



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS
Unidade Universitária de Ciências Socioeconômicas e Humanas
Programa de Pós-Graduação em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado

ALEXANDRE FRANCISCO DE OLIVEIRA

COZINHAR E FESTAR:
os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás

Anápolis
2020

ALEXANDRE FRANCISCO DE OLIVEIRA

COZINHAR E FESTAR:
os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação TECCER, da Universidade Estadual de Goiás – UEG, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais e Humanidades, na área interdisciplinar, linha de pesquisa Saberes e Expressões Culturais do Cerrado.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Maria Idelma Vieira D’Abadia

Anápolis
2020



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL (BDTD)

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Estadual de Goiás a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UEG), regulamentada pela Resolução, **CsA n.1087/2019** sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, para fins de leitura, impressão e/ou *download*, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

Estando ciente que o conteúdo disponibilizado é de inteira responsabilidade do autor / autora.

Dados do autor (a)

Nome Completo: Alexandre Francisco de Oliveira

E-mail: xandepiri_95@hotmail.com

Dados do trabalho

Título: **COZINHAR E FESTAR:** os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás.

(x) Dissertação

Curso/Programa de Pós-Graduação em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado / TECCER

Concorda com a liberação documento?

SIM

NÃO

Obs: Período de embargo é de um ano a partir da data de defesa

Anápolis, 08/10/2020

Assinatura do autor / autora

Assinatura do orientador / orientadora

TERMO_DE_AUTORIZACAO_PARA_PUBLICACAO_DE_TESSES_E DISSERTACOES NA BIBLIOTECA_DIGITAL_BDTDUEG1.docx.pdf

Código do documento: KLPD-NS3E-4XXD-QAK7

**Autenticação Eletrônica**

Valide em <https://app-sign.efcaz.com.br/efcaz-clm-pub/#/validar-documento/KLPD-NS3E-4XXD-QAK7>

Ou digite o código: KLPD-NS3E-4XXD-QAK7

Assinado em conformidade à Medida Provisória nº 2.200-2/2001: artigo 10 § 2º - 'O disposto nesta Medida Provisória não obsta a utilização de outro meio de comprovação da autoria e integridade de documentos forma eletrônica, inclusive os que utilizem certificados não emitidos pela ICP-Brasil, desde que admitido pelas em partes como válido ou aceito pela pessoa a quem for oposto o documento.'

Assinaturas:

Eletrônica

Alexandre Francisco de Oliveira

xandepiri_95@hotmail.com

Parte



Eletrônica

Maria Idelma Vieira D'Abadia

maria.dabadia@ueg.br

Parte

Registro de Eventos

08/10/2020 12:38

Alexandre Francisco de Oliveira

Assinou como Parte. Documento: 051.906.051-24.

Data Nascimento: 03/05/1995. Email: xandepiri_95@hotmail.com.

08/10/2020 15:18

Maria Idelma Vieira D'Abadia

Assinou como Parte. Documento: 382.725.801-44.

Data Nascimento: 08/10/2020. Email: maria.dabadia@ueg.br.

Hash do documento original: 2020187c8d75391655645aae332de3de

Hash do documento assinado: ceab19463e65939f3dbc9b1a27260dfa

Ficha catalográfica

O48c	<p>Oliveira, Alexandre Francisco de. Cozinhar e festar [manuscrito] : os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás / Alexandre Francisco de Oliveira – 2020. 186 f. : il.</p> <p>Orientadora : Profa. Dra. Maria Idelma Vieira D'Abadia. Dissertação (Mestrado em Territórios e Expressões Culturais no Cerrado). Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária Anápolis de Ciências Socioeconômicas e Humanas, Anápolis, 2020.</p> <p>Inclui bibliografia.</p> <p>1.Cultura popular – Goiás(Estado) . 2.Festa do Divino – Sabores - Pirenópolis(GO). 3. Sociabilidade e partilha – Folia do Divino - Pirenópolis(GO). 4.Dissertações –TECCER - UEG/UnuCEH. I.D'Abadia, Maria Idelma Vieira.. II.Título. CDU : 398.33(817.3)(043)</p>
------	--

Elaborada por Aparecida Marta de Jesus Fernandes
Bibliotecária/UEG/UnuCEH
CRB1/2385

ATA DE SESSÃO PÚBLICA DE DEFESA DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

Aos vinte e um dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte, a partir das quatorze horas, realizou-se a sessão de julgamento da dissertação, por meio de videoconferência entre os componentes da banca, do discente **ALEXANDRE FRANCISCO DE OLIVEIRA**, intitulada **“COZINHAR E FESTAR: os sabores do Divino na Festa de Pirenópolis, Goiás”**. A Banca Examinadora foi composta pelos seguintes Professores: Dra. Maria Idelma Vieira D’Abadia (Orientadora), Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes (Examinadora Externa – GRUPAM/UFS), Dr. João Guilherme da Trindade Curado (Examinador Externo – SEDUC/GO), Dra. Maria de Fátima Oliveira (Examinadora Interna) e Dra. Mary Anne Vieira Silva (Suplente Interna). Os membros da banca fizeram suas observações e sugestões, as quais deverão ser consideradas pelo discente e sua orientadora. Em seguida a Banca Examinadora reuniu-se, em sessão secreta, atribuindo ao discente os seguintes resultados.

Dra. Maria Idelma Vieira D’Abadia (Orientadora)

aprovado(a) reprovado(a).

*Assinatura _____

Dra. Sônia de Souza Mendonça Menezes (Examinadora Externa – GRUPAM/UFS)

aprovado(a) reprovado(a).

*Assinatura _____

Dr. João Guilherme da Trindade Curado (Examinador Externo – SEDUC/GO)

aprovado(a) reprovado(a).

*Assinatura _____

Dra. Maria de Fátima Oliveira (Examinadora Interna)

aprovado(a) reprovado(a).

*Assinatura _____

Dra. Mary Anne Vieira Silva (Suplente Interna)

aprovado(a) reprovado(a).

*Assinatura _____

Resultado Final: (x) aprovado(a) () reprovado(a).

Observações: Aprovado com louvor e com indicação para publicação.

Reaberta a sessão pública, a Orientadora proclamou o resultado e encerrou a sessão às 16h40min, da qual foi lavrada a presente ata que vai ser assinada por mim secretário, discente e pelos membros da banca examinadora supracitada.

*Secretário: Alex Douglas Costa

*Discente: Alexandre Francisco de Oliveira

*Assinatura Eletrônica

Ata de Defesa_ALEXANDRE FRANCISCO DE OLIVEIRA.pdf

Código do documento: SH84-Y3TD-JWKC-QE7V



Autenticação Eletrônica

Valide em <https://app-sign.efcaz.com.br/efcaz-clm-pub/#/validar-documento/SH84-Y3TD-JWKC-QE7V>

Ou digite o código: SH84-Y3TD-JWKC-QE7V

Assinado em conformidade à Medida Provisória nº 2.200-2/2001: artigo 10 § 2º - 'O disposto nesta Medida Provisória não obsta a utilização de outro meio de comprovação da autoria e integridade de documentos forma eletrônica, inclusive os que utilizem certificados não emitidos pela ICP-Brasil, desde que admitido pelas em partes como válido ou aceito pela pessoa a quem for oposto o documento.'

Assinaturas:



Eletrônica

Alex Douglas Costa

teccer@ueg.br

Parte



Eletrônica

Alexandre Francisco de Oliveira

xandepiri_95@hotmail.com

Parte



Eletrônica

SONIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES

soniamendoncamenezes@gmail.com

Parte



Eletrônica

Maria de Fátima Oliveira

proffatima@hotmail.com

Parte



Eletrônica

MARIA IDELMA VIEIRA D ABADIA

maria.dabadia@ueg.br

Parte



Eletrônica

JOÃO GUILHERME DA TRINDADE CURADO

joaojguilherme@gmail.com

Parte

Registro de Eventos

30/09/2020 08:40

Alex Douglas Costa

Assinou como Parte. Documento: 033.955.541-63.

Data Nascimento: 03/11/1995. Email: leccer@ueg.br.

30/09/2020 09:19

Alexandre Francisco de Oliveira

Assinou como Parte. Documento: 051.906.051-24.

Data Nascimento: 03/05/1995. Email: xandepiri_95@hotmail.com.

30/09/2020 09:25

SONIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES

Assinou como Parte. Documento: 361.541.995-20.

Data Nascimento: 29/06/1964. Email: soniamendoncamenezes@gmail.com.

30/09/2020 11:36

Maria de Fátima Oliveira

Assinou como Parte. Documento: 269.994.551-04.

Data Nascimento: 12/12/1960. Email: proffatima@hotmail.com.

30/09/2020 23:19

MARIA IDELMA VIEIRA D ABADIA

Assinou como Parte. Documento: 382.725.801-44.

Data Nascimento: 08/10/1966. Email: maria.dabadia@ueg.br.

07/10/2020 10:15

JOÃO GUILHERME DA TRINDADE CURADO

Assinou como Parte. Documento: 789.458.101-10.

Data Nascimento: 10/06/1975. Email: joaojgguilherme@gmail.com.

Hash do documento original: 8616fbaf47af0a5d6cb85c0d8fab04a9

Hash do documento assinado: f5b5d2e125dd0cc9a688a047a4bc401a



Ilustração 01 — OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2019.

Ao Divino Espírito Santo,
Para Hygor, Jean, Maria Julia e Murillo,
Para meus avôs (*in memoriam*), Domingos e João,
Para minha avó, Dona Maria, minha quitandeira predileta,
Para todos os cozinheiros (as) da Festa e
Dona Ana Alvarenga, colega de panelança, que hoje cozinha no céu.

AGRADECIMENTOS

(Bendito para agradecer)

Lá do céu desceu dois anjos nesta dissertação eles pousou
Lá do céu desceu dois anjos nesta dissertação eles pousou
Eu agradeço a professora que tão bem me orientou
Eu agradeço a professora que tão bem me orientou

Lá do céu desceu dois anjos com as suas belas asa
Lá do céu desceu dois anjos com as suas belas asa
Eu agradeço a todo mundo e a quem me abriu a sua casa
Eu agradeço a todo mundo e a quem me abriu sua casa

Lá do céu desceu dois anjos nessa pesquisa inteira
Lá do céu desceu dois anjos nessa pesquisa inteira
Eu agradeço *os folião* e também as cozinheira
Eu agradeço *os folião* e também as cozinheira

Lá do céu desceu dois anjos com seu livrinho na mão
Lá do céu desceu dois anjos com seu livrinho na mão
Vem dizendo viva, viva, viva a boa união
Vem dizendo viva, viva, viva a boa união

Bendito louvado seja as três palavras de Deus
Bendito louvado seja as três palavras de Deus
Ai Pai e Filho, Espírito Santo seja pelo amor de Deus
Ai Pai e Filho, Espírito Santo seja pelo amor de Deus

Encerrando esse bendito fazendo o sinal da cruz
Encerrando esse bendito fazendo o sinal da cruz
Pai e Filho, Espírito Santo
Para sempre amém Jesus

Agradeço a Deus pelo dom da vida. À orientadora professora Dr^a. Maria Idelma, pela parceria nas andanças e comilanças, pela paciência e pelos muitos ensinamentos. À minha família, por sempre estar ao meu lado. Aos demais professores do TECCER, pelas aulas instigantes, pelos seminários, reflexões e questionamentos, que ajudaram a seguir em frente com a pesquisa e a todos os professores, do primário à graduação, minhas fontes de inspiração. Aos colegas pelas partilhas e trocas produtivas. Aos amigos que, de alguma forma, colaboraram com as etapas deste trabalho, aos mestres de Pirenópolis, aos companheiros de pesquisa e aos de festa. À Sirlene Alves, pela parceria e companheirismo e pelas muitas doses de ânimo e ao seu esposo, Marcelo, por topar nos levar a tantos lugares em busca de formação e conhecimento, o nosso motorista. Ao Dr. João Guilherme, por ser tão acessível e insistente, para que mais pessoas tenham conhecimento, agradeço pelo incentivo, desde a graduação, pelas correções, pelos empréstimos de materiais e colaborações de sempre. Gratidão aos anfitriões, foliões e cozinheiros (as), ao Imperador do ano de 2019 e sua família, que o Divino os abençoe e recompense em abundância. Agradeço, ainda, a agência de fomento: Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela bolsa no ano de 2019, o que possibilitou maior dedicação a esta pesquisa.

O Trivial

Ah! o arroz com guariroba, o arroz maria-isabel!
o arroz-de-moça-pobre, o delícia, o casadinhos,
o arroz feito com suã, o fulvo arroz com pequi!
E o feijão frito e o pagão, feijão-caipira ou tropeiro,
tutu de arroz e feijão?
E a almôndega batida,
o angu-de-milho-e-quiabo? e o refogado-de-milho,
a cambuquira, o quibebe, o molho-pardo, a paçoca,
o escaldado-de-farinha-de-milho, a galinhada,
a frigideira-de-umbigo-de-bananeira, o cará,
a tigelada-de-queijo, de mamão verde e chuchu,
e o maxixe, o mangarito, as empadas-de-domingo,
carne-de-porco-na-lata, pamonha de todo jeito?

Tudo isso e mais a fome
da cidade e do sertão,
tudo isso e mais o gosto
da pimenta e do limão,
tudo isso, minha gente,
vai perdendo a tradição,
vai ficando na saudade,
na forma de algum refrão,
de algum discurso eficaz
que possa matar a fome
comendo apenas o nome
das comidas de Goiás.

(TELES, 1986. p. 97)

RESUMO

A Festa do Divino Espírito Santo ocorre em Pirenópolis, Goiás, há mais de 200 anos e ocupa um espaço significativo no imaginário local, especialmente no que diz respeito à alimentação, o que possibilita pensarmos a comida da festa além de um simples alimento com valor apenas nutritivo, mas cultural e identitário, tanto para quem os prepara quanto para aqueles que o consomem. Nesse estudo, usamos como recorte temático as fases da Festa compreendidas como *Folia* (etapa inicial), *Império* (núcleo central) e *Cavalhadas* (fechamento dos festejos). Por meio de visitas de campo, para a observação e ajuda na produção dos alimentos servidos em cada etapa da Festa. Diálogos foram tecidos, sendo possível mapear e apontar quais e como os alimentos são adquiridos e produzidos para tal evento, bem como conhecer as etapas de produção, os processos desenvolvidos no ambiente da cozinha, as relações de trabalho e de pertencimento cultural, criados e mantidos por meio das atividades culinárias. Essa inserção no campo, as observações densas e as entrevistas contribuíram para alicerçar as vivências do pesquisador também como um participante da Festa. A produção e a distribuição de alimentos são marcantes e geram um grande envolvimento da população que se empenha para produzir o cardápio de cada etapa da festa, quando surgem diversas formas de trabalho, movidas ou não por remuneração. Essas relações de comensalidade e produção coletiva permitem que a Festa aconteça, gerando uma significativa teia de sociabilidade e uma extensa circulação de dádivas. O alimento ocupa função ritual, com valor simbólico e sentimental para aquele que o produz e consome. A mesa é lugar de emoção, de encontro e de partilha entre os que hoje festejam e seus ancestrais, entre Deus e os homens. O estudo abordado nesta dissertação buscou compreender se o alimento, a preparação e a socialização do mesmo continuam sendo uma ação simbólica de comunhão. Diante das inovações tecnológicas que alteram o processo produtivo no campo, das novas formas de alimentação presente nos festejos, das alterações da cultura que é dinâmica e não estática, a Festa continua acontecendo, ainda dentro de suas tradições e rituais, por mais de dois séculos.

Palavras-chaves: Sabores; Sociabilidade; Partilha; Festa do Divino; Pirenópolis.

ABSTRACT

The Holy Devine Spirit Festival occurs in Pirenópolis, in Goiás State, for over 200 years and occupies a significant space in the local imagination. Especially when it comes to its food, which makes it possible to think over it not only by its nutritional value but also by the identity and cultural aspects that it represents to those who prepare and consume it. In this study, we used as thematic cutout the phases of the Festival. It was understood as the Folia (initial stage), The Empire (central nucleus), and the Cavahadas (closure of the festivities). Through field visits to observe and assist in the production of the food served at each stage of the Festival, dialogues were woven. It made it possible to map and point out which and how its food is purchased and produced for that event, as well as knowing the stages of production, the processes developed in the kitchen environment, the work, and cultural belonging relationships created and maintained through culinary activities. This insertion in the field visits, the dense observations and the interviews contributed to support the researcher's experiences also as a participant of the Festival. The production and distribution of food is remarkable and generates a great involvement of the population that strives to produce the menu for each stage of the festival, when different forms of work arise, whether or not they are paid. These relations of commensality and collective production allow the festival to happen, generating a significant web of sociability and an extensive circulation of "Godsend". The Food occupies a ritual function, with symbolic and sentimental value for the ones who produce and consume it. The table is a place of emotion, meeting and sharing between those who celebrate today and their ancestors, a celebration between God and men. The study addressed in this dissertation sought to understand whether food, preparation, and socialization continue to be a symbolic action of communion. Given the technological innovations that alter the productive process in the countryside, the new forms of food present in the festivities, the changes in the culture that is dynamic and not static, the Party continues to happen, even within its traditions and rituals, for more than two centuries

Keywords: Flavors; Sociability; Sharing, Feast of the Divine; Pirenópolis.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Ilustração 01	Foto — Altar montado em casa de Pousos de Folia.....	11
Ilustração 02	Pintura — Folia do Divino Espírito Santo, 2011.....	31
Ilustração 03	Mapa — Localização do Município de Pirenópolis (GO) — 2019.....	34
Ilustração 04	Foto — Igreja Matriz de Pirenópolis enfeitada para a Festa do Divino	38
Ilustração 05	Esquema 1 — Ciclo Festivo da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis.....	45
Ilustração 06	Foto — Folia da Renovação Cristã e casa de pousos.....	50
Ilustração 07	Esquema 2 — Funcionamento da cozinha de Pousos de Folia.....	51
Ilustração 08	Foto — Canecas nos arcos dos Pousos das Folias do Padre e da Rua...	52
Ilustração 09	Foto — Altar Altares nas Folias Tradicional, da Rua e da Renovação Cristã, cruzeiro e pano de prato.....	54
Ilustração 10	Foto — Produção de janta e almoço em Pousos da Folia Tradicional.....	57
Ilustração 11	Foto — Produção de janta e almoço em Pousos da Folia da Rua.....	58
Ilustração 12	Foto — Produção de janta e almoço em Pousos da Folia da Renovação Cristã.....	58
Ilustração 13	Foto — Programação da Folia da Renovação Cristã, 2019.....	61
Ilustração 14	Foto — Mesa de doces em Pousos de Folia.....	62
Ilustração 15	Foto — Alimentos servidos durante os Pousos de Folia.....	65
Ilustração 16	Foto — Mesa com as sobras do café da manhã.....	70
Ilustração 17	Quadro 1 — Folias do Divino Espírito Santo de Pirenópolis.....	71
Ilustração 18	Diagrama de linha do tempo 1 — Atividades Alimentares nas Folias, 2019.....	76
Ilustração 19	Foto — Despedida da Folia.....	77
Ilustração 20	Foto — Agradecimento de mesa.....	79
Ilustração 21	Foto — Acampamentos na Folia Tradicional.....	84
Ilustração 22	Foto — Produção de comida nos acampamentos da Folia Tradicional..	85
Ilustração 23	Quadro 2 — Entrevistas nos acampamentos.....	87
Ilustração 24	Pintura — Cortejo Imperial. Procissão das Virgens, 2011.....	90
Ilustração 25	Foto — Cortejo Imperial, 2019.....	92
Ilustração 26	Foto — Alimentos servidos nas Alvoradas.....	94
Ilustração 27	Foto — Processo de fabricação das Verônicas.....	97
Ilustração 28	Foto — Verônicas: o doce, a embalagem e a distribuição.....	98
Ilustração 29	Foto — Cortejo do Reinado e do Juizado, 2019.....	100
Ilustração 30	Foto — Doces e salgadinhos servidos no Reinado e no Juizado.....	101

