e bens na minha vida por aqui”, afirma dona Rita, como é chamada, paraibana de origem que naquele ano optou por ser vendedora e ter mais autonomia de trabalho. “Sempre digo que é melhor trabalhar para mim do que para os outros”, brinca sorridente a moradora do Paranoá, que decidiu apostar o seu negócio em um dos bairros nobres da cidade. Diz que quando deixou de trabalhar em casas de família no Lago Norte decidiu produzir e vender quentinhas incentivada por seus irmãos e várias pessoas que trabalhavam na região como pedreiros, jardineiros, bombeiros, cuidadores de piscinas e empregados domésticos, entre outros. Mas sua clientela

“Perdi muitas mercadorias, um prejuízo enorme. Quando a fiscalização pega eu preciso me virar para arrumar dinheiro e fazer novas refeições. Isso é muito triste e complicado.”

Rita Ferreira

inclui também moradores, um deles desde o começo em 2008 e que “sempre pede quatro marmitas” para levar para casa.

Trabalhar para si mesmo, entretanto, não é nada fácil, a rotina é pesada e cansativa. “Acordo 3h da manhã, começo a preparação da comida e às 7h está tudo pronto”, Dona Rita, que às 10h30, já está no ponto de venda. A paraibana não vende sozinha e nem tem somente um lugar de distribuição. “Tenho três pontos no Lago Norte e um no Lago Sul. Minhas filhas, neto e sobrinha me ajudam, ao todo somos seis pessoas”, explica. No preparo da comida, ela trabalha só em uma cozinha equipada com fogão industrial e freezer. “Faço tudo com muito amor e carinho”, diz orgulhosa.

Apesar de ter o Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), dona Rita não pode comercializar, pois é proibida a venda na rua, e já sofreu por conta disso. “Perdi muitas mercadorias, um prejuízo enorme. Quando a fiscalização pega, eu preciso me virar para arrumar dinheiro e fazer novas refeições. Isso é muito triste e complicado”. Dona Rita já pensou em alugar um ponto, mas não tem condições. “São muito caros os aluguéis dos quiosques”, completa.

Com o preço de apenas R\$ 10 por cada marmitex, dona Rita e seus ajudantes conseguem vender em média cerca de 130 quentinhas por dia, de segunda a sábado, dos mais diversos sabores. “Aqui, as que saem mais são as mistas (carne assada com frango) e as de costela”. Para não cair na mesmice da refeição, todo o dia ela leva um cardápio com seis pratos, cinco tradicionais e fixos, e um sexto com o produto do dia (mocotó, feijoada, entre outros). “Mas, às



Rafael trabalha há um ano com Abadia na venda de marmitas na UnB.

vezes, as preferências mudam. Então, vou observando o que mais saiu em um dia para levar mais no outro”, explica. Apesar da correria dona Rita não se vê fazendo outra coisa. “Amo o que faço e não penso em fazer nada além”, completa a vendedora.

Ela garante que não reaproveita as comidas que sobram. “É difícil sobrar, porque já faço a conta certa para o dia. E caso fique, aí comemos em casa mesmo ou damos para os vizinhos”, conta. Dona Rita não faz contas detalhadas, mas assegura que depois de cobrir todos os custos de produção que envolvem as compras dos alimentos e matérias primas, o gás, o transporte até os locais de venda, ajuda de custo para os vendedores e até a própria alimentação familiar, ela consegue tirar cerca de R\$ 2 mil livres por mês.

Há seis anos conquistando a UnB

Graduada em ciências contábeis e com especialização em Auditoria, Abadia Alves Antunes, 59 anos, comercializa marmitas há seis anos no campus Darcy Ribeiro na Universidade de Brasília (UnB), localizado na Asa Norte da cidade. Ela já teve um restaurante que fechou, porém, o interesse em comercializar comida não sumiu. Aposentada há oito anos da Caixa Econômica Federal, sente prazer no que faz. “Sou muito feliz aqui.” A ideia de vender comida na UnB veio em 2012, quando uma sobrinha de Abadia, que estudava enfermagem, percebeu que quem ali vendia não levava a quantidade suficiente para todos os interessados.