Ilustração 31	Quadro 3 — Itens produzidos para o Reinado e o Juizado, 2019.....	103
Ilustração 32	Foto — Produção de doces de mamão e caju para o Juizado de São Benedito.....	106
Ilustração 33	Foto — Produção de doces de mamão (bom bocado) e laranja da terra.....	106
Ilustração 34	Foto — Produção de doce de batata doce.....	107
Ilustração 35	Foto — Produção de doce de abóbora.....	107
Ilustração 36	Foto — Aproveitamento da calda dos doces para licores.....	109
Ilustração 37	Diagrama de linha do tempo 2 — Atividades alimentares no Império, 2019.....	110
Ilustração 38	Foto — São Benedito.....	112
Ilustração 39	Foto — Dona Daura e as tachas de caldão.....	113
Ilustração 40	Foto — Dona Daura, o marido e as tachas de caldão — 2008.....	114
Ilustração 41	Foto — Mudança provisória da família de Dona Daura.....	117
Ilustração 42	Foto — Cardápio de Pousos de Folia.....	118
Ilustração 43	Foto — Romilda preparando empadinhas.....	119
Ilustração 44	Foto — Confeção de salgados e quitandas.....	120
Ilustração 45	Foto — Produção de empadinhas.....	121
Ilustração 46	Foto — Produção de pasteizinhos de carne.....	122
Ilustração 47	Foto — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia Tradicional.....	125
Ilustração 48	Foto — Fogões e utensílios usados nos acampamentos.....	126
Ilustração 49	Foto — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia da Rua.....	127
Ilustração 50	Foto — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia da Renovação Cristã.....	127
Ilustração 51	Foto — Utensílios usados para armazenar e preparar comidas de pousos.....	128
Ilustração 52	Foto — Estrutura de cozinha e utensílios usados na casa do Imperador.....	130
Ilustração 53	Pintura — Terceiro dia das Cavalhadas, 2016.....	136
Ilustração 54	Foto — Cavaleiros das Cavalhadas – Terceiro dia, jogos festivos.....	138
Ilustração 55	Foto — Farofada dos cavaleiros.....	139
Ilustração 56	Foto — Camarotes.....	144
Ilustração 57	Gráfico 1 — Produção de alimentos para os camarotes.....	145
Ilustração 58	Foto — Comidas de camarote.....	146
Ilustração 59	Diagrama de linha do tempo 3 — Atividades alimentares nas Cavalhadas, 2019.....	148
Ilustração 60	Gráfico 2 — Alimentos mais consumidos nos camarotes.....	149
Ilustração 61	Foto — Alimentos não tradicionais nos camarotes.....	150

Ilustração 62	Foto — Pão Pereira.....	154
Ilustração 63	Foto — Comércio temporário na Folia.....	156
Ilustração 64	Foto — Vendedores ambulantes sem ponto fixo.....	159
Ilustração 65	Foto — Comércio nas proximidades e no interior do cavalcadouro....	160
Ilustração 66	Foto — Doce industrializado servido durante o Reinado.....	161
Ilustração 67	Foto — Novas formas para Verônicas.....	167
Ilustração 68	Foto — Cartaz de divulgação da Festa do Divino, 2021.....	168

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	20
1 A MESA ESTÁ POSTA E RECEBE A FOLIA	32
1.1 O ESPAÇO DA FESTA.....	33
1.2 A COMIDA RITUALÍSTICA E A SOCIABILIDADE NA FOLIA.....	47
1.3 OS BENDITOS DE MESA: O AGRADECIMENTO RITUAL.....	78
1.4 COMIDA DE ACAMPAMENTO: DISTANCIANDO O FOLIÃO DO RITO.....	83
2 O IMPÉRIO DO DIVINO: A COMIDA DOCE DA FESTA	91
2.1 O IMPÉRIO E AS FESTAS DE DOCES	92
2.2 DITOS E DITAS: O TRABALHO FAZ A FESTA.....	111
2.3 COZINHA: ESTRUTURA E UTENSÍLIOS.....	123
2.4 SE FARTÁ, SOBRA: DE DOAÇÃO EM DOAÇÃO ATÉ POBRE FAZ FESTA.....	131
3 CAVALHADAS: COMIDA PARA CONFRATERNIZAR	137
3.1 COMIDA DE CAMAROTE, DE FAROFADA, DE TERÇO E DE ARQUIBANCADA.....	138
3.2 O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NA FESTA EM PIRENÓPOLIS.....	156
3.3 ESSA FESTA NÃO SE ACABA, ESSA FESTA NÃO TEM FIM: MUDAR PARA PERMANECER?	163
CONSIDERAÇÕES FINAIS	170
REFERÊNCIAS	174
ANEXOS	184
ANEXO 1.....	184
ANEXO 2.....	191
ANEXO 3.....	198

INTRODUÇÃO

“[...] *Vive dentro de mim*
A mulher cozinheira.
Pimenta e cebola.
Quitute bem feito.
Panela de barro, Taipa de lenha.
Cozinha antiga.
Toda pretinha [...]”
 (Cora Coralina, **Todas as vidas**, 1980).

Comer é um ato biológico, mas, acima de tudo cultural. Ao comer, não somente se nutre o corpo e as necessidades deste, mas também associa-se o indivíduo a um determinado grupo social. Para Santos (2011), “o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social” (p. 108).

Maciel (2004), vendo a alimentação como um aro cultural, afirma que é possível pensá-la como um sistema simbólico:

Mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um aro cultural, é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (p. 25).

A autora parte dos princípios de Fischler (1995) para quem “a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação” (p. 68). Para Marandola Jr. (2012, p. 46), o gosto não está ligado apenas à ingestão de nutrientes, mas também a experiências geográficas e a determinado lugar. Para o autor:

quando saboreamos um prato, um alimento, uma bebida, não se trata do mero ato de ingerir nutrientes; em termos experienciais, o ato envolve a relação interioridade-exterioridade, expressa na vontade, no prazer e no gosto que não está circunscrito ao sentido gustativo, mas se estende aos outros sentidos e se associa na experiência integral daquele momento, daquele lugar.

Ainda segundo o autor, o sabor, bem como “seus sentidos e práticas, construídos culturalmente, estão ligados a experiências geográficas, a tradições, memórias e a lugares específicos” (MARANDOLA JR. 2012, p. 48). Os alimentos consumidos dizem muito sobre

quem são os seres que os produzem e deles consomem. Sendo assim, a comida, definida por Montanari:

é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base de sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque o homem embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais de gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste (MONTANARI, 2008, p. 16).

Ao pensar na comida enquanto cultura e alimento que não somente nutre o corpo, mas que “alimenta identidades”, conforme propõe Woortmann (2006, p. 34), justifico a escolha do tema, que se deve a minha própria memória afetiva e também gustativa, indo a Anápolis apenas para nascer e, desde então, residindo em Pirenópolis, e lá se vão 25 anos. As festas¹ locais, especialmente as folias de Reis e do Divino estão presentes em meu cotidiano desde a infância.

Meu pai foi folião do Divino por mais de uma década e meus avós maternos receberam os festejos de Reis na pequena chácara da família por vários anos. Era uma arrumação tamanha, uma produção de comida exagerada, para receber os convidados e a bandeira dos Três Reis do Oriente. Meu avô arrecadava doações ao longo do ano com a vizinhança, plantavam arroz, feijão e mandioca que era transformada em polvilho e farinha (além da utilização nos caldos e bolos) e estocavam para a festa, quando esta se aproximava matavam-se galinhas e capados² que muitas vezes eram armazenados depois de prontos nas latas de gordura.

Preparavam-se as quitandas³ para a alvorada, faziam-se os doces de leite e de frutas, ambos guardados em latas, montava-se uma barraca de palha e de bambu no quintal onde eram feitos fogões de barro com largas bocas para o preparo das comidas, ajeitava-se o quintal deixando tudo limpo, muitas vezes as roçadas e as próprias colheitas eram feitas nos mutirões⁴

¹ Empregamos “festa” para designar o conceito ou os eventos festivos, enquanto “Festa” refere-se à Festa do Divino de Pirenópolis. Também foram grafados com inicial maiúscula os rituais e os espaços de ocorrência em estudo.

² Nas cidades do interior de Goiás, é o nome dado aos porcos castrados com finalidade de engorda para o abate.

³ “No Brasil do século XVIII, o termo quitanda ou quitadeira era utilizado para denominar as escravas negras que vendiam comida nas ruas, sendo conhecidas também como ‘negras de tabuleiro’ ou ‘negras de ganho’. [...] Durante o século XIX, com o esgotamento do ciclo de exploração das minas, as quitadeiras foram desaparecendo enquanto categoria. As quitandadeiras de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras social, mas o termo quitanda permaneceu, ainda que fortemente ressignificado. O termo ficou consagrado à elaboração caseira da pastelaria, associada ao lanche, à merenda e ao café, e realizada no âmbito das fazendas pelas escravas domésticas sob supervisão das sinhás brancas de origem portuguesa (BONOMO, 2015. p. 193-194). “Quitanda em Goiás são biscoitos e bolos e não a casa em que vendem frutas e legumes” (ORTENCIO, 2014. p. 512). Sobre quitandas em Pirenópolis, ver Toralles, 2017.

⁴ Mutirão, adjunto, troca de dias, ajuda mútua são termos usados para designar um processo de trabalho calcado na cooperação entre as pessoas, na troca de favores, nos compromissos familiares, diferenciando-se, portanto, das relações capitalistas de compra e venda da força de trabalho (RIBEIRO, 2018, p. 80).

ou nas treições, momentos também de grande festa e fartura. Hoje viúva (minha avó) segue recebendo a folia, embora de forma bem mais simples que antigamente.

Na cidade, ao lado da casa onde moro, numa pequena rua, duas vizinhas se alternavam recebendo a Folia do Divino da Rua, manifestação que mais tarde despertou minha atenção, tornando-se o tema do trabalho de conclusão de curso na graduação em Tecnologia em Gastronomia.

Foi também durante a graduação, iniciada em 2013, que entrei como voluntário PVIC/UEG em alguns programas de Iniciação Científica, com participação no grupo de pesquisas Sabores e Saberes Goianos, no projeto Girando Folia: Apontamentos Turísticos e Gastronômicos em uma das Devoções ao Divino Espírito Santo — Pirenópolis/Goiás. Com vários resultados da mesma pesquisa, apresentados em congressos, colóquios, seminários e outros; algumas destas produções estão mencionadas ao longo deste trabalho.

No mestrado, o projeto amplia o tema e a abordagem gastronômica vai além da comida da Folia da Rua. Embora várias pesquisas tenham sido realizadas, nas mais diversas áreas de estudo, tendo como temática a Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis (amplamente divulgada nos meios de comunicação, por meio de documentários, programas de TV e novelas), a gastronomia da Festa, bem como as constantes transformações culturais e a própria indústria de alimentos, abrem um leque para novas investigações, contando com um número pequeno de estudos abordados na temática, o que me levou a aventurar nesse projeto saboroso e afetivo.

São poucos os relatos escritos ou observações que tratam especificamente a alimentação, sendo assim as fontes orais daqueles que vivenciaram momentos diferentes dos festejos em Pirenópolis permitiram comparar o que era consumido e como está o consumo atual.

Os relatos e as experiências orais dos entrevistados foram importantíssimos para entender esses conhecimentos, transmitidos através do tempo, de uma geração a outra, constituindo uma fonte de saber e de identidade daqueles que transmitem as informações. De acordo com Geraldês (2015. p. 31) essas narrativas orais são:

[...] manifestações linguísticas da memória. Repletas de subjetividades, essas narrações são as percepções e representações que a pessoa tem de um fato ou acontecimento. A relação com o tempo é única na memória, por ela podemos acessar tempos distintos vivenciados pela pessoa, num vaivém de lembranças que vão construindo a escrita da História [...], valorizando a singularidade das fontes orais e compreendendo a partir delas um universo desconhecido, possibilitando relacionar o individual e o coletivo e ainda observar o processo de construção da memória, o que foi lembrado, o que foi esquecido, o que foi dito, os silêncios e a comunicação corporal.

A oralidade merece um cuidado especial neste trabalho, as narrativas e memórias gustativas de antigos participantes da Festa ajudaram a compreender as principais transições ocorridas no objeto de pesquisa com o passar do tempo. Para Giard (1997, p. 252) “todos os prazeres da boca são duplamente sujeitos às leis da *oralidade*: como absorção do alimento, prazer do paladar, e como suporte de uma atividade profusa da linguagem, prazer da fala, que nomeia, descreve, distingue, matiza, compara, irisa e desdobra”.

Para Woortmann (2013, p. 11)

podemos afirmar que a comida ‘fala’ da família, de homens e de mulheres, tanto para o pesquisador que realiza uma leitura consciente dos hábitos de comer, como para os próprios membros do grupo familiar – e através deste, da sociedade – que realizam uma prática inconsciente de um *habitus* alimentar.

O recorte temporal escolhido para este estudo foi a década de 1980 até o ano de 2020, justificado pelo crescente número de publicações utilizando a temática da Festa nesse período. Essas publicações foram usadas como referencial bibliográfico. A data final coincide com a conclusão das entrevistas e dos trabalhos de campo. Os resultados sistematizados compõem o corpo desta dissertação.

O recorte temático da pesquisa toma como base a alimentação preparada e oferecida em cada uma das três grandes fases estruturais das festividades, como sintetiza Veiga (2002): as Folias (fase inicial), o Império (núcleo central) e as Cavalhadas (fechamento dos festejos). Desse modo a pesquisa analisa as seguintes etapas para o desenvolvimento do texto dissertativo:

1. Comidas de Folia
2. Comidas do Império
3. Alimentos servidos nas Cavalhadas

Analisar a Festa pela divisão proposta por Veiga (2002 e 2008) proporcionou um melhor entendimento das ações desenvolvidas em cada etapa, o autor a divide em três fases, as quais ele considera estruturais e que têm intensa participação da população local:

toda a sociedade se empenha na realização dessa celebração, considerada seu maior bem cultural e forma devocional. A partir de uma complexa trama de ritos, destacam-se três grandes fases, que constituem e sintetizam o processo ritual: as *folias do Divino*, o núcleo central do *Império* e as *cavalhadas*, que encerram a festa (VEIGA, 2008, p. 02).

O percurso histórico do desenvolvimento da Festa incide em maior representação a partir do “Domingo de Páscoa” e se prolonga por 50 dias até o “Domingo do Divino”, porém

as atividades, especialmente as alimentares, tornam-se mais frequentes e intensas com a aproximação do Pentecostes, conforme relata Brandão (1978. p. 35) :

Cerca de quinze dias antes do Domingo de Pentecostes, e perto de uma semana do início da novena (quando não, um pouco antes), a cidade já vive intensamente a sua Festa. Postes e árvores são pintados de vermelho e branco. Os cavaleiros e as pastorinhas fazem seus ensaios e, entre fogos e doces, salgados, café e bebida, o Imperador do Divino começa, ao mesmo tempo, a fazer os seus maiores gastos de festa e a viver os momentos mais nucleares de seu “ano imperial”.

A celebração se estende por mais duas semanas de festas até o *Corpus Christi*, quando a Coroa do Divino é levada para a casa do novo Imperador, escolhido no dia de Pentecostes e teremos mais um momento de alimentação festiva oferecido aos participantes, iniciando assim, a Festa do ano vindouro e renovando mais uma vez o compromisso da cidade com o Divino.

A investigação pautou-se por buscar as rupturas existentes, atualmente, em relação aos alimentos na Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/GO, no que diz respeito aos alimentos tidos como tradicionais e as novas formas de se alimentar na Festa. Para tanto, buscou-se a resposta de questões, como: a origem da Festa teve por referencial o calendário da colheita, momento de fartura: no presente a agricultura não segue mais um calendário devido às inovações tecnológicas que chegaram ao campo, como refletir sobre a manutenção dos hábitos alimentares festivos nesse contexto?

Outro ponto de destaque é que, no passado, se preparavam os alimentos por devoção ao Divino e, atualmente, grande parte das pessoas que estão na cozinha ali estão por uma remuneração, isso pode alterar os significados do compartilhar? Muitos dos presentes não buscam a comida produzida para os rituais da festa, recorrendo a comerciantes temporários que ocupam os locais das manifestações, tais comerciantes delimitam outras espacialidades da comensalidade festiva?

Alguns foliões possuem cozinhas próprias, visando à praticidade ou falta de importância do ato de estar ao redor da mesa? Estariam estas novas formas de se alimentar alterando a dinâmica da festa, distanciando o folião do rito, e, assim, modificando o sentido da gratuidade comensal da festa?

Enfim, o dilema que fundamenta a pesquisa é: o alimento, a preparação e a socialização do mesmo continua sendo uma ação simbólica de comunhão?

Desse modo, nossa hipótese é que, embora a comensalidade promovida pela festa tenha sofrido modificações ao longo dos tempos, ela ainda guarda os elementos simbólicos que a instituíram e a preservaram até os dias atuais, garantindo, assim, uma identidade festiva e uma

tradição entre aqueles que preparam a comida da festa e os seus participantes, saboreadores desse alimento.

O estudo aqui proposto busca, portanto, fornecer dados que contribuam para uma melhor compreensão sobre a alimentação festiva e, conseqüentemente, as ações da religiosidade popular do povo goiano, repleta de rezas, cantorias, danças e farta alimentação. A pesquisa tem foco na alimentação preparada e oferecida em cada uma das três fases estruturais das festividades do Divino Espírito Santo de Pirenópolis/GO (o município como recorte espacial), bem como os espaços utilizados na preparação dos alimentos.

Para responder a essas questões, tomamos como objetivo principal compreender os fundamentos da alimentação na Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, bem como o saber fazer dentro das fases estruturais propostas para o estudo, buscando o entendimento sobre a sociabilidade, a comensalidade e a partilha que unem as pessoas em torno do alimento. Outros objetivos também fizeram-se necessários para a compreensão desse fenômeno, tais como:

- ✓ Apresentar como as inovações da agricultura, as transformações no campo, o comércio de alimentos, e as novas formas de festejar alteram a dinâmica tradicional da Festa.
- ✓ Mapear os locais em que são montadas ou improvisadas cozinhas para a Festa, visto que muitas pessoas acreditam que elas só existem nas folias e na casa do Imperador.
- ✓ Analisar se o comércio de alimentos e de bebidas tem gerado novas especialidades da comensalidade festiva.
- ✓ Descrever através das experiências e narrativas da população local, as transições sofridas na alimentação festiva em Pirenópolis.

Como percurso metodológico autores como Lakatos e Marconi (1997) contribuíram para o entendimento e construção da metodologia, facilitando a compreensão e melhor desempenho nas entrevistas, observações e na análise de dados que, coletados em campo, foram tabulados e analisados, desde o princípio cercados de reflexões.

As observações na cozinha da Festa acontecem desde 2013, por meio de pesquisa participante ou de trabalhos, exercendo atividades na produção de alimentos, que resultaram na escrita do trabalho de conclusão do curso de Gastronomia e também na participação e na publicação de artigos, capítulos de livros e artigos em anais de eventos; pesquisas apresentadas abordando a Festa como um todo ou os pequenos festejos que compõe a grande Festa.