Como Abadia ainda tinha equipamentos de uma cozinha do antigo restaurante, decidiu tentar fazer

um novo comércio. A ideia deu tão certo que ela vende há seis anos e conquistou uma clientela fiel. “Aqui, todos me conhecem e trocamos até mensagens”, conta feliz. O estudante do 4º semestre de medicina Eduardo Simioni, 23 anos, é um desses clientes satisfeitos. “Compro há um ano e meio. Não tenho o que reclamar. Gosto do sabor e do atendimento”, acrescenta sorridente.

A Marmitaria D’Abadia, nome de fantasia de uma empresa que é registrada, oferece mais de 30 pratos no cardápio. “Levamos alguns fixos, como carne branca e vermelha, além de estrogonofe e vegetariano. Mas a pessoa pode decidir previamente o que quer na sua marmiteira.” Isso é possível porque ela faz entrega, mas a maioria das comidas são vendidas previamente pelo Disk-marmiteira.

Os pedidos são feitos via WhatsApp e funciona assim: o cliente manda uma mensagem dizendo o que quer comer, ela leva para a UnB e entrega em alguns pontos, como na Reitoria e Faculdade de Saúde. “Assim as pessoas têm mais liberdade e podem comer variedades também”, afirma.

“Me sinto realizada fazendo o que faço. É muito bom. Às vezes, me chamam até de tia e elogiam. Gosto muito disso.”

Abadia Alves

Para dar conta das 180 marmitas feitas e vendidas todos os dias, de segunda a sexta-feira, para alunos, funcionários e trabalhadores, Abadia conta com a ajuda de cinco funcionários (cozinheiros, saladeira e auxiliares). No cardápio há a opção de quentinha pequena, que custa R\$ 12,00, e a grande, R\$ 14,00. E o cliente ainda tem direito a escolher dois acompanhamentos (entre eles, batata, banana, doces). Ela também faz vendas de marmitas congeladas e entrega a domicílio, com uma kombi toda enfeitada com a marca da empresa. Para a produção ela conta com uma cozinha industrial e relata que não há sobra de alimentos. Para as vendas, os mesmos funcionários que são da cozinha dão uma força para ela. “Não posso pagar mais pessoas, então, eles topam me ajudar nas vendas”, explica.

Apesar de não depender exclusivamente da venda de quentinhas, Abadia sente a importância do negócio. “Me sinto realizada fazendo o que faço. É muito bom. Às vezes, me chamam até de tia e elogiam. Gosto muito disso”, completa entusiasmada.

Da caixa de isopor a carro modificado

As quentinhas são comumente vendidas em vasilhas de isopor ou térmicas, porém, Marcos Teixeira, 48 anos, decidiu inovar: “Eu equipei e modifiquei um carro para ser meu ponto de trabalho”, diz o comerciante, que transformou a traseira de um utilitário Fiorino em um local onde ficam as bandejas de self service que abastecem as vasilhas. A nova alternativa surgiu em 2015, cinco anos depois de entrar no negócio das quentinhas tradicionais, sobretudo pela “praticidade do transporte” da comida, explica Marcos, nascido na cidade de Icó (Ceará), que veio para Brasília com apenas 6 anos e foi criado no Gama.

Formado em Tecnologia da Informação (TI), Marcos atuou na área por 15 anos no Ministério da Justiça em Brasília, prestando serviços para uma empresa terceirizada e foi lá que surgiu a ideia de vender marmitas. “Apesar de ter ficado muito tempo, eu percebi que o salário não aumentava tanto e ao observar os vendedores de quentinhas vi uma oportunidade de empreender.” O seu plano deu tão certo

Marcos adaptou dois carros para a comercialização de comida e trabalha sozinho em um deles.





Wesley compra marmitas há apenas dois meses e já se tornou cliente fiel.

“Acho triste a pessoa ficar sem trabalhar devido a uma simples proibição.”

Marcos Teixeira

que em oito anos vendendo comida conseguiu comprar e transformar dois carros que oferecem seus produtos na Esplanada dos Ministérios, um próximo ao Ministério da Justiça (MJ) e outro ao lado do Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC).