Grande parte das informações proveem de uma exaustiva pesquisa de campo, que dura quase uma década. A participação nas diversas folias, por meio dos projetos “Arte e Saberes nas manifestações católicas populares”, de 2013 a 2016, apoiado pela FAPEG (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás), Edital 005/2012 e, em especial, “Os Gostos do Divino:

a comensalidade nas festas do Divino Espírito Santo em Goiás”, de 2018 até a data atual, ambos sob coordenação da Dr^a. Maria Idelma Vieira D’Abadia, foram importantíssimos para a ampliação de vivências e observações que possibilitaram, inclusive, o ingresso no TECCER.

A cooperação como voluntário também nas cozinhas de pousos de folia, da casa do Imperador, na produção de Verônicas, doces e licores para os Reinados e Juizados permitem, além da observação densa desses processos, a inserção como participante dessas atividades. Outras contribuições em atividades de cozinha criaram uma aproximação com o objeto de estudo, sendo convidado para acompanhar veronqueiras⁵ durante atividades de produção de Verônicas com as crianças da Rede Municipal de Educação em oficinas. Nesse caso, reforçamos a necessidade de transmitir os ofícios festivos da produção do doce às novas gerações, medida recomendada para a salvaguarda da Festa.

Essa metodologia contou com aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Goiás, sob parecer de número, CAE: 10329319.6.0000.8113 atendendo as recomendações éticas para o desenvolvimento da mesma.

Para melhor entendimento, por parte do leitor, os termos ritualísticos são explicados em notas de rodapé e as entrevistas descritas, conforme a fala dos entrevistados que são identificados com devida autorização dos mesmos, por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sem interferências de correções ou padronização para a norma culta. Estas também aparecem destacadas em itálico ao longo do texto.

A pesquisa bibliográfica priorizou, entre outros, teóricos que discutem as categorias alimentação, comensalidade, ritual e sociabilidade. Também fazem parte dessa fundamentação obras e periódicos que abordaram conceitos sobre dádivas, gastronomia regional e nacional, além da alimentação nas festividades religiosas em especial a Festa do Divino Espírito Santo no Brasil, em Goiás e em Pirenópolis, local escolhido como campo de estudo para esta dissertação.

Tal manifestação foi estudada por autores que também interessaram pela temática da Festa em Pirenópolis, ressalta-se Jayme (1971), o primeiro a organizar informações sobre as comemorações ao Divino em Pirenópolis e Brandão em dois momentos (1974 e 1978) ao descrever as Cavalhadas e a Festa em sua complexidade, contribuindo com seus livros: “Cavalhadas de Pirenópolis” e “O Divino, O Santo e a Senhora”. Silva (2001) apresenta os festejos a partir da romanização e da patrimonialização, fazendo uma ampla abordagem sobre

⁵ Nome dado às mulheres que fazem Verônicas, uma espécie de alfenim produzido em Pirenópolis. Que terá melhor explicação no decorrer do texto.

o Divino em Pirenópolis. Maia (2002) aponta a tradição e seus enlaces geográficos em sua rede organizacional.

Em Pirenópolis, uma grande teia de sociabilidade (GEERTZ, 2008) forma-se para a produção da alimentação servida nas muitas festas religiosas, sejam elas nas comunidades rurais, no distrito, nos povoados ou na própria cidade. Há quem diga que o tempo na cidade seja contado pelas muitas festas que acontecem no decorrer de cada ano⁶. Essa produção se intensifica por ocasião da Festa do Divino Espírito Santo, que acontece no município a mais de 200 anos.

A alimentação presente na Festa foi mencionada e estudada por autores como Lôbo (2006), que descreveu o crescimento de festejos negros: O Reinado de Nossa Senhora do Rosário do Pretos e o Juízo de São Benedito, ocasiões de grande produção e distribuição de alimentos, festejos inseridos na Festa do Divino. Veiga (2002 e 2008) estuda os gostos e o código alimentar dos ritos presentes nesse festejo. Carvalho (2008) faz um paralelo importante entre as festas do Divino em Portugal e no Brasil. Oliveira (2009) enfoca a fartura alimentar da Folia do Divino que acontece na área rural, enquanto Mesquita e Oliveira (2013) analisaram estudiosos que abordaram a Folia nos seus diferentes enredos, inclusive a gastronomia.

Além dos autores mencionados foram utilizados conteúdos de acervo próprio, como registros fotográficos, entrevistas e publicações de artigos que abrangeram o tema referido.

A fé do povo goiano, de modo geral influenciada pelo catolicismo popular e pela fé simples do homem do campo, expressa-se de muitas formas, por meio de festejos, folias e procissões dedicados aos vários santos, as Cavalhadas (BRANDÃO, 1974), festas (BRANDÃO, 1978; D'ABADIA, 2010; CURADO, 2011; ALMEIDA, 2011 e 2018; LÔBO, 2006 e 2011), folias (LÔBO, 2017) dentre outros.

Tais manifestações estão associadas à construção de identidade e às memórias coletivas (HALBWACHS, 2006) do povo que revive nas festas as lembranças de entes que já se foram, exercem a fé e colaboram para a perpetuação e manutenção da tradição (GIDDENS, 2011).

As festas, em especial as religiosas, são momentos de comunhão entre os homens, que dançam, rezam, cantam e se unem em trabalho, geralmente voluntário, em sistema de mutirão (RIBEIRO, 2018), para produzir grandes quantidades de alimentos que serão oferecidos de

⁶ A cidade possui um agitado calendário anual, com festas promovidas pelos governos municipal e estadual como os festivais de música, literatura e gastronomia, com intuito de promover e impulsionar o turismo, e pelas festas promovidas pela Igreja em devoção aos santos padroeiros na cidade ou nas comunidades rurais.

forma gratuita ou vendidos nas quermesses e leilões, ou mesmo para organizar os espaços de trabalho e destinado ao uso das festas.

Para Abdala (2011, p.133) “a cozinha é elemento central para a compreensão de manifestações da cultura imaterial, propiciando apreensão de valores, de modos de vida, de significados simbólicos, como também da construção de identidades, seja em âmbito local, regional ou nacional”. Desse modo, a alimentação nas festas corresponde à manifestação de valores desse povo do sertão, que, em momentos festivos, expressam uma rica e tradicional forma de se identificar no seu contexto social.

A farta alimentação presente nas Festas do Divino e as relações e interações que surgem nas cozinhas, os saberes e fazeres derivam da imaterialidade, conforme “o Registro do Patrimônio Imaterial”, as histórias, as receitas que compõe a cultura imaterial (MONTANARI, 2018), as práticas ligadas ao cotidiano, como o preparo do alimento (CERTEAU, 1997), as escolhas alimentares, a força dos alimentos (BRANDÃO, 1981), a história da alimentação (FLANDRIN e MONTANARI, 2018) e as formas de alimentação presentes no país (CASCUDO, 2011) e em Goiás (AUDRIN, 1963 e ORTENCIO, 2014), colaboraram para o entendimento e análise das questões propostas.

Autores atuais que estudam ou abordam as questões alimentares na sociedade contemporânea, colaboraram para o entendimento da permanência das práticas alimentares e a preservação dos alimentos tradicionais (MENEZES E CRUZ, 2017), como patrimônio e detentores de memória e identidade de um grupo, no âmbito local ou nacional (AMON E MENASCHE, 2008 e MENASCHE, 2017).

A festa é pressuposto para o surgimento de práticas de sociabilidade (SIMMEL, 2004) e dádivas (MAUSS, 2003), presentes nas relações de troca e na reciprocidade pelas quais pessoas unem-se em prol dos ofícios festivos e vivenciam a Festa por meio do trabalho. As casas tornam-se casas de festa, alterando a rotina comum do dia-a-dia das pessoas que ali residem. “De fato, não há evento da festa que não seja produzido coletivamente e que não implique a circulação de bênçãos por meio da fartura e da distribuição de alimentos” (IPHAN, 2017, p. 23-24).

Na presente dissertação buscamos apresentar os muitos momentos em que a alimentação faz-se presente na Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis. Para tanto, recorre-se à tríade estrutural da Festa proposta por Veiga (2002), destacando: a Folia, o Império e as Cavalhadas. Embora essa divisão não seja dimensionada pelos pirenopolinos, que muitas vezes desconhecem tais dimensões da Festa. Por meio de visitas de campo para a observação e ajuda na produção dos alimentos servidos em cada etapa da Festa, quando diálogos com os

anfitriões e cozinheiros foram tecidos, foi possível mapear e apontar quais e como os alimentos são adquiridos ou produzidos, bem como conhecer as etapas de produção, os processos desenvolvidos no ambiente da cozinha, as relações de trabalho e de pertencimento cultural criados e mantidos por meio das atividades culinárias.

Enfatizamos que numerosos são os trabalhos sobre a Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, uma das mais significativas do país. Os estudos interdisciplinares relacionados à alimentação têm chamado a atenção de antropólogos, economistas, geógrafos, historiadores, dentre outros, aos assuntos que envolvem o tema nas diversas áreas de conhecimento, especialmente nas festas populares.

Na divisão dos capítulos, buscamos a compressão para as etapas dos festejos, bem como, dos envolvidos nessas fases, com intuito de abordar e entender como a alimentação faz-se presente em cada uma delas, na tentativa de responder aos problemas levantados, buscando compreensão para as muitas situações vivenciadas ao longo do percurso e atendendo os objetivos desta pesquisa.

Os estudos foram sintetizados na seguinte ordem: o que se produz para a Festa, quem produz e as principais rupturas na alimentação da Festa, em três capítulos, a saber: 1) A mesa está posta e recebe a Folia; 2) Império: a comida doce da Festa e 3) Cavalhadas: comida para confraternizar.

No capítulo 1, **A mesa está posta e recebe a Folia**, apresentamos ao leitor a cidade e a Festa, além de toda a dimensão da produção alimentar para os pousos de Folia, a comida da fase inicial, como alimento ritual. A mesa torna-se local de encontros e de agradecimento, por meio dos rituais dos Benditos de Mesa, quando, em contra dádiva, os foliões agradecem com músicas e danças a comida e o pouso que receberam. Ainda no capítulo, discorreremos sobre as cozinhas dos acampamentos, prática que se vem intensificando nas últimas duas décadas.

No capítulo 2, **Império: a comida doce da Festa**, apresentamos o Império, o núcleo central das festividades, com evidência de alimentos mais doces especialmente para o Reinado e o Juizado. As relações de trabalho desenvolvidas nas cozinhas, por meio de seus cozinheiros e cozinheiras, a estrutura e os utensílios utilizados permitem compreender quem são e como os responsáveis pela alimentação desenvolvem seus trabalhos. Por meio das doações da própria comunidade, os responsáveis pelos festejos, seja ele o Imperador, os reis ou juízes ou o anfitrião do pouso, independentemente de suas posses, realizam festa com fartura.

Finalmente, no capítulo 3, **Cavalhadas: comida para confraternizar**, momento final dos festejos, as Cavalhadas contam com a predominância de uma infinidade de receitas familiares. Discutimos também neste capítulo, as novas formas de se alimentar na Festa e as

modificações e rupturas alimentares encontradas no período escolhido para estudo, embora possibilitem novas formas de alimentação, permitem que a Festa continue ocorrendo e propiciando mesa farta, mesmo com suas ressignificações.

Ao adentrarmos no universo da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, com seus conflitos e suas muitas particularidades, ritualizações e ressignificações apropriamo-nos da fala de Brandão (2010. p. 28), para quem as festas são “situações de trocas entre pessoas através de símbolos e sentidos, que a vida sabe, a fé relembra, a cultura escreve e a festa canta, dança e diz a quem venha ver e ouvir”.



Folia do Divino Espírito Santo

Sergio Pompeo

02.04.2011

Faenopolis-Goiás

Ilustração 02 — Folia do Divino Espírito Santo, 2011
Acrílica sobre tela
40 X 60 cm
Sérgio Pômpeo

1 A MESA ESTÁ POSTA E RECEBE A FOLIA

*Deus lhe pague o bom almoço
Deus lhe pague o bom almoço
E também o bom café
Há de ser recompensado
Há de ser recompensado
Com Jesus de Nazaré*

(Trecho do Bendito de mesa cantado nas Folias de Pirenópolis).

No presente capítulo apresentamos os rituais que envolvem a preparação e o serviço relacionados às comidas de Folias. Em Pirenópolis, elas são preparadas envolvendo um número expressivo de refeições em grandes quantidades. A comida nesses eventos torna-se um significativo ritual de composição da estrutura básica da Festa.

É possível pensar a comida da festa para além de um simples alimento com valor apenas nutritivo, mas cultural e identitário, não só para quem cozinha como também para aqueles que consomem a comida servida. De modo que o sabor e o gosto são essenciais para compreender a tradição, conforme Gratão e Marandola Júnior (2011, p. 70-71).

O ato de comer é identitário e, portanto, revela a identidade. Como os sabores se tornam símbolos de lugares, paisagens e regiões? Como se dá sua inserção na alimentação local? Quais os significados culturais ligados ao seu consumo? Como eles se projetam, contemporaneamente, na promoção e reinvenção de tradições e na construção de novas identidades? Quem são os atores e personagens desse processo? Se a gastronomia ajudou a criar a civilização, o sabor, enquanto expressão da identidade cultural e da paisagem, é essencial para compreender as tradições culturais. Um caminho que leva à conservação e preservação do meio ambiente, quando considerado enquanto memória da natureza – memória de paisagem.

A comida servida é referencial para os que a consomem. Montanari (2008) afirma que “a qualidade da comida é, de fato, entendida pelas culturas tradicionais como expressão direta de pertencimento social”.

E, por fim, buscou-se a compreensão acerca da comensalidade e da sociabilidade proporcionadas pela festa, quando o ato de comer junto, sendo a mesa espaço sagrado, o alimento é ofertado, aos presentes, diante dos símbolos festivos, de modo que o devoto e o sagrado estejam juntos, partilhando do mesmo alimento. Na posição de anfitriões, os donos das casas sempre recebem os convidados, para saborearem um delicioso banquete, destacando que o cardápio assemelha-se ao produzido cotidianamente, porém com o inconfundível sabor de festa.

A mesa está posta!

1.1 O ESPAÇO DA FESTA

*Vinde, Ó Espírito Divino
Consolador, descei lá do Céu
A dar-nos riquezas de Vosso amor.*

(Música de Antônio da Costa Nascimento. Hino executado durante as atividades da Festa do Divino)

Pirenópolis, antiga Minas de Nossa Senhora do Rosário de Meia Ponte⁷, foi um dos primeiros e mais importantes núcleos minerários de Goiás. Sua fundação data por volta de 1727⁸ e é atribuída ao português Manoel Rodrigues Tomar, um dos integrantes da bandeira de Bartolomeu Bueno da Silva. Após sua fundação tornou-se logo arraial, freguesia, cabeça de julgado, adquirindo quase um século depois a condição de vila e posteriormente cidade⁹ (Ilustração 03).

Segundo o genealogista local Jarbas Jayme¹⁰ (1971), o município manteve traços dos colonos portugueses que aqui chegaram enquanto trilhavam a rota do ouro. Acreditavam estes primeiros povoadores oficiais ter no Rio das Almas grande quantidade do metal precioso, desenvolvendo às margens deste, suas atividades de mineração.

Com a diminuição e o declínio da produção aurífera, ainda no século XVIII, a cidade volta-se para a agricultura e para a pecuária, intensificando as atividades rurais. Desse modo as lavouras contribuíram para a difusão de hábitos e costumes ligados aos alimentos.

Localizada a 120 km da capital do Goiás, Goiânia e a 150 da capital federal, Brasília, a cidade é destaque entre os destinos turísticos, devido à natureza exuberante, sua cultura, história e a gastronomia marcante.

Cercada por tradições religiosas, a antiga Meia Ponte teve grande importância para o desenvolvimento de Goiás, chegando a rivalizar com Vila Boa¹¹ e sendo cotada, inclusive, para

⁷ Descoberta em 7 de outubro, é dedicada à Nossa Senhora do Rosário, seguindo o costume sertanista de dedicar as descobertas ao Santo do dia do feito.

⁸ De acordo com a tradição local, o arraial foi fundado em 7 de outubro de 1727, embora essa data seja contestada por muitos historiadores e cronistas antigos que, devido à ausência de documentos comprobatórios, afirmam ser a fundação em 1731, como Saint-Hilaire (1975), Chaul (1997) e Bertran (2000).

⁹ Segundo Jayme (1971) as minas de Nossa Senhora do Rosário de Meia Ponte passaram, sucessivamente, a distrito em 1732, a arraial e freguesia, em 1736; em 1739 a cabeça de julgado e em 1832, a vila. Em 1853 alcançaram o *status* de cidade de Meia Ponte, denominação alterada para Pirenópolis, em 27/02/1890.

¹⁰ O pirenopolino Jarbas Jayme (1895-1968) foi um dos primeiros genealogistas de seu tempo, ocupando importantes funções no estado de Goiás como historiador, linhagista, escritor, jornalista, professor, funcionário público e político. Do seu trabalho como historiador resultaram várias obras muito utilizadas por diversos autores ao referenciar Pirenópolis. As genealogias feitas pelo autor o colocam em destaque em meio aos grandes genealogistas do país.

¹¹ “Diz Luís d’Alincourt que, em 1737, surgiu a ideia de se fazer do arraial a sede da província (Mem. 85), mas creio que ele se engana quanto ao nome do governador a quem atribui esse projeto. Seja como for, é incontestável que, sob todos os aspectos, Meia Ponte merecia muito mais que Vila Boa tornar-se a capital de Goiás” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 36).

Auguste Saint-Hilaire (1975) relata, na sua visita a Goiás em 1819, que essa localização privilegiada facilitou o desenvolvimento da cultura da terra, fazendo o mesmo crer que Meia Ponte tenha sido uma das pioneiras a realizar tais atividades, o autor assim escreve:

[...] como o povoado que então se formou ficasse situado na junção das principais estradas da província e por ali passasse antigamente um grande número de tropas, os seus habitantes, certos de que poderiam vender proveitosamente os produtos da terra, logo desistiram dos trabalhos de garimpagem, da qual atualmente restam poucos vestígios. Foram eles, ao que parece, os primeiros em toda a capitania que tiveram a glória de se dedicar ao cultivo da terra (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 37).

O francês menciona a produção de grãos como feijão e milho, substituindo as grandes e abundantes matas existentes ao redor do arraial. Nos fins do século XVIII e, em especial no começo do seguinte, pelas mãos do Comendador Joaquim Alves de Oliveira, proprietário do Engenho de São Joaquim, hoje fazenda Babilônia, Meia Ponte foi referência na produção de algodão que era exportado, inclusive para a Inglaterra, e de produtos como açúcar e farinha de mandioca, que, segundo Maciel (2004), “Mais que qualquer outro alimento [...] acompanhou a formação do povo brasileiro” (p. 31). Por ser sede de um dos maiores engenhos de açúcar do Brasil, distante do litoral, era considerada uma respeitável empresa agrícola do Centro-Oeste, conforme expôs Freitas (1978).

Também eram produzidos no arraial: fumo e carne suína. Saint-Hilaire (1975), ao mencionar as mais de trezentas casas do arraial com seus grandes quintais arborizados, com suas “[...] bananeiras, laranjeiras e cafeeiros plantados desordenadamente [...]” (p. 36), leva a crer que esses amplos terrenos eram agenciados para a criação de animais domésticos como galinhas e porcos, utilizados também para a subsistência.

Este último, pela facilidade da criação, que poderia ser feita nos amplos quintais das próprias casas, aproveitando a sobra dos alimentos, enquanto o gado era utilizado para o trabalho e transporte, tendo sua carne consumida em dias festivos, o que justifica o menor consumo também propiciado pela dificuldade de armazenamento e escassez de sal no Centro-Oeste do país nos seus primórdios, utilizado na conservação da carne. Outro fator é a facilidade de conservação da carne de porco e a obtenção de banha utilizada para substituir o óleo até os dias de hoje, especialmente no interior ou nas áreas rurais.