Marcos trabalha de segunda a sexta-feira, entre 11 e 14 horas, e os clientes podem variar. “A maioria é de funcionários dos ministérios, mas aparecem também turistas”, explica. A parte traseira de cada carro é dividida em compartimentos que facilitam a preservação dos alimentos. De um lado ficam os frios (saladas e legumes), com bolsas de gelo, e do outro, em banho maria, os pratos quentes como arroz, feijão, carnes e complementos. Outro diferencial é que a carne pode ser preparada na hora em uma chapa também acoplada.

Para preparo e distribuição da comida, Marcos conta com a ajuda de oito pessoas, que, apesar de “não terem carteira assinada, recebem tudo em dia”, garante o empreendedor. Ele fez uma cozinha própria, que fica no Gama, para o preparo das refeições, equipada com modernos equipamentos. Por dia, ele vende entre 100 e 150 refeições nos dois carros. “Antes da crise esse número era apenas em um veículo”, recorda. A comida pequena custa R\$ 8,00 e a grande R\$ 10,00 e o cliente pode se servir, só a carne que é entregue por um funcionário. Em cada carro de Marcos só trabalha uma pessoa. Questionado sobre os lucros do negócio, Marcos declara apenas que “dá para sobreviver.”

Marcos tem CNPJ, o registro de pessoa jurídica, e entende que não é ideal o sistema de venda das quitandas na cidade, com tipos distintos de comerciantes. Ele sugere que a regularização dos ambulantes poderia começar com os órgãos responsáveis pela fiscalização estabelecendo “padrões de qualidade, verificando a procedência e preparação dos alimentos”, além de promoverem a cobrança de impostos. “Acho triste a pessoa ficar sem trabalhar devido a uma simples proibição, mas, se os órgãos públicos não fizerem nada, vão continuar sem arrecadação”, diz Marcos, que gosta do que faz. “É muito bom e rende algo, mas não pretendo parar por aqui, se surgir algo novo, talvez, eu possa mudar de caminho”, comenta o empreendedor, que no momento também faz o último semestre do curso de educação física no Centro Universitário Clarentiano.

No dia a dia o negócio de Marcos mantém velhos clientes e conquista novos, como Wesley Yago Simões, 19 anos, que compra comida próximo ao MCTIC há apenas dois meses, mas já se tornou cliente fiel. “Gosto da variedade de alimento, preço acessível e atendimento bom”. Estudante do 4º semestre de pedagogia no Centro Universitário Iesb e estagiário do Ministério das Relações Exteriores, próximo a um dos pontos de venda de comida, tem pouco tempo entre o fim da aula e o começo do expediente. “Nunca fui de comer muito fora de casa, mas muitas vezes é necessário, quando não trago refeição”, completa Wesley.



Arte no centro, arte na rua

Semáforos, praças, monumentos ou pontos turísticos. Qualquer espaço público pode se tornar palco para os artistas de rua, que fazem a arte ir além de quatro paredes e embelezam a correria do dia a dia.

Diagramação **Murilo Fagundes e Vicente Gomes**

Texto e Fotos **Thifany Batista**

O ensaio “Arte no centro, arte na rua” foi produzido com o objetivo de conhecer as alegrias e tristezas de quem transforma o asfalto em palco. Com um trabalho que proporciona liberdade para conhecer e inovar é possível fazer o que ama, mas grande parte destes profissionais vive sem garantias financeiras para o futuro, o que gera insegurança. “É tudo muito difícil, mas a gente vai levando, pois amamos isso aqui”, é o que diz a maioria.

Cláudio André, o estátua viva, cobre o corpo com argila há 15 anos. Carioca, já visitou 14 estados do Brasil com sua arte. Atualmente mora em Goiânia, mas há sete anos costuma desembarcar na capital com frequência, para se apresentar. “É gratificante o apoio do povo de Brasília. Eu sou muito bem recebido, só tenho a agradecer, primeiramente a Deus e aos brasilienses que incentivam o nosso trabalho”, conta.

O dom de pintar está no sangue de Antônio Beracochea. O artista tem 44 anos e há mais de 30 encanta com suas pinturas onde usa basicamente tinta spray. Uruguaio e de família de pintores, Antônio está há 13 anos em Brasília.

Robert Mytchawn ou Kalango, como é conhecido, chama atenção por onde passa. O homem mais tatuado do DF tem três grandes paixões: tatuagem, corrida e música. Em suas apresentações, Kalango gosta de tocar e cantar de tudo um pouco, do gospel ao rock pesado. Ele é católico e se emociona ao falar do preconceito que sofre por parte de alguns fiéis em relação às tatuagens que possui — 313 no total.

Com sanfona, acordeon, triângulo e zabumba, as letras de Luiz Gonzaga e Dominguinhos são embaladas pela banda Milagre do Forró. O grupo é composto pelo pai e três filhos e toca ritmos nordestinos em Brasília e Goiás. Quando estão na capital, costumam se apresentar na Torre de TV aos finais de semana.













O cotidiano dilacerado do eu

Conheça a poesia e a prosa de três estudantes da Faculdade de Comunicação

Juliana Souza (@contagioverbal)

Estudante de Publicidade e Propaganda, faz parte da página Contágio Verbal, na qual escreve e desenha inquietações. Ilustra gratuitamente trechos que seguidores enviam.

[sou só]

em alguns momentos me sinto só
até mesmo quando multidões me cercam

me sinto tão só
que é impossível me ignorar
por sequer um segundo

minha única companhia sou eu mesmo
o eu preso em minha cabeça
o eu que implora por atenção o tempo inteiro

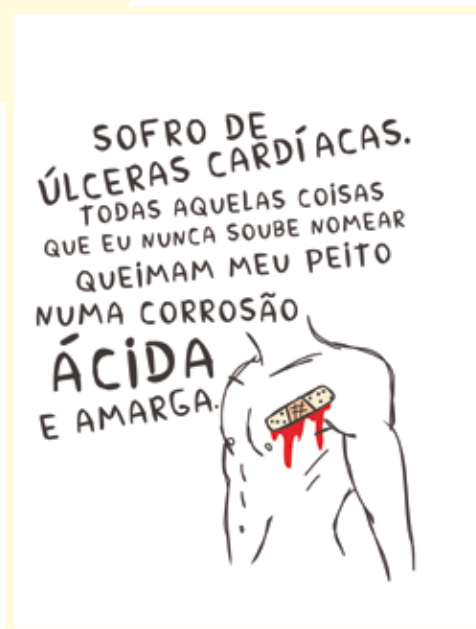
esse eu me domina e me comanda
faço tudo em prol de suas vontades
ainda que refém de todas as coisas presas dentro de mim

me sinto bem em estar só
não sinto a necessidade de estar no meio dessa gente
parece que as pessoas não me fazem falta
ou seria eu que não faço?



SEM TÍTULO

you me abraçou
era um abraço bem quente e me envolvia por inteiro
you foi me apertando
e apertando
e apertando
e you disse que eu não precisava de todas aquelas cores
que não tinha por que ser tão colorido assim
e então as coisas foram ficando mais escuras
turvas
e eu senti you entrando no meu corpo
se aderindo à minha pele
ficando impregnada nos meus ossos
passou a fazer parte de mim
e desde então eu te carrego comigo em todo lugar que eu vou
meu demônio favorito
minha amada solidão.



DE REPENTE

então you cresce e passa a enxergar tudo aquilo que you só olhava.
you descobre que todas as suas certezas são falhas e que na verdade não tem controle de coisa alguma, nem you e nem ninguém.
you olha ao seu redor e só consegue enxergar um amontoado de egos tentando sobreviver em tempestades de ódio.
de repente agora este é o mundo real.
e you descobre que nem todo mundo é bom e nem todas as coisas são justas.
you percebe que corações partidos são tão comuns quanto autoestimas machucadas e que, de certa forma, tá tudo bem.
you estava nesse mundo o tempo inteiro mas só conseguiu enxergá-lo após a primeira decepção, quando as coisas esclareceram lá fora mas escureceram aí dentro.