A produção não se restringia apenas a subsistência, mas abastecia a sede da Província e os arraiais vizinhos, outro fator importante observado é a dinâmica rural do arraial, em que os moradores passavam a maior parte do tempo nas fazendas, vindo à cidade nos finais de semanas

e festas, conforme descrições de Saint-Hilaire (1975, p. 37), por ocasião de sua passagem por Meia Ponte, em 1819:

Ainda hoje a maioria dos habitantes de Meia Ponte se dedica à agricultura e como só vão ao arraial aos domingos, as casas permanecem vazias durante toda a semana. As terras da paróquia são apropriadas a todo tipo de cultura, até mesmo a do trigo, mas é principalmente com a criação de porcos e a cultura do fumo que se ocupam os colonos da região. Os rolos de fumo e o toucinho são enviados não somente para Vila Boa, mas também para vários arraiais do norte da província.

A qualidade das terras ganha destaque nos escritos do botânico que classifica como sendo de excelência o algodão produzido, além de mencionar que bons vinhos pudessem ser produzidos na região (SAINT-HILAIRE, 1975).

Foi também em 1819 que se teve os primeiros relatos das manifestações de culto ao Divino Espírito Santo em Goiás. Saint-Hilaire descreveu a realização de uma festa em Santa Luzia (atual Luziânia): “Acabava de ser realizada em Santa Luzia a festa de Pentecostes. Todos os fazendeiros das redondezas estavam reunidos no arraial, e no momento em que cheguei à praça pública ia ser realizada uma cavalcada” (SAINT-HILAIRE, 1975, p. 24). O autor, destacou que as Cavalhadas eram o fechamento das atividades devocionais ao Divino Espírito Santo, e segue escrevendo que a data de Pentecostes é celebrada no Brasil com grande regozijo e solenidade.

Uma observação importante é que no ano de 1819, na primeira Festa do Divino realizada em Pirenópolis que se tem registro, o Imperador foi o Coronel Joaquim da Costa Teixeira, genro do Comendador Joaquim Alves de Oliveira, um indicativo do prestígio e da popularidade da família na região. Vale destacar também que o comendador ocupou o mesmo cargo nos anos de 1823 e 1830, tais informações constam na lista de imperadores no anexo 1.

Em Pirenópolis os primeiros registros dos festejos ao Divino Espírito Santo foram apontados por Jayme:

aquela festa cristã que foi ali introduzida, na segunda metade do século XVIII, a serem procedentes informações que nos foram prestadas por pessoas cuja existência data dos primórdios do século XIX. Não conseguimos obter, entretanto, a despeito de perseverantes e cuidadosas indagações notícias exatas, anteriores do ano de 1819, dessa festa popular, para a qual acorrem prosélitos de todos os pontos do município e das povoações vizinhas (JAYME, 1971, p. 610).

O Pentecostes, do grego *pentēkosté* que quer dizer quinquagésimo, tem sua celebração derivada da festa judaica e realizada 50 dias após a Páscoa, data que, no passado, representava, para os judeus, a comemoração da colheita do trigo, período em que faziam sacrifícios e

oferendas. Em Goiás também coincidia com colheita de cereais, plantados para subsistência. Hoje, os ciclos produtivos encontram-se significativamente alterados e os recursos tecnológicos atendem a produção comercial.

No Velho Testamento, Pentecostes era a festa judaica de colheita do trigo (Chawuot), celebrando sua maturação e colheita sete domingos ou cinquenta dias após a Páscoa, com oferendas e sacrifícios. Na história bíblica, foi num domingo de Pentecostes que a Virgem Maria e os doze apóstolos de Cristo receberam o Espírito Santo sob a forma de “línguas de fogo” e, falando em numerosas línguas, dispersaram sua fé pelo mundo. Para os cristãos, esse é o marco de fundação da Igreja Católica e de sua diáspora evangelizadora pelo mundo (VEIGA, 2008. p. 2).

Acredita-se, ainda, que os primeiros dados sobre a Festa do Divino, da qual se mantem muitas características atualmente, sejam datados dos séculos XIII e XIV, quando a rainha Isabel de Portugal, esposa de Dom Diniz, realizava enormes banquetes, os bodos¹², com distribuição de esmolas aos pobres lusitanos e conferindo altos poderes àquele que ostentava o título de Imperador, conforme descreve o potiguar Câmara Cascudo (2012, p. 266):

Festa religiosa, em Portugal, estabelecida nas primeiras décadas do séc. XIV, pela rainha D. Isabel (1271-1336), casada com Dom Diniz Rei de Portugal (1261-1325). Começou pela construção da igreja do Espírito Santo em Alenquer [...]. Devoção rapidamente propagada, tornou-se uma das mais intensas e populares, já regulamentada no Código Afonsino e regulada pelo Rei D. João III. Foi trazida para o Brasil no séc. XVI. Império do Divino, palanques, coretos armados para o assento do Imperador do Divino, criança ou adulto, escolhido para presidir a festa e que gozava de direitos majestáticos, libertando presos comuns em certas localidades, portuguesas e brasileiras.

Para Carlos Rodrigues Brandão (1978), a festa de Pentecostes está associada às profecias do monge Joaquim de Fiore, cuja estrutura temporal está dividida em três eras: a era do Pai, a era do filho e a era do Espírito Santo, a era atual. Para tal autor

as três Pessoas da Trindade se transformam numa estrutura temporal: a era do Pai, Antigo Testamento; a era do Filho, Novo Testamento; a era do Espírito Santo, o tempo atual da história até o final dos tempos. Seu início seria próximo ao ano 1260. Seria a irrupção do Espírito que varreria a corrupção da Igreja e implantaria a verdadeira religião (BRANDÃO, 1978, p. 13).

Assim, culto e devoção ao Divino Espírito Santo espalharam-se pelo mundo cristão, sendo que, por meio dos europeus que para cá vieram no início da colonização, foram usadas na catequese dos povos colonizados. Silva (2001, p. 23), ao mencionar o caso de Goiás,

¹² Distribuição de alimentos, dinheiro e vestuário aos pobres em dias festivos.

descreve que “as festas foram se difundindo na sociedade que se formava, à medida que a Igreja ia ocupando espaço nos arraiais emergentes em função da descoberta de novas minas auríferas, a partir do século XVII”.

Tais manifestações tornadas devoção foram difundidas por gerações, chegando até nós, ganhando versões e formas diferenciadas, devido às adaptações que ocorreram em cada comunidade ao longo do tempo, confirmando que “as identidades se associam ao espaço” (CLAVAL, 2012). Estas também tiveram a responsabilidade de inserir novos elementos e manifestações nas práticas festivas, como afirma Silva, ao apontar que “no Brasil, difundiu-se durante o período colonial, ganhou inúmeras versões regionais e é celebrada em todas as regiões do país, podendo ser considerada uma das práticas mais antigas e difundidas do catolicismo popular” (2001, p. 14).

O que se presencia atualmente na Festa do Divino de Pirenópolis é uma pomposa celebração, ultrapassando em grandiosidade e envolvimento da população católica da cidade, a festa de sua padroeira - Nossa Senhora do Rosário. Devido às procissões, aos folguedos e outras atividades que a esta se associa, Brandão (1974, 1978) e Silva (2001) caracterizaram os festejos como “festas dentro da festa”. Na ilustração 04 temos a Igreja matriz ornamentada para a festa, condição em que permanece da madrugada de sábado que antecede Pentecostes até o fim da Festa.

Ilustração 04 — Igreja Matriz de Pirenópolis enfeitada para a Festa do Divino



Fonte: CORDEIRO, Fernanda. Junho/2014.

Vale ressaltar que o culto ao Divino está presente em quase todos os estados brasileiros¹³, sendo frequentes de Norte a Sul, apresentando, em cada lugar, suas particularidades. Algumas celebrações merecem destaque aqui como: Paraty, no Rio de Janeiro; São Luís do Paraitinga, em São Paulo; Alcântara, no Maranhão; Lavras Novas de Minas e Diamantina, em Minas Gerais; além das muitas cidades goianas, como a Cidade de Goiás (antiga capital), Flores de Goiás, Jaraguá, Jataí, Luziânia, Monte Alegre de Goiás, Niquelândia, Palmeiras, Pilar de Goiás, Santa Cruz de Goiás, São Francisco de Goiás, dentre outras, que realizam pequenas comemorações com a presença de folias ou até mesmo de grandes e pomposos festejos, com a presença de um Imperador escolhido a cada ano e as Cavalhadas.

Há ainda outras cidades em que as Cavalhadas são encenadas durante os festejos de outros santos como é o caso de Corumbá de Goiás, em que a batalha ocorre no mês de setembro durante a festa a festa da padroeira - Nossa Senhora da Penha de França. Sobre essa multiplicidade de festejos, D'Abadia (2010, p. 33) assevera que “existem diversas festas, mas, em cada local, elas possuem uma configuração própria, um sentido próprio, um jeito ímpar de se manifestar”.

A análise de alguns números do jornal “A Matutina Meypontense”, o primeiro do Centro-Oeste, deixa clara a exaltação feita ao Imperador administrativo do Brasil, sendo este mencionado com frequência nos escritos do jornal que circulou de 1830 a 1834. É importante ressaltar que não foram encontradas referências do Imperador do Divino no jornal, mesmo tendo o fundador e seu genro ocupado tal cargo. O que leva a crer que a forte presença dos impérios do Divino, espalhados no território nacional, facilitaram com que a população brasileira da época aderisse e festejasse também a presença da Família Real no Brasil, a qual tinha interesse nessas festividades. De acordo com Câmara Cascudo as celebrações do Divino foram:

[...] Festas de alta receptividade coletiva no Brasil e em Portugal, mas estão decadentes, relativamente às áreas geográficas de sua existência histórica. De seu prestígio basta lembrar que o título de Imperador do Brasil foi escolhido, em 1822, pelo Ministro José Bonifácio de Andrada e Silva, porque o povo estava mais habituado com o nome de Imperador (do Divino) do que com o nome do Rei. A festa, missa cantada, procissão, leilão de prendas, exibição de autos tradicionais, cavalhadas, etc., positivavam um centro de interesse real. Em certas vilas ou cidades, O Imperador do Divino, com sua corte solene, dava audiência, com reverências privativas de um soberano (CASCUDO, 2012, p. 266).

¹³ De acordo com levantamento feito por Geraldês (2015), é possível verificar ocorrência da festa em 21 estados e em 228 cidades. Mais detalhe ver Geraldês (2015, p. 41).

Para Morais Filho (1979) a vinda da família real para o Brasil foi importante para as festas populares, afinal estas se intensificaram na forma de cerimônias públicas, abrindo lugar para a consolidação de um imaginário onde “se punha a pátria no altar”.

A Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis é Patrimônio¹⁴ Cultural Imaterial do Brasil desde 2010. E dentro do conjunto de manifestações registradas, os hábitos alimentares e a importância da comida na Festa são recorrentes e bastante relevantes por ampliar o universo investigativo.

É a segunda manifestação registrada no Livro das Celebrações, sendo antecedida pelo Círio de Nazaré em Belém no Pará, inscrito em 2004. O quesito alimentar aproxima ambas manifestações, como na dedicada ao Divino, os alimentos também são fundamentais para celebração Nossa Senhora de Nazaré, o almoço do Círio é chamado pelos devotos de o “Natal dos paraenses”, uma oportunidade para reunir a família, receber bem os visitantes e preparar pratos tradicionais, como o pato no tucupi e a maniçoba. A manifestação paraense é tema da dissertação do chef e pesquisador Ricardo Frugoli (2014) em seus aspectos de hospitalidade e alimentação.

A fartura e a distribuição de alimentos na Festa têm importante função de comensalidade “prática de comer junto partilhando a comida” (CARNEIRO, 2005. p. 71) e sociabilidade, merecendo um estudo mais detalhado sobre esta gastronomia festiva, além de propostas de salvaguarda para alguns ofícios e saberes que envolvem a alimentação, como a produção de doces, licores e Verônicas. Esses ofícios são notados localmente como atividade familiares ou transmitidas por meio de uma rede de compartilhamento de saberes, como aponta Geraldine (2015) ao mencionar os núcleos familiares e a devoção simbólica.

Tais práticas configuram dádivas em forma de comida e ainda reforçam os vínculos de solidariedade entre os membros da comunidade, expressas pelos vínculos e tornadas códigos familiares. Esses hábitos e padrões alimentares são chamados por Bourdieu (2007) *habitus* mencionado por Woortmann (2006) para quem “a família é uma unidade cultural, um valor central de nossa tradição, ela estabelece uma cadeia de significações que, em sua totalidade, constitui a cultura como universo de representações e de conexões de sentido” (p. 53).

¹⁴ “Patrimônio” refere-se à festa enquanto patrimônio institucionalizado, a Festa do Divino de Pirenópolis é Patrimônio Cultural Imaterial pelo IPHAN, e por isso a palavra aparece no texto escrita com letra maiúscula. Enquanto “patrimônio” faz referência ao patrimônio não institucionalizado: a memória, os saberes e os fazeres do lugar por exemplo.

A grande semelhança entre as festas do Divino é a distribuição de esmolas em forma de alimentos e a sociabilidade propiciada pela Festa que envolve a participação da comunidade e a corte constituída pelo Imperador responsável pelas principais etapas dos festejos.

Silva (2001, p. 81) aponta que durante sua pesquisa os relatos encontrados destacavam que “o grande consumo de alimentos é um elemento característico dessas festas” sendo comum a descrição de uma variedade alimentar com “ mesa de doces”, “jantares” e a “distribuição de alimentos para os presos e pobres”. Embora segundo a autora a prática de distribuição de esmolas, comida e agasalhos aos pobres não tenha sido constante, uma vez que os imperadores preferiam realizar atividades que concediam maior prestígio social como a promoção de bailes, teatros e cavalhadas, as observações atuais em Pirenópolis demonstram o contrário quanto à ampla distribuição de alimentos.

Frei Audrin (1963, p. 121-122), em seu livro “Os sertanejos que eu conheci”, relata os festejos do Divino ao Norte de Goiás, território hoje pertencente ao estado do Tocantins. Organizado por um Imperador escolhido por sorte no ano anterior, que tem como obrigação inicial “despachar as folias”, bando precatório que, em nome do Divino e do Imperador, “anunciam as suas próximas grandezas e dádivas copiosas prometidas a todos que se dignarem a ajudá-lo com generosas esmolas, convidam enfim a todos a virem participar dos festejos”

O autor ainda menciona o fabuloso lanche servido nas casas dos Imperadores do Divino “composto de todas as variedades de bolos, pastéis e doces, regados com café e licores”, o autor também aponta o elevado consumo de aguardente ao relatar que “garrafas, garrações e até baldes” “circulavam e esvaziavam-se.” Observa-se também que o período¹⁵ era de restrições alimentares e de ausência de víveres, mas os festejos mobilizavam até os mais pobres que se organizavam para colaborar com a composição dos fartos banquetes e leilões.

Em Pirenópolis o cardápio da Festa apresenta uma infinidade de elementos devido à dimensão desta, seja no número de festejos ou mesmo na quantidade de dias festejados, inclusive com alimentos característicos em cada etapa escolhida para estudo, conforme aponta Curado:

Durante da Festa do Divino a paisagem de Pirenópolis se transforma e quase todas as manifestações possuem comidas próprias. Durante os ensaios das **Cavalhadas** são realizadas as **farofadas, almoços servidos de madrugada e no início da noite**, em que os cavaleiros se reúnem, dançam catira e realizam os rituais de agradecimento de mesa. No dia do início das novenas acontecem pelas ruas centenárias as alvoradas que que durante o trajeto para na casa do **Imperador** (figura central da Festa) para tomar um **café da manhã com quitandas (biscoitos, pipoca, bolos) e café**. Após o cortejo principal do Domingo de Pentecostes, conhecida como "Procissão das Virgens" há farta **distribuição de verônicas** — medalhões de açúcar com alto relevo alusivo à Festa do Divino. Durante a encenação das **Cavalhadas**, o público assistente, disposto

¹⁵ As observações do autor acontecem na primeira metade do século XX.

em camarotes ou arquibancadas, come em família e com os vizinhos, em uma nítida socialização pela comida, alimentos típicos como: **canudinho com doce de leite, farofa, bala de coco, pé-de-moleque e mais recentemente salgadinhos como empadinha e o tradicional pão-pereira** (CURADO, 2011, p. 3 — grifo nosso).

Ao apresentar os alimentos consumidos nos festejos pelo Brasil, Geraldles (2015, p. 179) aponta o “afogado” como uma das preparações mais recorrentes, tal preparação se assemelha ao caldo de mandioca, “caldão”, um cozido a base de mandioca e carne, abundante nas terras pirenopolinas.

No Brasil, em cada festa do Divino, o afogado é preparado e servido de um jeito diferente. Em algumas cidades é servido no jantar do Sábado que antecede o Domingo de Pentecostes, em outras cidades é o banquete de almoço do Domingo do Divino. O afogado consiste basicamente em um ensopado de carne, a receita varia conforme cada cidade, sofrendo pequenas alterações na sua composição e feitura, como por exemplo, em Caraguatatuba/SP, onde o afogado é um cozido de carne com mandioca servido com arroz, já em São Luís do Paraitinga/SP é um ensopado de carne com batata servido com macarrão, arroz e farinha de mandioca. Em Mogi das Cruzes/SP o afogado é feito de carne com batatas e servido com farinha de mandioca.

Para Alves (2011, p. 75) “a culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade cultural dos diferentes grupos sociais”, de modo que os conhecimentos relativos ao modo de fazer compõe o Patrimônio Cultural local. O que confirmam Menezes e Cruz (2017, p. 25) ao asseverarem que “o modo de preparar, ingerir e servir os alimentos desvela formas de expressões culturais tradicionais características de cada comunidade ou sociedade e também revela inter-relações não apenas entre os indivíduos, mas também entre eles e o espaço onde estão inseridos nas diferentes sociedades e temporalidades”. Para Schulter (2003, p. 10) “a gastronomia pode ser considerada Patrimônio Intangível (imaterial), pois divulga a arte, o conhecimento, a tradição de uma forma abstrata e está diretamente ligada à identidade de um povo”. A autora também pondera que “o alimento além das características físicas, está carregado de valores simbólicos e imaginários, sendo assim, um fator de diferenciação cultural” (2003, p. 16).

Abdala (2011, p. 155), ao tratar os alimentos e as festas como referências identitárias, mesmo com as mudanças alimentares, diz que

as tradições ancestrais, dentre elas a comida, nos propiciam senso de pertencimento e de continuidade entre passado e presente. Festas e comidas são, portanto, pilares fundamentais da tradição e da identidade, constituindo um patrimônio cultural que sobrevive aos deslocamentos e ao tempo e que parte das novas gerações aprenderam a respeitar e a preservar como bem imaterial. Muitos jovens se engajam nesse ato de preservação da memória histórica com sua presença nos cultos, nas festas, nas

reuniões para se rezar um terço. Mas se não participam dos eventos, preservam essa história ao rememorar-la, pois revivem, renovam e revigoram esses saberes.

A comensalidade exerce importante papel dentro das festividades. Vinculada à partilha entre duas ou mais pessoas, como é o caso das Festividades do Divino em que há uma partilha coletiva, pode ainda apresentar um sentido mais amplo. De acordo com Vinha (2015, p. 293) o termo:

também se encontra vinculado à partilha do alimento entre duas ou mais pessoas e ainda possui um sentido mais amplo, que remete as relações das pessoas envolvidas. A comensalidade apresenta-se como expressão de poder em fazer parte da mesa indica a diferenciação dos homens uns dos outros. Outros casos incluem ritos de passagem, como: nascimento, casamento, batizado e outros exemplos que na Idade Média aparecem com a questão social, cujo sacramento ocorre através de uma refeição.