Melancolia

Hoje as coisas estão mais doídas que o normal. Os arranhados que levei do gato da minha prima estão doendo mais. O café está mais amargo que de costume. Meu corpo não dói. Ele está anestesiado. É um milagre que a comida tenha gosto no estado em que as coisas estão. As mãos tremem. As lembranças doem. Os pensamentos doem. A cabeça doer é apenas uma consequência do tanto de reflexões que estão se batendo dentro dela. Como que se respira sem doer? Ar para dentro. Ar para fora. Na ausência da falta de dor, vai com dor mesmo.

Carro. Dirigir. Chegar no trabalho. Crachá, passar pela catraca. Andar. Elevador. Será que estou com cara de choro? Andar de novo. Um. Pé. Na. Frente. Do. Outro. Esquerdo. Direito. Ou será o contrário? Dizem que quando repetimos essa sequência rápido chama-se correr. Eu chamo de liberdade. É bom sentir que ainda tenho controle desse movimento.

De volta ao foco do trabalho. Oi oi, tudo bem? Tudo e você? Bem também. Não está bem. Olá! Tudo bom? Tudo ótimo, e você? Bem também. Não está tudo bem. Bate ponto. Comentar sobre algo sem qualquer importância só para preencher um silêncio que não precisa ser preenchido. A melancolia de estar vivo é estranha. Café. Preciso de café. Dizem que café cura isso. Cura dores do peito e deixa mais acordado, mas dá gastrite.

Estou no banheiro. Como cheguei aqui? Não me lembro de ter feito: um. Pé. Na. Frente. Do. Outro. Esquerdo. Direito. Direito. Esquerdo. Estou sentada no vaso dentro de uma cabine e dos olhos saem água. Água que vem direto do mar. Chamam isso de lágrimas. Na verdade, é ressaca de mar. Eu choro o que consigo, mas não é suficiente. Chorar na seca brasileira é desperdiçar água.

Minha cara não está boa. Não dá para falar Oi tudo bem? Tudo sim, e você? Não se pode trabalhar assim; trabalho é falar “oi tudo bem?”, ouvir música e fazer algumas coisas que não entendemos. Maquiagem. Maquiagem é a solução. Agora ninguém sequer repara que não está tudo bem e que meus olhos vazam. A máscara está pronta.

Oi, oi! Tudo bem?

Tudo sim, e você?

Tudo bem.

Não está tudo bem.

ninguém

repara

quando

vazamos.

Ana Mascarenhas

Estudante de Jornalismo e comunicadora em formação, é artista amadora nos tempos livres. Apesar de trabalhar escrevendo, não sabe se descrever.

Uma hora e meia

Deixei de sentir as coisas, entre uma conversa e outra, meus ouvidos naquela hora desatentos resolveram prestar atenção no barulho do garfo ao encostar as extremidades dos meus dentes. Não valeu a pena dormir uma hora e metade de outra hora naquele dia, mas pelo menos eu consegui sentir a música permear meu cérebro, pelo menos eu senti a minha mortalidade viva nos meus braços recostados no vidro quente, no qual eu também apoiava minha cabeça cansada. Naquele dia não choveu. A exaustão gritava para os outros pelos meus olhos vermelhos, mas a sensibilidade adquirida da noite quase-não-dormida me deixou ver a pequenice que aquela frentista do posto de gasolina se tornou da janela do ônibus. Se eu tivesse dormido eu provavelmente não veria como ela se tornou um plano inicial, seguido de um fundo, que eram os prédios do começo daquela cidade, de uma cidade que só tinha prédios. Eu não sei conviver com a minha insônia, mas naquele dia eu tive de ser grata pela sua existência.