Em sua pesquisa, Frugoli (2014, p. 58) destaca que "a comensalidade, por sua função ritual e simbólica, permite aos participantes a possibilidade de viver uma experiência de compartilhamento festivo e de afirmar sua identidade coletiva".

De acordo com Frugoli (2014) *apud* Boutaud (2011) "o peso simbólico da comensalidade como construção social e identitária nos levou a reconhecer todo seu poder de encantamento, de fascinação, de arrebatamento: pela magia do ambiente, pela embriaguez do reencontro, pela catarse da linguagem ou do discurso. Tudo confere à comensalidade seu ritmo, sua energia" (p. 58).

Tal comensalidade passa a assumir função cultural¹⁶ e identitária para a sociedade pirenopolina a partir dos alimentos produzidos e distribuídos gratuitamente por ocasião da Festa do Divino que analisados na perspectiva de Giard (1997, p. 244) estão ligados por "coerências internas, invisíveis, mas reais". Esses são feitos pela comunidade local e para a própria comunidade que adere às atividades festivas. De acordo com Oliveira (2012, p. 18)

a comida servida nos festejos do Divino ou de outros santos é uma linguagem cujos significantes estão relacionados a uma cultura regional. A maneira de cozinhar, os hábitos de servir a mesa são indicadores de uma adesão aos costumes regionais. Sendo assim, comida ou "banquete" na festa faz parte do patrimônio do lugar.

A Festa altera a dinâmica de toda sociedade local, que se empenha nos ofícios criados ou mantidos ao longo dos anos (por remuneração ou voluntarismo), exercidos por necessidade

¹⁶ A alimentação também assume função cultural em outros momentos além da Festa, em Pirenópolis, nas reuniões coletivas para a produção de pamonha, na época de colheita do milho, nas produções de empada para o Natal e Ano Novo (atividade recorrente de muitas famílias da cidade), em reuniões familiares aos finais de semana, quando se consome comida gaúcha e nos velórios com os chás e quitandas, por exemplo.

ou sendo transmitidos de geração a geração como forma de manutenção e afirmação do pertencimento à cidade, à devoção ao Santo ou à própria cultura e tornado tradição (GIDDENS, 2011), e por isso é comum ouvir que “é o povo quem faz a Festa”. Segundo Geertz (2008, p. 66), a cultura

denota um padrão de significados transmitidos historicamente, incorporado em símbolos, um sistema, de concepções, herdadas, expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação a vida.

A devoção ao Divino em Pirenópolis marca o calendário local e também a vida dos moradores da cidade que utilizam a festa como marco temporal, “o antes e o depois da festa”, seja por meio dos vínculos familiares, dos ofícios assumidos ou simplesmente das recordações proporcionadas pela festa.

Para Menezes e Cruz (2017, p. 25) a produção de alimentos, as festas e as manifestações culturais, por meio de seus significados, constituem um sentimento de identidade e de pertencimento ao lugar. Segundo as autoras:

os alimentos, as festas, as crenças, os hábitos alimentares, como expressões de manifestações culturais tradicionais, retratam a cultura popular nos diferentes espaços, e o significado de sua existência os tornam singulares, definidores muitas vezes de identidade constituída pelo sentimento de pertencimento ao lugar.

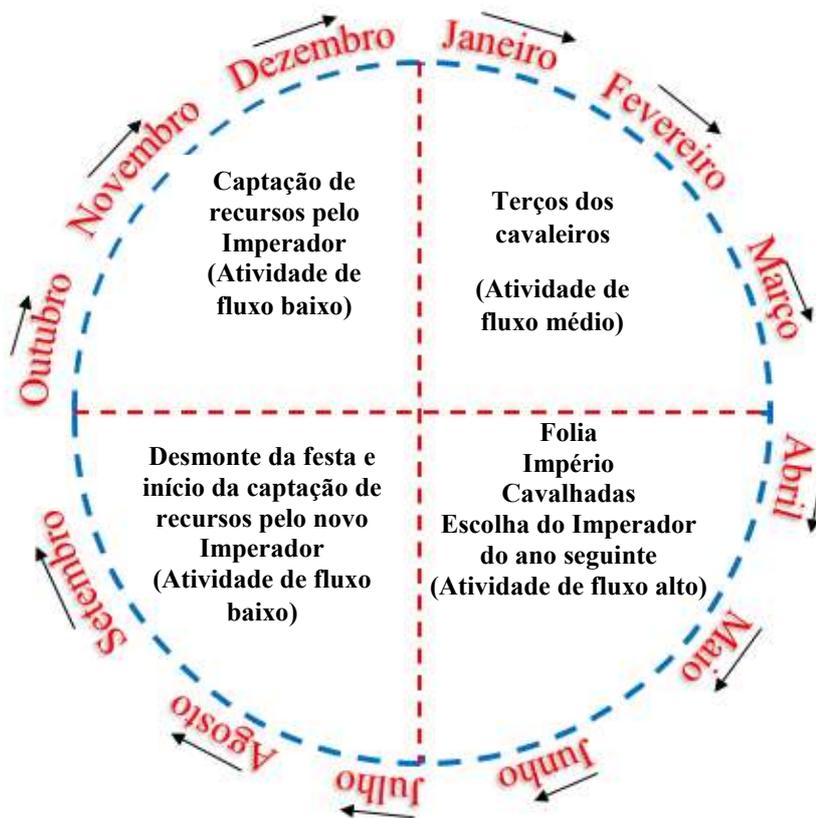
Enquanto não se inicia um “novo ciclo festivo” (MAIA, 2002), é perceptível que a sociedade local vivencia e celebra o Divino em outras festas particulares como aniversários, casamentos, batizados e nas comemorações de outros santos ao decorrer do ano, nos períodos em que a festa acontece com menos intensidade, tornando-se mais movimentada e atingindo um nível maior de organização e realização entre a Páscoa e Corpus Christi.

São acrescentadas ao cotidiano, no decorrer do ano, atividades e itens habituais dos festejos do Divino como os alimentos (alfenins, Verônicas e os doces tradicionais do Reinado e do Juizado, canudinhos, pastelinhos¹⁷, licores e doces cristalizados) e as músicas ou terços cantados quase sempre contando com os cantores e integrantes das Cavalhadas. Para Curado (2011b, p. 3), “o que chama a atenção, no entanto, é como alguns destes alimentos, mesmo consumidos em outras épocas do ano possuem o simbolismo da Festa do Divino, remetendo ou rememorando na pessoa que o ingere sentimentos do local”.

¹⁷ Doces tradicionais de Goiás, de massa crocante com uma leve camada de doce de leite polvilhado com canela, uma adaptação do pastel de Belém, ou pastel de nata, produzido em Portugal, porém, lá, recheado com creme de ovos.

Almeida (2011) diz que a festa comunitária “testemunha as crenças coletivas” e “produz símbolos territoriais nos quais o uso social se prolonga além de seu acontecimento”. O que pode se evidenciar também em Maia (2002), para quem a festa forma uma espécie de ciclo perpétuo no qual sempre é “tempo do Divino”, o que justifica o fato de que o sorteio do imperador seguinte seja realizado ainda na Festa de seu antecessor, como forma de garantir a continuidade dos festejos, conforme o esquema – 1 na ilustração 05

Ilustração 05 — Esquema 1 — Ciclo Festivo da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis



Legenda

- — — Círculo festivo anual da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis
- - - - Divisão ano civil em trimestres

Fonte: OLIVEIRA, Alexandre, 2020. Baseado em MAIA 2002.

Também nessa condição de circularidade da festa, corroboram os estudos de Maia (2002), nos quais a apresenta na condição cíclica de tempo. Para o autor, “tal concepção cíclica do tempo, em oposição à noção linear, marca a renovação contínua do processo ritual e dos vínculos sociais e com o sagrado” (MAIA, 2002, p. 129). A festa é feita de pausas e retornos, em que é sempre possível retornar aos festejos, reativados coletivamente, garantindo a continuidade da Festa. Tais vínculos são reforçados anualmente por seus participantes e

colaboradores que se empenham na realização de cada etapa da Festa que ocorre em data móvel entre os meses de maio e junho.

No que diz respeito às atividades alimentares, estas estão em constante mudança, seja no modo como o alimento é adquirido, seja na preparação, ou na casa que recebe o festejo; são espaços que estão em constante transição e muitas vezes particulares e específicos para a(s) festa(s) do ano em questão.

Em Pirenópolis é sempre tempo de FÉsta!

1.2 A COMIDA RITUALÍSTICA E A SOCIABILIDADE NA FOLIA

*O Divino vai chegando
Com seu lindo resplendor
Vai dizendo: Viva, Viva!
Viva o nobre morador!*

(Canto de chegada das Folias Tradicional e da Renovação Cristã)

*Vai chegando o senhor Divino
Com seu lindo resplendor
Vai dizendo: Viva, Viva!
Viva o nobre morador!*
(Canto de chegada da Folia da Rua)

Segundo Cascudo (2012), as Folias foram trazidas ao Brasil pelos padres jesuítas e serviram como um instrumento na catequização dos índios e, posteriormente, dos negros escravizados. Atualmente, celebram-se diversos santos, sendo recorrentes em todas as regiões do país, tendo sentido precatório no Brasil e objetivando-se a arrecadar donativos para as festas votivas. O autor apresenta as folias no Portugal velho como:

uma dança rápida ao som do pandeiro ou adufe acompanhado de cantos. [...]. Fixou-se posteriormente, tomando características, épocas, modos típicos, diferenciadores. É um grupo de homens, usando símbolos devocionais, acompanhando com cantos o ciclo do Divino Espírito Santo, festejando-lhe a véspera e participando do dia votivo. [...] (CASCUDO, 2012. p. 305).

Pirenópolis, de colonização portuguesa, conta atualmente com várias folias, destacando-se as de Santos Reis que percorrem as ruas da cidade, os povoados (a Folia de Reis do Malhador e a Folia de Reis de Radiolândia), a Folia de Reis do distrito de Lagolândia¹⁸ e, as das comunidades rurais (a Folia de Reis do Engenho de São Benedito, a Folia de Reis do Tortinho e a Folia de Reis da Comunidade de Santa Rita). A maioria dessas é realizada no período de 25 de dezembro a 6 de janeiro, datas em que a Igreja celebra o período dos Santos Reis.

Nesta pesquisa, destacamos as Folias que homenageiam o Divino Espírito Santo. Elas são as mais concorridas no município e acontecem semanas antes de Pentecostes, portanto, com data variável entre os meses de abril e junho¹⁹. Com estrutura semelhante, compostas por “junta, giro e chegada”, percorrem as ruas da cidade e fazendas, atingindo elevados públicos²⁰. O

¹⁸ Distrito de Pirenópolis, conhecido nacionalmente por sua mais importante moradora, a líder messiânica Benedita Cipriano Gomes, a Santa Dica, fundadora de tal folia que em 2020 completou 100 anos.

¹⁹ A Festa do Divino acontece em data móvel entre os meses de maio e junho, 50 dias após a Páscoa. As folias acompanham a data da Festa, se acontecem no início de maio, ao final de abril as folias já iniciam seus giros.

²⁰ Nas Folias que acontecem na área rural, o fluxo de pessoas é elevado. Na Folia Tradicional esse fluxo é ainda maior, devido à festa que se inicia após os momentos rituais, com a presença de som mecânico, os famosos bailões contam com pessoas não só de Pirenópolis como das cidades vizinhas até a localidade do pouso.

“junta” refere-se ao momento inicial da jornada foliã. É o momento de levantamento ritual da bandeira. É feito com cânticos especiais e comida farta, para preparar o “giro”, que corresponde ao percurso da bandeira no município, seja na zona rural ou na zona urbana e a “chegada” que é o momento final da jornada da folia naquele ano.

As Folias ampliam os domínios do Império do Divino, além de coletarem esmolas e alimentos para a realização da grande Festa que acontecerá na cidade. De acordo com Cascudo (2012. p. 305), estas “não têm em Portugal o aspecto precatório da folia brasileira, mineira e paulista”.

Os *giros* das folias, em geral, são experiências de encontros e narrativas de grupos que estabelecem laços de cumplicidade no papel a ser desempenhado. Pereira (2011, p. 169), chama atenção dessa condição ao relacionar as narrativas dos foliões no *giro*, como “as aventuras de uma viagem entre ‘irmãos’ a serviço de um santo católico e de um Imperador”.

De acordo com o Pároco de Pirenópolis, Augusto Gonçalves Pereira, “o Divino é a Terceira Pessoa da Santíssima Trindade, portanto Deus, e diferente dos demais santos venerados pela Igreja Católica, visto que Deus é a fonte da santidade, enquanto os santos apenas refletem a Santidade de Deus” (Entrevista 14/02//2020).

Brandão (2009) assevera que nas festas populares “Deus é reduzido de divindade a santo protetor”, recebendo tratamento e reverências como os demais santos padroeiros, embora com honrarias maiores, como o percebido em outras folias presentes no município como a de Santa Ana na Capela do Rio do Peixe; a folia de mulheres, em Lagolândia, em louvor a São João, no mês de junho; a de São Sebastião, também em Lagolândia, no mês de outubro, em que os devotos realizam o percurso a pé e usando chinelas para cumprirem um voto tradicional; a recente Folia de Santa Bárbara no fim de novembro se estendendo até o início de dezembro, realizando seu *giro* com pousos nas capelas pertencentes à Paróquia de Santa Bárbara²¹, além de outras realizadas fora das datas, integram o ciclo de festividades anuais da cidade.

Atualmente, as Folias do Divino Espírito Santo são divididas em três: Folia da Zona Rural ou Tradicional, a Folia da Rua²² e a Folia da Renovação Cristã (folia do padre) esta última também em área rural.

²¹ Paróquia criada em 2015, desmembrada da Paróquia de Nossa Senhora do Rosário (1754), amplia o calendário festivo local e é atualmente responsável pela maioria das festas rurais realizadas no distrito e nos povoados do município. Promove integração do campo e da cidade por meio das festividades e de uma nova folia criada em 2015 em louvor a Santa Bárbara cujos ritos se assemelham aos das folias de Reis e do Divino, realizando o giro e pousos nas capelas sob responsabilidade da nova paróquia, delimitando, assim, seu território de atuação.

²² Folia da Rua é o nome mais popular. Nos materiais de divulgação como panfletos e cartazes, também é chamada de Folia da Cidade e Folia da Zona Urbana.

A primeira, criada há cerca de 160 anos, segundo informações orais, visava à integração da cidade e do campo, por meio da passagem das bandeiras do Divino²³. Nela os devotos se reuniam e se locomoviam a cavalo até as localidades em que ocorriam as paradas da Folia, conhecidas como “pousos de folia” — local em que pernoitavam, recebiam alimentação, entoavam cantos ritualísticos e dançavam até o horário da partida. Esse ritual ocorre ainda na atualidade, com alterações, afinal, como propõe Laraia (2009), a cultura é dinâmica e não estática, está em constante mutação, o que possibilita que se adapte às transformações da sociedade, o que se evidencia, também, em Pirenópolis.

A Folia da Rua, por sua vez, surge na década de 1950 com o desejo das pessoas que não possuíam meios de se deslocarem até as fazendas realizarem também estes ritos em louvor ao Divino Espírito Santo. Com ritos semelhantes aos da Folia Tradicional realiza seu percurso em perímetro urbano, com incidência em áreas consideradas periféricas.

Os foliões da Folia da Rua afirmam ser esta uma procissão, enquanto as que percorrem as áreas rurais seriam romarias, uma vez que na cidade os participantes realizam o percurso a pé seguindo atrás das bandeiras e nas outras duas o percurso é realizado no lombo de cavalos²⁴ por distâncias maiores nas áreas rurais da região.

A terceira folia chamada de Folia da Renovação Cristã, surgiu em 2001, se assemelha a primeira. Recebe também a alcunha de Folia do Padre, porque foi criada por um sacerdote, uma estratégia da Igreja em gerar um embate com a Folia Tradicional, que, na visão religiosa perdera os valores cristãos e a religiosidade. Uma preocupação da igreja em submeter ou liderar a folia para não perder poder. No seu *giro* há uma maior intensidade da expressão religiosa oficial, como ter celebração de missas em todos os pousos, pelo sacerdote paroquiano, e se difere das demais devido a algumas restrições, com o intuito de preservar a religiosidade. Dentre as proibições destacam-se: impedimento de som automotivo, consumo de bebidas alcóolicas (o que nem sempre é obedecido) e o comércio temporário. Prega a permanência dos hábitos religiosos durante a festa e é a única que possui um estatuto que regulamenta suas atividades.

A folia da Renovação Cristã sai para promover o *giro* uma semana antes das demais folias, e antes que esta retorne as outras duas já iniciam seus *giros*, de modo que em determinado período da festa as três estejam realizando o *giro* simultaneamente. Como a Folia da Renovação chega primeiro e as demais se estendem até o outro final de semana, os foliões desta que chegou

²³ É com elas que se pede o pouso e se “tiram” as esmolas. É diante delas, tocando-as, beijando-as, cantando ou rezando, que os devotos recebem suas bênçãos e fazem seus pedidos ou agradecimento ao Divino Espírito Santo. São elas que, ao final dos giros, são entregues ao Imperador junto com as esmolas e colocadas no altar, diante da Coroa do Divino (IPHAN, 2017. p. 67)

²⁴ Expressão local para se referir aos equinos (burros, cavalos, éguas, jumentos e mulas).

vão também para a Folia Tradicional, o que gera uma dicotomia: o que não festaram na Folia da Renovação Cristã é festejado na Folia Tradicional.²⁵

O ritual anual das folias tem seu início quando os alferes²⁶, portando bandeiras vermelhas, as “*guias*” estampadas com uma pomba branca, representando o Divino Espírito Santo, conduzem os foliões que seguem o *giro* e param nas casas dentro da cidade ou na área rural quando pedem aos moradores o pouso, nas Folias, as bandeiras assumem a centralidade do ritual, o que mostra a ilustração 6.

Ilustração 06 — Folia da Renovação Cristã e casa de pouso



Fonte: CORDEIRO. Fernanda. Mai/2014.

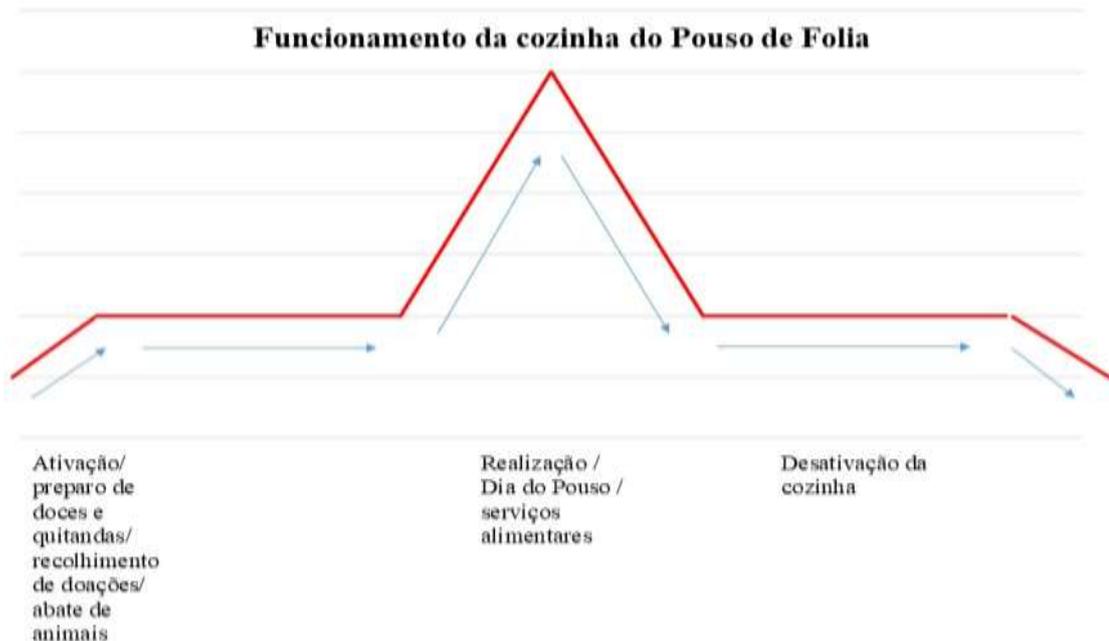
Essas casas são definidas anteriormente e os alferes já realizaram várias visitas até o dia do pouso, para pedir, confirmar, dar as orientações e verificar os preparativos da festa que se aproxima, o que pode ser analisado na perspectiva da tríade proposta por Maia (2002), afinal um pouso requer “ativação”, “realização” e, por fim, a “desativação” do espaço e da estrutura utilizada para festa, conforme o esquema – 2, na ilustração 07, em que analisamos o pouso pelo funcionamento da cozinha para produção de alimentos, espaço cotidiano adaptado e transformado para a festa e que caracteriza o que podemos chamar de “territorialidade alimentar.

²⁵ Nota-se a presença dos foliões que giram a Folia da Renovação Cristã também na Folia Tradicional, tal situação também é recorrente com os músicos que normalmente fazem rodízios tanto nas Folias do Divino quanto em outras folias que percorrem a região, em outros momentos festivos.

²⁶ As folias possuem uma hierarquia bem definida: alferes, embaixadores, regentes, procuradores e salveiros, além dos foliões [...] (IPHAN, 2017. p. 67). Assim, “os Alferes são dois e este é o cargo máximo da Folia. São os Alferes que carregam as bandeiras e vão à frente, por isso também são conhecidos como foliões de guia. São os responsáveis pela organização da Folia, desde pedir o Pouso, organizar, passando pelo planejamento do percurso, distribuição dos outros cargos e dos uniformes que os foliões usarão durante o Giro” (PINTO, 2009. pp.14-15).

É comum que em cada folia aconteçam entre sete e nove pousos, embora em alguns anos esse número chegue a dez, acontecendo, assim, quase 30 pousos²⁷ anualmente.

Ilustração 07 — Esquema 2 — Funcionamento da cozinha de Pouso de Folia



Fonte: Oliveira, Alexandre. 2020. Baseado em Maia 2002.

A organização ritual²⁸ da Folia é composta por muitos momentos dos quais destacaremos a chegada e o pedido de Pouso; a dança do chá; os agradecimentos de mesa da janta (Bendito), sucedido do peditório de esmola e do catira, o bailão na Folia Tradicional, a alvorada seguida do terço e do café da manhã, o almoço concluído com mais um Bendito, o agradecimento do pouso e a despedida, a maior atenção dada a algumas destas etapas rituais se deve a ligação destes com a alimentação.

Ao chegarem às proximidades da casa, por volta das 17h, os foliões fazem uma alegoria que é chamada “S”, uma espécie de coreografia que lembra esta letra do alfabeto, com a qual se inicia a palavra saudação e, segundo Veiga (2002, p. 62), uma referência ao “Santíssimo Sacramento”, esse momento precede a passagem pelo primeiro arco onde os foliões, cantando sem o uso de instrumentos, pedem o pouso, o que implica não só a ocupação

²⁷ Em alguns anos acontecem 10 pousos como ocorreu em 2015 na Folia da Rua, sendo assim esse número pode variar anualmente chegando a quase 30 pousos no total. Em 2019 a Folia da Renovação Cristã realizou 8 pousos, a Folia Tradicional 8 e a Folia da Rua 7, totalizando 23 pousos. Em 2010 a Folia da Renovação Cristã realizou 9 pousos, a Folia Tradicional 9 e a Folia da Rua 9, totalizando 27 pousos.

²⁸ Chamamos aqui de rituais os momentos que envolvem oração e música durante o acontecimento de um pouso.

especial durante a noite e parte do dia seguinte, mas ainda os momentos da alimentação ritual. Os moradores recebem as bandeiras e os músicos dão sequência nos cânticos.

Em todos os momentos notamos que a música exerce papel essencial para a concretização dos rituais, Lôbo (2017, p. 14) afirma que

A paisagem, o ritual e a música estão profundamente interligados na folia. Pode-se dizer que as músicas dos rituais compõem a paisagem festiva e a identifica. Os elementos da paisagem – imagens, cores, odores contribuem para a imaginação dos foliões músicos, e servem de inspiração para criarem e recriarem os versos comunicados nos rituais da festa, por meio das melodias entoadas. Os sons e os ritmos executados durante o festejo formam a paisagem sonora. A relação entre o ambiente e a música é de total sincronia. Pode-se dizer que, em uma festa de folia, as músicas são imprescindíveis nos momentos festivos, pois dão os comandos dos rituais.

Após terem realizado os cânticos de chegada, os foliões encontram um segundo arco nas proximidades da casa, que geralmente é feito de palha de coqueiro, folhas de bananeira ou bambu, enfeitado com flores de papel crepom ou naturais, bandeirolas, fitas e outros.

Saúdam o arco cantando:

*Deus te salve o belo arco
 Todo cheio de esperança
 Representa o arco-íris
 E a arca da aliança*

Nesse arco uma caneca pendurada indica que ali existe um presente para os foliões (ilustração 08), normalmente uma garrafa de pinga nas Folias Tradicional e da Rua ou outra bebida não alcoólica na Folia da Renovação Cristã; os cantores e instrumentistas iniciam os cantos, enquanto alguns foliões procuram o local onde o presente possa estar.

Ilustração 08 — Canecas nos arcos dos Pousos das Folias do Padre e da Rua



Fonte: CORDEIRO, Fernanda. Mai/2014, com intervenção do autor: o destaque em vermelho.



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2015.

Segundo Veiga (2002, p. 64), esse presente “é um artifício do dono da casa para agradar os *músicos* e, ao mesmo tempo, para que eles passem mais tempo cantando em sua porta antes de entrar.”

O arco também funciona como um espaço divisor de mundos, “um marco ou limite” para os ritos de passagem estudados por Geenep (2011). Assim, ao atravessarem o arco, os foliões deixam o espaço profano e adentram em ambiente sagrado, com a presença de insígnias e símbolos sagrados para a religião que, para Geertz (2008), funcionam para sintetizar o *ethos* de um povo. Ao passar pelo arco, observamos um “rito de agregação” em que os foliões, guiados pela bandeira, são agregados aos moradores daquela casa, que, obedecendo as melhores regras de hospitalidade, oferecem comida e pouso àqueles que estão a serviço do Santo festejado, o Divino. A casa, antes residência particular, torna-se espaço público de devoção, o que também se evidencia na casa do Imperador, como veremos ao longo do texto.

De acordo com Veiga (2002, p. 153),

a hospitalidade surge no plano exegético, como explicação recíproca da relação com o Divino: tanto Deus é hóspede do homem, quanto o homem é hóspede de Deus. O Espírito Santo é, portanto, um hóspede sagrado, assim como o grupo que dele se faz portador.

Os donos da casa que receberam as Bandeiras seguem com elas para serem depositadas no altar, onde os foliões cantam, usando versos para descrever todos os objetos que ali se encontram e que foi devidamente ornamentado e detém todas as imagens de santos de devoção dos moradores daquela casa (sequência de três imagens, ilustração 09).

Ainda, segundo Veiga (2002), entre o segundo arco e o altar existia, em um passado bem próximo, um cruzeiro de bambu (imagem de maior destaque na ilustração 09) com um pano de prato, representando o sacrifício de Cristo. Ambos eram retirados após as orações, o cruzeiro era direcionado ao altar e o tecido entregue a um folião escolhido para ser o “servidor” ou “servente”, aquele que seria o responsável pela transposição das comidas da cozinha para a mesa, o ato de servir e depois a volta das sobras para a cozinha, uma vez que as mulheres²⁹ são as responsáveis pela preparação e não pelo serviço, o que também é reforçado pelo Iphan (2017), no texto de salvaguarda da Festa.

²⁹ É importante salientar que as mulheres são em maioria e as responsáveis principais pela produção dos alimentos, porém os homens também exercem tais ofícios, enquanto auxiliares e colaboradores.

Ilustração 09 — Altares nas Folias Tradicional, da Rua e da Renovação Cristã, cruzeiro e pano de prato



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2015/2019.



Fonte: CURADO, João Guilherme. 2008

Em cada pouso de folia o ritual se repete, havendo a incorporação dos de fora aos de casa, os visitantes são tornados parte daquela família que os recebe. De acordo com Veiga (2008), em cada pouso de folia

há uma dramatização da hospitalidade, quando se “recebe o Divino em casa”, como dizem os versos do cantório que conduzem a chegada nas fazendas. A entrega da bandeira ao dono da casa representa, no plano ritual, o princípio da adoção, momento

em que se formaliza a recepção a todo o grupo de foliões. Essa solenidade marca o encontro do povo “da casa” com os “de fora”.

Os foliões reverenciam o Santo depositado no local de destaque no altar e seguem para as suas obrigações. De acordo com Geertz (2008, p. 120):

Os símbolos religiosos oferecem uma garantia cósmica não apenas para sua capacidade de compreender o mundo, mas também para que compreendendo-o deem precisão a seu sentimento, uma definição às suas emoções que lhes permita suportá-lo, soturna ou alegremente, implacável ou cavalheiristicamente.

Após a cantoria no altar dançam o chá³⁰, a letra da música está associada ao presente encontrado no arco. No compasso das palmas e em ritmo acelerado os foliões em duas filas dançam ora para dentro, ora para fora fazendo referência ao processo de produção da cachaça e a cultura do engenho, cantando:

*Bota fogo na cana, canaviá
Deixa a cana queimar, canaviá
Pra fazer cachacinha, canaviá
Que é pro povo tomar, canaviá*

(Os versos são repetidos várias vezes)

O chá é talvez o rito de passagem mais significativo, a transcendência, a transposição do mundo e do espaço cotidiano para o lugar festivo. Tudo isso pela embriaguez, a exemplo de muitas tribos indígenas e comunidades africanas que trabalham com a bebida como elemento transcendente ritual.³¹ Ao referir-se à bebida, Cascudo (2011, p. 785) diz que esta “tivera no Brasil um prestígio não apenas social mas determinado festividades votivas, com grande receptividade coletiva”.

Uma pausa é estabelecida após a dança do chá, quando os foliões enfrentam as águas frias dos córregos, rios ou represas próximos ao local em que são montados os acampamentos³²,

³⁰ Também chamada de dança do xá, funciona como uma espécie de agradecimento e pedido de festa ao dono da casa de pouso que fornecerá pouso e alimentação. A música em ritmo animado faz referência ao primeiro presente ofertado pelo anfitrião, a cachaça, que tem o processo tradicional de produção cantado enquanto os foliões dançam.

³¹ De acordo com Campos (2001, p. 1) “desde a Pré-História, tanto os alimentos quanto as bebidas tiveram uma profunda ligação com os rituais religiosos. Utilizadas como uma ponte para se alcançar outros mundos, para invocar os espíritos dos mortos, para comemorar e brindar as vitórias, pedir e, posteriormente agradecer as boas colheitas e a fertilidade constante da terra, das mulheres e dos animais concedidas pelos deuses, bem ser a fonte de inspiração para a criação artística, as bebidas alcoólicas sempre desempenharam um importante papel na esfera religiosa”.

Ver Cascudo, 2011.

³² Nas Folias Tradicional e da Renovação Cristã os foliões ficam organizados em acampamentos com suas turmas, já que as casas são espaços reservados para o anfitrião, sua família e o Divino, representado pelas bandeiras.

quase sempre montado por algum membro que se responsabiliza por tal função e chega primeiro, levando as tralhas e as matulas³³, deixando tudo pronto para os demais que realizam os trajetos a cavalo. A cachaça, o primeiro “alimento ritual” ameniza o efeito causado pela água fria.

A celebração da Missa retoma as atividades rituais na Folia da Renovação Cristã e em alguns pousos da Folia Tradicional, que recebe a celebração em algumas fazendas. Tal tendência é atual e é utilizada como forma de suplicar ao Divino que tudo ocorra bem ao longo dos pousos, sem brigas ou danos aos donos da casa, aos foliões e aos visitantes. Essa pausa não ocorre na cidade, uma vez que os foliões não dormem nas casas de pouso, realizadas as atividades rituais dirigem-se às suas próprias residências, retornando no dia seguinte.

A retomada ocorre à noite com a retirada das bandeiras do altar que são levadas à mesa já posta com grandes painéis, contendo comidas típicas goianas. Os foliões seguem da sala do altar passando pela cozinha onde estão os (as) cozinheiros (as). No percurso do altar até a mesa seguem cantando:

*Lá se vai, oi lá se vai
Nesse canto de alegria.
O Divino Espírito Santo
Há de ser a nossa guia*

Ao chegar à mesa já posta e com as duas bandeiras nas mãos de dois membros da família que recebe a Folia, estes, juntos com os foliões, contornam a mesa várias vezes até que cada bandeira pare em uma das extremidades da mesa. Fazem uma oração e algum comunicado.

As bandeiras são retornadas para o altar e os foliões partem então para as atividades ligadas aos alimentos: é hora da janta. O ápice das Falias, fase inicial dos festejos, consiste nas grandes e fartas mesas de alimentos que são compartilhadas com os foliões e a comunidade presente. No entanto, vale destacar que os foliões possuem o privilégio de serem os primeiros a se servirem, seguindo uma hierarquia, na maioria das vezes com um espaço de alimentação distinto dos convidados.

Os maiores banquetes da Festa do Divino se realizam em sua fase inaugural, quando as folias percorrem grandes distâncias a cavalo em um circuito de fazendas pela zona rural de Pirenópolis (*folia da roça*) ou seguem a pé pelas casas da periferia da cidade (*folia da cidade*). Os *donos da casa*, na posição de anfitriões e muitas vezes cumprindo promessa, recebem tanto os devotos *foliões*, que *giram* com a *bandeira* e dormem de modo improvisado, quanto os *cata-pousos*, que formam o grande público que vai às

³³ Merenda, lanche, comidas geralmente levadas para uma viagem.

fazendas para festar, voltando à cidade a cada noite. Fé e diversão se conjugam no mesmo ritual, em que a fartura alimentar é notavelmente um dos principais atributos (VEIGA, 2008, p. 3-4).

Nas casas em que não existem cozinhas próprias para o preparo dos alimentos nos pousos estas são improvisadas e temporárias, feitas com bambu e cobertas com palha de coqueiro ou lonas. Nos locais que recebem a Folia com mais recorrência nota-se a presença de uma estrutura simples, porém definitiva, conforme a primeira imagem que compõe a ilustração 10 em que o local com os fogões se encontra embaixo de uma pequena estrutura coberta com telhas de amianto.

A primeira fotografia (ilustração 10) faz referência a cozinha da Fazenda Seringueira que recebe o pouso da Folia Tradicional por vários anos consecutivos. Devido a maior quantidade de alimentos produzidos na Folia Tradicional, nota-se o uso de grandes tachas de cobre, as mesmas usadas na produção de rapadura que cozem sob os fogões feitos de barro com grandes bocas para o encaixe de grandes panelas (terceira foto na ilustração 10).

Ilustração 10 — Produção de janta e almoço em Pouso da Folia Tradicional



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai, 2019.

Na Folia da Rua, normalmente são acrescentados fogões maiores às cozinhas ou as áreas de serviços. Em outros locais, com poucas exceções, a comida é preparada nos quintais ao ar livre (ilustração 11), havendo uma ampliação dos espaços da cozinha do cotidiano.

Ilustração 11 — Produção de janta e almoço em Pouso da Folia da Rua



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai, 2015.

Ilustração 12 — Produção de janta e almoço em Pouso da Folia da Renovação Cristã



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai, 2016.

Na Folia do Padre, tem-se tornado cada vez mais comum a realização dos pousos nas capelas pertencentes a Paróquia Nossa Senhora do Rosário. Essas capelas possuem uma estrutura de cozinha, visto que realizam festejos para os santos padroeiros, sendo assim, a cozinha não precisa ser providenciada, apenas adaptada para produzir em maior quantidade, ilustração 12.

Ainda nas ilustrações 10, 11 e 12 encontramos imagens referentes a confecção de alimentos nos pousos de Folia, a produção de almoço nas Folias Tradicional e da Rua e da janta na Folia do Padre. Na ilustração referente à Folia da Rua, percebe-se a presença de várias pessoas na cozinha, no papel de colaboradores.

Mauss (2003), em seu “Ensaio sobre a dádiva”, possibilita compreender essas relações de reciprocidade, que surgem também nos ambientes festivos, por meio da produção de alimentos e das diversas atividades, como, por ocasião dos festejos do Divino Espírito Santo em que os significados de “dar, receber e retribuir” fazem-se presentes.

Ainda de acordo com o autor, a festa apresenta todos os pressupostos que nos permitem entendê-la como um “fato social: um sistema de produção, circulação de bens e de dádivas baseada na reciprocidade, interferindo em todas as dimensões da vida social” (MAUSS, 2003. p. 187), inclusive durante a preparação de comida para as festas. O universo das folias é espaço propício para o surgimento de ocasiões em que a fartura e as bênçãos se façam presentes; seja na arrecadação, na produção dos alimentos ou no servir.

A respeito das trocas alimentares, Mauss (2003) escreve que a doação produz sua recompensa para além da vida terrena, “a coisa dada produz sua recompensa nesta vida e na outra. [...] O alimento dado é alimento que voltará neste mundo ao doador; é o mesmo alimento, para ele, no outro mundo; é ainda o mesmo alimento na série de seus renascimentos” (p. 280-281).

Ressaltamos que na maioria das vezes os colaboradores na casa de pouso são vizinhos, familiares ou amigos, estes realizam suas doações em forma de trabalho, outros em ingredientes e insumos para a produção das refeições. Além de contribuírem com os momentos de preparação da alimentação acabam estabelecendo, ainda, o compromisso de voltar a casa durante o pouso e assim consumir o alimento já pronto.

Evidenciamos que a fartura é propiciada não por uma pessoa, mas por diversas, que, por razões diferentes, contribuem para que os festejos aconteçam. É comum observar nas três Folias que existe uma rede de trocas de alimentos *in natura*, que, na maioria das vezes, volta ao doador

após ser transformado em comida, como por exemplo, o doador de mandioca que volta no jantar e come do caldão.

Essa ajuda voluntária, aparentemente gratuita, é, porém, subjetiva, uma vez que as pessoas que colaboram com as doações geram uma espécie de contrato em que o prestador voluntário do serviço também deseja receber as graças e bênçãos do Divino Espírito Santo. Essas possibilidades de trocas a partir de interesses aparentemente ocultos, mesmo que em contextos diferentes, é caracterizado por Mauss como “aparentemente livre e gratuito, ” mas “obrigatório e interessado” dessas colaborações ou prestações. De acordo com DaMatta (2004, p. 59)

as súplicas acompanhadas de objetos, na forma de promessas, oferendas ou sacrifícios, são mais fortes que um simples pedido verbal, pois implicam um cometimento mais denso e dramático, às vezes exigindo o gasto de recursos tirados da economia doméstica e pessoal do ofertante. Além disso, a promessa (e o sacrifício que ela exprime) é um pacto que obriga os dois lados a alguma ação positiva de resolver o problema apresentado. Se peço uma graça e, em seguida, faço o sacrifício de ofertar algo precioso à divindade de minha devoção, a lógica sacrificial como mostrou Mauss – fundada, como a do presente, na reciprocidade –, faz com que a divindade se obrigue a resolver o meu problema, atendendo à minha súplica. Tudo indica que o santo atende melhor e reconhece mais claramente o esforço dos mortais quando o pedido se faz de modo solene e respeitoso, com algum formalismo.