Como eu tava me sentindo e o que veio depois

Eu pego o mesmo ônibus todos os dias e todos os dias eu volto pra casa pensando nas mesmas coisas. Eu percebi que desperdicei aquela fração de segundo em que eu me senti insuportavelmente bem na semana retrasada. Eu pensei que precisava escrever sobre isso, mas eu não escrevi. Agora eu tô sentada tentando lembrar como eu tava me sentindo naquele dia, mas eu não lembro. Lembro que tinha alguma coisa a ver com as nuvens que tavam limpinhas, e a música do aleatório que acertou ao descobrir como eu precisava me sentir, porque ela sempre me impele a sentir alguma coisa, mas nem sempre é bom. Eu queria saber tocar algum instrumento, eu já disse isso antes. Eu nunca disse isso pra alguém. Eu queria estar envolvida com um milhão de outras coisas, e vivendo um milhão de outras vidas, um milhão de outras palavras que eu preciso dizer mas que não cabem mais nesse texto, mas cabe tudo que eu quiser nele. Tudo que eu quiser vomitar, literal ou não literalmente. Só aqui. Já se passaram sete meses, eu simplesmente não sei mais, pelo menos isso perpassou minhas mãos e se materializou nisso que agora te digo. Eu sempre te digo que tô aqui.

Ana Luisa Araujo

Estudante do oitavo semestre de Jornalismo, confessa que hoje escreve bem menos crônicas do que gostaria. Mas resolveu se arriscar.

Expediente

Editor-executivo

David Renault

Editores

Ana Carolina Kalume Maranhão, David Renault e Sérgio de Sá

Secretário de redação

Murilo Fagundes

Revisor de arte

Vicente Gomes

Revisores de texto

Murilo Fagundes e Rachel Sabino

Repórteres

Daniel Marques, Felipe de Oliveira Moura, Laura Quariguazy, Neyrilene Costa, Rebeca Borges e Thays Martins

Diagramadores

Aghata Gontijo, Éder Monteiro, Lorena Costa, Murilo Fagundes, Rachel Sabino e Vicente Gomes

Ilustradores

Isabella Chrisostomo e Vinícius Vinhal

Capa

Isabella Chrisostomo e Vicente Gomes

Ano 11, Nº 21 | Dezembro de 2018

Impressão Gráfica Coronário

Tiragem

Faculdade de Comunicação

Diretor

Fernando Oliveira Paulino

Vice-Diretora

Liziane Soares Guazina

Chefe do Departamento de Jornalismo

Sérgio Ribeiro de Aguiar Santos

Chefe do Departamento de Audiovisuais e Publicidade

João Batista Lanari Bo

Chefe do Departamento de Comunicação Organizacional

Janara Kalline Leal Lopes de Sousa

Coordenador dos Cursos de Jornalismo, Publicidade e Audiovisual

Pedro David Russi Duarte

Coordenadora do Curso de Comunicação Organizacional

Elen Cristina Geraldês

Coordenador de Pós-Graduação

João José Azevedo Curvello

Coordenadora de Extensão

Rose May Carneiro

Coordenadora de Laboratórios

Priscila Monteiro Borges

Coordenadora de Projetos Finais

Suelen Brandes Marques Valente

Endereço

Faculdade de Comunicação,
Campus Universitário Darcy Ribeiro, ICC Norte
CEP: 70 910-900 Brasília-DF

Tel: (61) 3107 6527

E-mail : fac@unb.br

<http://www.fac.unb.br>



DESAPARECIDA

ENIGMA 71

O Laboratório de Publicidade e Propaganda (disciplina do curso de Publicidade e Propaganda da Faculdade de Comunicação da UnB) trabalhou no segundo semestre de 2018 o tema: O Pensar (áudio)gráfico: sons e imagens, palavras e escritas -

experimentando os ritmos das linguagens e das narrativas sonoras e gráficas. Como trabalho final foi desenvolvido o escape room **Desaparecida Enigma 71** uma sala de escape onde o som foi a linguagem fundamental e a imersão o elemento de chave

da experiência. O projeto foi desenvolvido pelos alunos, desde a elaboração do roteiro até a montagem. O escape room foi realizado entre os dias 21 e 23 de novembro, no Estúdio 'A' da Faculdade de Comunicação, no ICC Norte da Universidade de Brasília.

APOIO

14



60MINUTOS ESCAPE.COM



UnB/FAC