Alguns anfitriões custeiam todo o pouso sem ajuda, normalmente, para pagar alguma promessa. Observa-se que, atualmente, as fazendas que recebem os pousos da Folia Tradicional encontraram mecanismos para a captação de recursos e redução de despesas, como o aluguel de espaço para os vendedores temporários e a cobrança de estacionamento. O custo com alimentação é significativamente pequeno, os gastos mais dispendiosos se concentram na adequação dos espaços para o forró, na limpeza dos locais reservados para os acampamentos e na locação de equipamentos para o momento noturno.

O funcionário de uma fazenda que recebeu um dos pousos com público mais volumoso informou-nos que, com os recursos obtidos ali, seu patrão havia conseguido custear todas as despesas e ainda sobrara um valor significativo. Este ainda alegou que o período pós festa é o mais caro, quando precisam reparar os estragos deixados.

Embora a alimentação direcione grandes atividades nesta etapa da festa, apenas o programa da Folia da Renovação Cristã de 2019 faz menção à alimentação no folheto, conforme destaque, em azul, na ilustração 13.

Ilustração 13 — Programação da Folia da Renovação Cristã — 2019

Folia do Divino Espírito Santo 2019
Pirenópolis - Goiás

Renovação Cristã
Uma Folia de volta as origens

De 17/05 à 25/05

Todos os fiéis de Pirenópolis, municípios e cidades vizinhas, pelo próprio Espírito que nos une estarão convidados a participar deste evento

Sejam todos Bem Vindos!

Os Foliões da bandeira do Divino Espírito Santo por sua tradição de folia, chegarão na casa de pouso às 17:00hs, e sairão para o giro 11:00hs. Durante este intervalo haverá novos cantos religiosos, jantar, almoço, oração do terço cantado e Celebração ou Missa, hino do Divino Espírito Santo, dança de catira, alvorada, etc.

Programação:

- Dia 17 de Maio 1º Pouso: Braz e Claudia (Fazenda Raizama)
- Dia 18 de Maio 2º Pouso: Leonardo Batista e Ana Maria Alves (Fazenda Contendas)
- Dia 19 de Maio 3º Pouso: Luiz José Gomes e Família (Fazenda Engenho São Benedito)
- Dia 20 de Maio 4º Pouso: Igreja Santa Mônica (Comunidade da Chapada)
- Dia 21 de Maio 5º Pouso: Benival e Mascitenny (Fazenda Chapada)
- Dia 22 de Maio 6º Pouso: Capela Nossa Senhora D'Abadia (Comunidade do Retiro)
- Dia 23 de Maio 7º Pouso: Durvalino e Ricarda (Fazenda Engenho Santa Rita)
- Dia 24 de Maio 8º Pouso: Dona Dita, Ernane e Rosilene (Fazenda Furnas)
- Dia 25 de Maio 9º Pouso: Capela São José Operário (Comunidade Mar e Guerra)

PÁRROCO: Pe. Augusto Gonçalves Pereira
ALFERES: JOAQUIM PEDRUCA E CELMO

Haverá Missa em todos os Pousos às 19:00 horas.

A entrega da folia será no dia 26 de Maio às 15:00hs na Igreja Matriz

Apoio:

Associação Pirenópolis, Quinta Santa Bárbara, Junão Capela, Luiz Sampaio (Vice Presidente da Região), Diocese do Maracajá

Fonte: Material de divulgação 2019, com intervenção do autor: o destaque em azul.

Nas folias, a predominância é de ingredientes simples, combinados nos grandes panelões. São comidas do cotidiano, preparadas em maior quantidade. Quase sempre, dois ou mais alimentos cozem juntos, expressando comunhão ao serem feitos juntos e se completando. Com caráter mais nutritivo, os alimentos da Folia são substanciosos, para revigorar e dar força àquele que está seguindo um longo caminho.

O cardápio é pouco alterado, apresentando variações pequenas de uma residência/fazenda para outra, constituindo-se quase sempre de arroz branco ou com algum tipo de carne seja ela bovina, suína ou frango; feijão com toucinho, pele ou linguiça, nas variações: tropeiro ou tutu de feijão.

O tradicional caldo de mandioca com costela bovina, o famoso caldão, carro chefe das comidas de Folia e item fundamental, é bastante procurado nos jantares, não só nas Folias do Divino, mas nas várias folias em devoção a outros santos que percorrem o município e região. Pode ser considerado alimento memória quando nos referimos aos pousos de Folia. Saladas contendo repolho e tomate (às vezes adicionadas com algum outro elemento como abacaxi,

couve, cenoura, pimentão e pepino). Macarrão frito com queijo e/ou de extrato de tomate, e carne compõem a alimentação básica, existindo variações em determinadas casas que oferecem arroz de carreteiro ou com pequi, feijoada³⁴, farofas de carne ou jiló e outras variedades de verduras cozidas.

O cardápio tem uma pequena alteração no almoço em relação à janta, quase sempre sem o caldão. Nem todos os anfitriões oferecem doces, quando o fazem o servem após a janta e alguns casos após o almoço, ocasião em que o público é significativamente pequeno. A variedade prioriza os ingredientes e os frutos da região como mamão e laranja da terra, além de doces produzidos utilizando o leite como matéria prima (ilustração 14).

Ilustração 14 — Mesa de doces em Pouso de Folia



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2019.

Em 2019 no primeiro pouso da Folia Tradicional realizado na Fazenda Genipapo foram servidos na janta: 50 quilos de arroz, 15 quilos de feijão, a banda de uma vaca (entre 90

³⁴ Para Ortencio a feijoada goiana é composta apenas de ingredientes de porco: orelha, focinho, rabo, pé e pele. [...] O feijão também é roxinho e não o preto (2014. p. 493). Segundo Maciel, há uma diferença entre a feijoada comum, com alguns poucos ingredientes, servida no cotidiano das residências, e a feijoada completa. Esta é feita com feijão preto, cozido com várias carnes - carne seca, pé, orelha, rabo, pele de porco, toucinho, linguiça e paio -, e é servida com arroz branco e farinha de mandioca, tendo como acompanhamentos couve, laranjas e molho de pimenta (2004. p. 33). Em algumas casas a feijoada é produzida com feijão preto, e nas feijoadas das farofadas que serão mencionadas ao longo do texto nota-se outros ingredientes como bacon, paio e linguiça, além dos acompanhamentos tradicionais: couve, laranja, farofa e cachaça.

e 100 quilos), 3 caixas de mandioca (60 quilos), 1 caixa de tomate (20 quilos), 2 caixas de repolho (mais de 30 unidades, aproximadamente 40 quilos), 1 fardo de macarrão parafuso com 20 quilos. Foram consumidos 500 cachorros-quentes no café da manhã (salsicha picadinha e molho feito de extrato de tomate). Foram produzidos para o almoço: 15 quilos de arroz, 20 quilos de feijão, 8 frangos inteiros, 5 quilos de macarrão espaguete, meia caixa de tomate (10 quilos), 12 repolhos (8 quilos). Sem falar nos 70 litros de leite, nos quais foram dissolvidos 20 quilos de açúcar, transformados em doce de leite servidos de sobremesa após o almoço.

No último pouso da mesma Folia, realizado na Fazenda Seringueira, que recebe os foliões há mais de 20 anos e é um dos pousos de maior público, foram servidos na janta: 48 quilos de arroz; 23 quilos de feijão com 30 quilos de pele; 3 caixas de mandioca (60 quilos), preparada com 50 quilos de costela; 1 caixa de tomate (20 quilos); 2 caixas de repolho (mais de 30 unidades, aproximadamente 40 quilos); 2 caixas de jiló (20 quilos); 1 fardo de macarrão parafuso com 10 quilos. Foram consumidos 1000 pães com molho de carne moída (20 quilos) no café da manhã. Para o almoço, foram feitos 17,5 quilos de arroz, preparados com 10 quilos de carne; 10 quilos de feijão; 6,5 quilos de macarrão, preparados com 10 quilos de carne moída, e 2 caixas de tomate (20 quilos) cortados em rodela.

Nota-se, no cardápio, o consumo maior de feijão de caldo no almoço quando esse é a preparação mais caudalosa dessa refeição, enquanto o caldão de mandioca e costela é o prato mais recorrente na janta. Para DaMatta (2004, p. 35), a culinária brasileira privilegia os cozidos (peixadas, feijoadas, guizados, moquecas, rabadas, mexidos, dobradinhas e papas) categoria em que poderíamos incluir parte do cardápio produzido para as Foliás. O autor segue afirmando que temos predileção “pelo alimento que fica entre o líquido e o sólido” o que ocorre com o cotidiano “arroz e feijão”, “alimentos que permitem a congregação, a relação, o mulatismo e a mistura”, de tal modo que a nossa culinária seja tão miscigenada quanto a fábula das três raças e “relacional” como nossa sociedade.

Para compreender o cardápio da Festa do Divino de Pirenópolis, é necessário entender como se dá a formação da cozinha goiana, fruto da miscigenação entre índios, brancos e negros escravizados conforme aponta o estudioso da gastronomia goiana Bariani Ortencio (2013), ao relatar a importância das três etnias na formação da identidade culinária regional:

Goiás tem sua cozinha forjada em três raças e em três etapas: a indígena, a africana e a portuguesa. A primeira teve início com os bandeirantes que aqui chegaram para a cata do ouro fácil e a preagem de índios para escravos, servindo-se da cozinha indígena; a segunda, com a vinda dos negros para a mineração especializada, quando a mulher negra, então, alterou e melhorou a cozinha existente, tanto no modo de preparo como no de servir; e a terceira, quando os portugueses se fixaram

definitivamente em terra goiana, trazendo para cá as suas famílias e seus costumes europeus. Assim, pode-se entender a cozinha goiana como produto dessa mistura e da capacidade de adaptar-se às receitas com a substituição dos ingredientes que aqui se cultivavam, sendo a carne a base da alimentação, além da pesca, da mandioca, do milho e da cana-de-açúcar (ORTENCIO, 2013. p. 14).

A influência das três culturas não define apenas os hábitos alimentares em Goiás, de acordo com Luís da Câmara Cascudo (2011), em seu clássico “História da Alimentação no Brasil”, todo o território nacional possui elementos oriundos dessa herança, que influenciou outros hábitos além da alimentação, como as festas e as vestimentas, o uso de ingredientes e utensílios incorporados ao que definimos hoje como cultura gastronômica regional, com variação em toda a extensão territorial do país.

Em Goiás devido a ocupação tardia, nota-se também uma gastronomia bastante semelhante aos vizinhos Minas Gerais e São Paulo e hábitos alimentares que, embora particulares, vão sempre ao encontro de gostos e da própria hospitalidade mineira e paulista, por exemplo, influenciados pelos tropeiros mineiros e paulistas que por aqui passaram.

Assim, como em Minas Gerais, não se vai embora da casa de um goiano sem tomar aquele cafezinho com algo para beliscar, enquanto se tem um dedinho de prosa. E não produzem coisas sem se lembrarem dos parentes e vizinhos, seja o biscoito, o doce sempre feito em maior quantidade para levar para cunhada, para comadre e para os sobrinhos, para aqueles que não estão em casa; e das próprias reuniões para fazer pamonhada, atividades coletivas, transformadas em “*Reuniões Sociais*”, de acordo com Bariani Ortencio (2014).

Essas mesmas reuniões para se produzir comida são evidenciadas nos muitos festejos locais. Apesar das grandes semelhanças, a culinária goiana destaca-se no uso dos recursos disponíveis no cerrado, que torna marcante a utilização de frutos como o pequi, a guariroba, e o baru, além das muitas frutas transformadas em uma infinidade de itens como doces, geleias e licores.

Ilustração 15 — Alimentos servidos durante os pousos de Folia



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. mai/jun/2019.

Na ilustração 15, é possível observar a composição do cardápio servido por ocasião das Foliás, etapas da Festa em que acontecem intensos rituais, sejam em torno da mesa por meio dos cânticos de chegada e de partida, dos oferecimentos e agradecimentos dos alimentos. Na fotografia, temos o cardápio básico das foliás comumente servido em Pirenópolis, que sofre pequenas alterações de uma casa/fazenda para outra. Arroz branco, caldo de mandioca com carne bovina, feijão com pele de porco, feijão tropeiro, farofa de jiló e salada de tomate compõe as refeições rituais dos pousos.

A mesa da folia é uma grande expressão de sociabilidade, representando, inclusive, a Última Ceia, momento em Jesus partilhou o alimento com seus discípulos. Na folia, Deus é representado por uma das Três pessoas da Santíssima Trindade, o Espírito Santo, retratado na

bandeira, enquanto os foliões representam os apóstolos, conforme relatos orais dos próprios foliões.

Para Soares (2020, p. 114), a mesa tem forte ligação com o cristianismo e reforça o que dizem os foliões:

A mesa farta e rodeada por pessoas é uma cena que faz parte do imaginário cristão. Parte do simbolismo das celebrações católicas traz consigo elementos que apontam para a linha tênue que separa a comida do que pertence à esfera divina. O primeiro milagre de Jesus Cristo, a transformação da água em vinho nas bodas de Caná; a multiplicação de pães e peixes; e a última ceia são apenas alguns dos exemplos em que a partilha dos alimentos esteve associada a elementos divinos. Essa perspectiva ganha adensamento quando pensamos no modo como a liturgia cristã incentiva os fiéis a seguirem os passos de Jesus, fazendo com que, especialmente nas festas populares, a partilha seja um momento de congregação entre os devotos e de fortalecimento de vínculos.

Carneiro (2003, p. 89), ao mencionar os simbolismos alimentares presentes nas religiões, destacando o cristianismo e o judaísmo, reforça que o alimento figura um importante papel de transmissão da mensagem cristã.

Os milagres de Cristo, entre outros, referem-se à multiplicação dos alimentos, seu próprio corpo e sangue consubstanciados no pão e vinho da eucaristia repete o rito do sacrifício de uma forma sublimada. A santa ceia assume um papel central na representação de uma aliança da humanidade com a divindade fundada na comensalidade. As refeições de Cristo na casa de Simão, nas bodas de Caná e na mesa dos peregrinos de Emaús são episódios em que a alimentação serve de parábola para a mensagem cristã.

Para Simmel (2004, p. 60) “o comer e o beber juntos [...] libera uma enorme força sociabilizadora”. Ao encontro do autor, para Abdala (2011, p. 143) fica evidente que, nesses momentos de reunião propiciados pela fé, reforçam-se laços sociais, de amizade e de pertencimento e que o alimento é “fulcro de sociabilidade”. As evidências da autora são tidas como rito de agregação, como assevera Soares (2020) *apud* Genep (2011)

o ato de sentar-se à mesa e fazer uma refeição ao lado de pessoas queridas faz parte do rito de agregação, enquanto a troca de comida e preparações reforça os vínculos estabelecidos. Dessa maneira, a comensalidade se baseia nas sociações construídas e nos permite entendê-la como uma celebração ou, de fato, um ritual que promove a agregação dos sujeitos (p. 123).

Após as refeições iniciam os cânticos de tirada de esmola³⁵, precedidos quase sempre pela dança do catira. Na Folia da Renovação Cristã, o público começa a se dispersar, enquanto nos pousos da Folia Tradicional inicia-se o forró após as atividades rituais, levando grandes multidões às fazendas, momento com alta incidência de *cata pousos*³⁶. Nos pousos da Folia da Rua cabe ao morador providenciar ou não os momentos com forró, quando este não ocorre os foliões estão liberados para descansarem e só retornarem à casa do pouso pela manhã para a retomada nas atividades iniciadas com a Alvorada.

Em toda a Festa nota-se a presença de excessos, seja no consumo de bebidas, drogas e de atitudes que, normalmente, não aconteceriam no cotidiano, fora desta, porém é nas folias, principalmente nas rurais, onde são mais percebidos. Durkheim define a festa como estado de “efervescência” e “excessos”, em que o ser humano “é transportado fora de si mesmo, distraído de suas ocupações e preocupações ordinárias” (1989, p. 456). Em Pirenópolis, podemos associar esse excesso de conduta e inclusive o elevado consumo alimentar ao fato de Pentecostes acontecer logo após o longo período da Quaresma, quando no passado se faziam sucessivos dias de jejuns e penitências, impostos pelo cristianismo, a religião predominante à época. As festas posteriores ao período quaresmal eram o momento de extravasar o que havia sido resguardado no referido período.

Esse excesso e transgressão de conduta na Festa e nas Folias principalmente é evidenciado nos escritos paroquiais presentes nos livros de Tombo³⁷. Ao falar desses excessos, Silva (2001) liga a existência de conflitos em relação às Folias, incluindo proibições e normativas ao contexto da romanização, como a regulamentação das festas. A mesma romanização que alterou as formas de relatar e documentar cada vez menos os festejos, que aparecem nos anos mais recentes, apenas indicando que os festejos foram realizados, sem apresentar descrições de como tudo aconteceu.

Nos relatos analisados, pelo Livro de Tombo, é possível observar que quase sempre esses atritos eram motivados pela não entrega das esmolas arrecadadas em nome do Divino à Igreja, que tinha interesse na apropriação dessas arrecadações. Tais relatos são carregados de

³⁵ As esmolas recolhidas nas folias Tradicional e da rua são destinadas ao Imperador, enquanto as obtidas na folia da Renovação Cristã são destinadas à Igreja. Para Mauss (2003, p. 208), “esmola é fruto de uma noção moral de dádiva e fortuna, de um lado, e de uma noção de sacrifício, de outro”.

³⁶ “Os Cata-Pousos são pessoas que não giram a Folia, mas estão presentes na hora do forró, não participando dos momentos ritualísticos ou religiosos da Folia. Estes, pouco entendem sobre o significado da Folia” (PINTO, 2009, p. 16).

³⁷ Embora a Festa seja realizada por pelo menos 200 anos são poucos os relatos encontrados no Livro de Tombo com maiores informações a respeito dos acontecimentos na mesma, quase sempre relatados por sacerdotes que fizeram duras críticas ao modo como as festas aconteciam, demonstrando indignação com o que chamavam de “profanação”.

comentários negativos, salvo quando algum Imperador ou integrante das folias realizava qualquer doação ou benfeitoria, notava-se que os escritos do sacerdote eram positivos e descreviam como tendo sido uma festa muito boa a daquele ano em questão. Evidenciando o interesse que a Igreja mantinha sobre os lucros obtidos com os festejos.

A seguir o trecho de um relato do ano de 1947, um dos mais longos e críticos a respeito da realização das folias:

Folia — Um ano das felicidades e tristezas. Em conformidade de aviso #8 do ano passado, na ausência do vigário, Frei João Antonio proibiu em toda parte, aqui e em Corumbá, as 'folias'. Aparece que no tempo antigo, era uma coisa muito boa, a saída d'um grupo para o município interior tirar esmolas para igreja, mas, bem provada, este costume antigo, está decaindo completamente, e é nada mais do que vandalismo. Diferentes fazendeiros reclamou para nós que as folias acontece mais ou menos no tempo da colheita de arroz e os trabalhadores saem nestas folias ao prejuizo deles e dos fazendeiros; que estes 'festeiros' andam quase como bandidos, tontos, armados, mandando dinheiro e bebidas, muitas vezes por causa das festas limpando as fazendas e sítios menores, aterrorizando os pais das famílias, mulheres e moças, fazendo orgias; mais de que uma vez nos ouvimos das brigas e homicidas. Etc., etc. Finalmente estes 'festeiros' voltam para suas casas, mais pobres ainda ao prejuizo das suas famílias próprias (LIVRO DE TOMBO DA PAROQUIA NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO, 2013. Fls 109 a 111).

Essas transgressões cotidianas, como as extraídas do Livro de Tombo sobre as Folias do Divino em Pirenópolis, podem ser analisadas segundo Duvignau (1983), que assevera que as festas se configuram como eventos que geram ruptura da vida cotidiana. Cox (1974) destaca a festa como uma válvula de escape, uma fuga do cotidiano e das regras da sociedade burocratizada, causadas pelas atividades momentâneas como as festas.

Ao mencionar ambos autores, Maia (2002) concorda que estes possibilitam entender o que se evidencia nas Festas do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, por meio dos excessos cometidos pelos participantes que fogem de suas rotinas habituais por ocasião da festividade. Tais desvios de conduta permitem entender que na festa surgem regras próprias e um sistema de regras específicas diferentes da sociedade burocratizada de cada dia, onde é permitido realizar aquilo que não seria comum nos dias normais, em que se precisa trabalhar, estudar e realizar atividades da vida cotidiana, bem como seguir as leis.

Para Brandão (2015, p. 34), tais comportamentos permitem especificidade aos rituais, ao afirmar que:

o que dá a especificidade de certos rituais é a possibilidade da expressão individual, alegre e espontânea dos sentimentos, ao lado da possibilidade do comportamento coletivo que pode mesmo oscilar entre o sagrado, o solene, o trivial, o irreverente e até mesmo o francamente transgressivo.

Audrin (1963, p. 127) assevera que a intenção religiosa domina todos os regozijos, sejam eles sagrados ou profanos:

A intenção religiosa, repetimo-lo, domina todos os regozijos profanos e justifica a participação aos festejos mais ruidosos. Nesses encontros, tudo para o povo, fica santificado. Tanto assim que, se alguns, como acontece, excederem-se no comer e no beber, não serão criticados ou ridicularizados; antes serão desculpados e suportados com paciência, e até com certo respeito, que alhures seria difícil compreender.

Já na Folia da Renovação, como não há a presença do forró, após as atividades em torno da alimentação, a maior parte do público regressa para suas residências, permanecendo ali apenas os foliões. Na madrugada do dia seguinte, em ambas Folias, as atividades são iniciadas com a alvorada, que acontece, quase sempre, por volta das 5 horas da manhã. O convite para a alvorada é feito pelo salveiro³⁸, com os fogos e executado pelos músicos, sendo repetidos várias vezes:

*Já são 5 horas do romper do dia
Tomando o Divino e a Virgem Maria*

*Já são 5 horas dessa madrugada
Levanta o Divino fazendo alvorada*

*Levantou o Divino santo padroeiro
Fazendo alvorada pro nosso salveiro*

*Levantou o Divino nesta ocasião
Fazendo Alvorada com seus folião*

*Levantou o Divino, hora verdadeira
Fazendo alvorada para as cozinheiras*

*Levantou o Divino hora regular
Fizemos alvorada, volta pro altar*

³⁸ “O salveiro é o folião responsável pelos tiros de toco que anunciam os principais momentos da Folia” (PINTO, 2009, p. 15).

Ilustração 16 — Mesa com as sobras do café da manhã



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2019.

A música é encerrada com os muitos vivas. Em seguida, é servido o café da manhã. Nas três folias são servidas quitandas tradicionais, pão com carne ou salsicha, acompanhados de leite, café, chás de erva cidreira, hortelã, canela e refrigerantes. Na mesa do café, após a refeição, ainda é possível notar a presença de pães e de café (ilustração 16). Os foliões rezam o terço, descansam ou organizam seus acampamentos, para seguirem viagem após os rituais posteriores ao almoço e das atividades de encerramento daquele pouso com o agradecimento de mesa, o agradecimento do pouso e a despedida nas Folias Tradicional e da Renovação Cristã. A alvorada precede o café da manhã e a oração do terço, depois tem-se um tempo para a organização e desmonte dos acampamentos, quando conversam e dançam catira.

Na Folia da Rua, após a alvorada, realizam um pequeno *giro*, levando as Bandeiras até as casas da vizinhança, para que passem abençoando as moradias ao mesmo tempo em que recolhem mais donativos. Retornam à casa do pouso para almoçar, momento em que realizam o último ritual ao redor da mesa, naquela residência, para posteriormente agradecerem o pouso, momento de grande comoção. Daí partem novamente para a continuidade do *giro*, até aproximarem-se do pouso seguinte, o que se repete também nas outras duas Folias.

Em 2019, foram realizados 9 pousos da folia da Renovação Cristã, 8 da Folia tradicional e 7 da Folia da Rua. Foram contabilizados, durante a pesquisa de campo 25 jantares,

24 cafés da manhã e 25 almoços por ocasião das atividades rituais da folia do ano em questão (não contabilizadas as preparações individuais ou coletivas de cada acampamento da Folia Tradicional).

Para melhor compreensão das diferenças entre as 3 folias que realizam giro em Pirenópolis, por ocasião dos festejos do Divino, elaboramos o quadro 1, apresentado na ilustração 17.

Ilustração 17 — Quadro 1 — Folias do Divino Espírito Santo de Pirenópolis

Ritual	Folia Tradicional	Folia da Rua	Folia da Renovação Cristã
Existência	Aproximadamente 160 anos	Aproximadamente 70 anos	20 anos
Contexto ³⁹	Rural	Urbano	Rural
Quantidade de pousos	Entre 6 e 10	Entre 6 e 10	Entre 6 e 10
Forma de locomoção dos foliões ⁴⁰	Cavalo	A pé	Cavalo
Número de Foliões	Aprox. 300	Aprox. 50	Aprox. 200
Perfil dos anfitriões ⁴¹	Fazendeiros	Pessoas de classe baixa (bairros habitados por população de baixa renda)	Fazendeiros em suas propriedades ou em conjunto nas capelas de determinada comunidade
Influência religiosa	Orações realizadas pelos próprios músicos e foliões. Presença recente do clero local com a celebração de missas em alguns pousos.	Ausência do clero, orações espontâneas, realizadas pelos próprios músicos ou foliões que puxam as orações.	Presença do clero em todas os pousos, celebração diária de missas.

³⁹ Embora a Folia da Rua aconteça em perímetro urbano e o seu giro seja realizado a pé. Permitiu que em alguns anos fossem realizados pousos na comunidade Barbosa, afastada cerca de 5 km da cidade. Apesar do local estar às margens da GO 338, a área integra o meio rural. Os foliões se locomoveram de carros e motocicletas até a casa do pouso, alterando, assim, a forma de locomoção apresentada no quadro. O mesmo acontece com a Folia da Renovação Cristã que em 2019 realizou um de seus pousos na Capela da comunidade Mar e Guerra, também na GO 338, embora em perímetro rural, está afastada a pouco mais de 1,5 km da entrada da cidade.

⁴⁰ Atualmente a maioria dos foliões dirige-se até às fazendas onde acontecerão os pousos a cavalo; existe, porém, a utilização de carros ou veículos maiores que realizam fretes que efetuam o transporte da estrutura física dos acampamentos e pertences dos foliões.

⁴¹ A partir de 2019, intensificou-se a realização dos pousos da Renovação Cristã nas capelas pertencentes a Paróquia Nossa Senhora do Rosário, diminuindo, assim, o número de fazendas que recebem os pousos. Nas Capelas os anfitriões são os moradores daquela comunidade, que se unem e realizam o festejo e assumem as responsabilidades. Em alguns casos, a própria comunidade é quem arca com as despesas. Conforme o cartaz de divulgação da Folia, presente na página 53, o 4º pouso foi realizado na Capela Santa Mônica, o 6º na Capela Nossa Senhora D'Abadia e o 9º na Capela São José Operário.

Formas de alimentação	- Comida gratuita oferecida pelos anfitriões. - Comida produzida nos acampamentos. - Comida e bebidas vendidas por comerciantes temporários.	- Comida gratuita oferecida pelos anfitriões. - Poucos ou nenhum vendedor. Bebidas alcoólicas	- Comida gratuita oferecida pelos anfitriões. - Pequenos lanches e bebidas alcoólicas consumidos nos acampamentos.
Refeições servidas	Janta, café da manhã e almoço. Sobremesa	Janta, café da manhã e almoço. Sobremesa	Janta, café da manhã e almoço. Sobremesa
Tipo de trabalho exercidos na cozinha	Remunerado (maioria) e voluntário (minoria).	Voluntário em sistema de mutirão (maioria) e remunerado (minoria).	Voluntário em sistema de mutirão.
Estimativa de público que consome os alimentos⁴²	Entre 900 e 4000 pessoas no jantar. Aproximadamente 300 pessoas no almoço.	Entre 500 e 900 pessoas no jantar. Aproximadamente 150 pessoas no almoço.	Entre 500 e 1100 pessoas no jantar. Aproximadamente 150 pessoas no almoço.
Variedade de comidas rituais	Comida do cotidiano havendo modificações de uma propriedade para outra.	Comida do cotidiano havendo modificações de uma propriedade para outra.	Comida do cotidiano havendo modificações de uma propriedade para outra.
Principais itens presentes nos cardápios dos jantares. (Com base nos pousos de 2019)	Arroz branco, feijão de caldo, feijoada, caldo de mandioca com carne, farofa de jiló, macarrão com carne moída ou em pedaço, salada de repolho, tomate e cenoura, repolho com abacaxi.	Arroz branco, Maria Isabel ⁴³ , ou com frango, feijão de caldo, caldo de mandioca com carne, farofa de jiló, macarrão com carne moída ou em pedaço, salada de repolho, tomate e cenoura, repolho com abacaxi.	Arroz branco, carreteiro, Maria Isabel ou com frango, feijão de caldo, caldo de mandioca com carne, farofa de jiló, macarrão com carne moída ou em pedaço, salada de repolho, tomate e cenoura, repolho com abacaxi.
Principais itens presentes nos	Cachorro quente, pão com molho de carne	Cachorro quente, pão com molho de carne	Cachorro quente, pão com molho de carne

⁴² A estimativa de público é relativa de acordo com o dia da semana em que o pouso acontece, havendo assim oscilação nos dados apresentados na tabela uma vez que o fluxo de pessoas é maior nos jantares e aos finais de semana. Vale ressaltar também que, na Folia Tradicional, o movimento é maior após os rituais, nos bailões de pousos concorridos, como é o caso da fazenda Seringueira, já foram contabilizados públicos superiores a 10 mil pessoas. As informações apresentadas no quadro são de acordo com dados obtidos dos organizadores.

⁴³ Prato típico nos estados da Região Centro-Oeste, feito usando arroz e carne de sol. É consumido em várias regiões do país, apresentando variações ou versões com o acréscimo de ingredientes, como é o caso da Região Sul em que é chamado de arroz carreteiro. Segundo Ortêncio (2014) é um prato tipicamente goiano. [...] A Maria Isabel é feita de carne-seca de primeira e cortada bem fininha: refogar com tempero até a carne avermelhar. Em seguida, refogar o arroz junto com a carne e cobrir com água. Deixa secar. Esta é a comum, simples, de viagem (p. 488).

cardápios dos cafés da manhã. (Com base nos pousos de 2019)	moída, biscoitos de queijo, bolos, roscas, leite, café e chás.	moída, biscoitos de queijo, bolos, roscas, leite, café e chás.	moída, biscoitos de queijo, bolos, roscas, leite, café e chás.
Principais itens presentes nos cardápios dos almoços. (Com base nos pousos de 2019)	Galinhada, arroz com guariroba ⁴⁴ , arroz com carne, feijão de caldo, feijão tropeiro, macarronada, salada de repolho com tomate, carne de panela.	Galinhada, arroz com guariroba, arroz com carne, feijão de caldo, feijão tropeiro, macarronada, salada de repolho com tomate, carne de panela.	Galinhada, arroz com guariroba, arroz com carne, feijão de caldo, feijão tropeiro, macarronada, salada de repolho com tomate, carne de panela.
Sobremesas	Doces de leite e de frutas como goiaba, mamão, limão e laranja.	Doces de leite e de frutas como mamão e laranja.	Doces de leite e de frutas como goiaba, mamão e laranja.
Uso de bebida alcoólica	Constante e facilitado pelo comércio e pelos acampamentos.	Constante, devido à proximidade das casas de pouso a bares e outros comércios.	Consumo escondido nos acampamentos, uma vez que existe proibição por parte dos organizadores.

Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mar/2020.

Nota-se, pela análise do quadro acima, que os alimentos servidos nas três Folias apresentam grande semelhança, inclusive há a repetição de um mesmo cardápio em diferentes casas ou espaços, indicando uma padronização alimentar para a referida etapa, indicada pela preferência dos festejantes e ainda associada aos alimentos produzidos nas fazendas em datas coincidentes com as celebrações do Divino.

Para Veiga (2002, p. 6), nas Folias, as refeições evidenciam, a seu modo, “a ação irradiante do sacrifício”, dramatizado na oferta de alimento. Momentos de fartura que dão a medida da simplicidade dos *foliões*. Ainda segundo o autor, “o cardápio da folia reforça a ideia de incorporação do estrangeiro à casa, à família e de construção de uma sociedade irmanada, em suas verdadeiras refeições morais” (VEIGA, 2002. p. 9).

Para Simmel (2004, p. 60), “o incomensurável significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum”. Tais afirmações são reforçadas por Carneiro (2003, p. 11), ao dizer que “a convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada.”

Essa incorporação do outro por meio dos alimentos e da própria mesa é evidenciada também por Menasche (2017) como “constitutiva de relações sociais”, a autora ainda faz

⁴⁴ “A guariroba ou gariroba ou, ainda, gueroba, como comumente é chamada, é o palmito amargo, espalhado profusamente em Goiás, nas terras de cultura. [...] O palmito é largamente empregado aqui. [...] Rara é a festa da roça, como as “folias”, os casamentos, que não têm a guariroba, ou como molho, ou misturada no arroz” (ORTENCIO, 2014, pp. 506-507).

lembrar da etimologia da palavra “companheiro” do latim *cum panis*, referente ao ato de compartilhar o pão.

Castro, Maciel & Maciel (2016, p. 20), fazem uma importante aproximação entre a comensalidade e a sociabilidade:

Ao ato de comer associa-se também a noção comensalidade, ao fenômeno de comer junto, em grupo, o que remete ao fenômeno da sociabilidade. De fato, sobre o “comer junto”, Fishler comenta que um dos aspectos mais marcantes da sociabilidade humana é dado pela comensalidade (FISCHLER, 2012 p. 271). Ainda que a sociabilidade não esteja restrita à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas é uma ocasião marcante nas relações sociais.

Maciel (2001, p. 150) assevera que a partilha e a comensalidade transformam o ato de alimentar em um acontecimento social e está intimamente relacionado com quem comemos:

O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. A palavra companheiro (como no francês *compagnon* e no inglês *companion*) provém de *cum panem*, "os que compartilham o pão". Assim, a comensalidade, o "comer juntos", é o momento de reforçar a coesão do grupo pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada).

Para Poulain (2006, p.137), o ato de se alimentar com alguém cria laços fortíssimos com a outra pessoa e gera ainda uma série de obrigações. Para o autor

comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter partilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os protagonistas laços de uma natureza tão forte que eles comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações.

Essas obrigações são evidenciadas ainda ao redor da mesa quando os foliões retribuem o alimento com cânticos e preces, o que também ocorre em outras etapas da Festa em que a tríade cantar, comer e rezar selam tais contratos e elos. Conforme Giard (1997, p. 250), “comer serve não só para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço tempo”.

A cada pouso mencionado nota-se uma estrutura organizacional distinta, com espaços e usos para festa, também distintos, chamados por D’Abadia (2010) de “espaços festivos”, uma vez que se modificam os altares, as cozinhas, a decoração.

São outros anfitriões, outro cardápio, outros colaboradores, empenhados em bem receber do Divino ao visitante. Embora com semelhanças, são outras festas, são devoções que

se renovam e se reatualizam, mas, segundo Veiga (2002, p. 153), “a cada pouso, há uma dramatização da hospitalidade, quando se recebe o Divino em casa”.

Da chegada da Folia na casa de pouso até a saída dos foliões, uma sequência de ritos acontece, tendo sempre a alimentação ou a própria mesa como ponto central de encontro entre os foliões. O alimento só é servido após o ritual de oferecimento com a presença das bandeiras, que, após abençoar a comida, são colocadas no altar. Depois que todos se alimentaram, as sobras são deixadas na mesa, na ausência destas uma garrafa de café e um pote de farinha figuram como alimentos na mesa e simbolizam a fartura ali ocorrida, os foliões seguem até o altar de onde seguem cantando até o local onde a refeição foi servida, portando novamente as bandeiras, momento em que se entoam longas cantorias, descritas ao longo da pesquisa como *Benditos*.

Devido à importância dos *Benditos*, dentre os ritos da folia, e simbolismo na alimentação desta etapa da festa, os cânticos e as relações com este serão mencionados no próximo tópico.

Para Almeida (2017, p. 12), o alimento exerce influência na socialização do indivíduo com a comunidade na qual este se encontra inserido, de acordo com a autora,

por meio da comida, acentua-se a função social do alimento na manifestação dos sentimentos que contribuem para socializar os indivíduos como membros de sua comunidade. Neste caso, sua função principal é contribuir na manutenção da estrutura social e, em consequência, do sistema, de forma que o seu valor é mais social que nutritivo. É, também, simbólico”.

O alimento da Folia exerce papel socializador, mas também simbólico entre os presentes. O consumo do alimento ali servido reitera as dádivas trocadas entre Deus que distribui abundantes bênçãos e entre os homens que, em contrapartida, ofertam cânticos e súplicas.

A ilustração 18 – Diagrama n. 1⁴⁵ de linha do tempo - relaciona os momentos e os alimentos servidos por ocasião das Foliás, o ápice das festas e momento das maiores distribuições de alimentos no ano de 2019. É possível acompanhar através das ilustrações as organizações de saída e chegadas das três Foliás, bem como as atividades ligadas a estas.

⁴⁵ A chegada da Folia da Renovação Cristã, em 2019, ocorrida em 26 de junho, não consta no diagrama, pois nesta não há distribuição de alimentos. Os foliões entregam a folia para o padre na Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário e dali se dispersam.

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES COM PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS NA FOLIA

FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO / 2019

MAIO



17/05/2019 ● Saída da Folia da Renovação Cristã
sexta-feira ● (Almoço oferecido aos foliões por um restaurante da cidade)



17 a 26/05/2019 ● Pousos de Folia da Renovação Cristã
sexta à sábado ● (Jantar, doces, café da manhã e almoço)

25/05/2019 ● Saída da Folia Tradicional
sábado ● (Almoço para os foliões na casa do Imperador)



25/05 à 02/06/2019 ● Pousos da Folia Tradicional
sábado à domingo ● (Jantar, doces, café da manhã e almoço)

26/05/2019 ● Saída da Folia da Rua
domingo ● (almoço para os foliões na casa de um político local)



26/05 à 02/06/2019 ● Pousos da Folia da Rua
domingo à domingo ● (Jantar para os foliões da Folia Tradicional na casa do Imperador)

JUNHO



02/06/2019 ● Chegadas das Foliás da Rua e Tradicional
domingo ● (Jantar para os foliões da Folia Tradicional na casa do Imperador)



Ilustração 18 — Diagrama n. 1 de linha do tempo — Atividades alimentares nas Foliás —

2019

Arte: Heitor de Sá, Diagramação: Alexandre Nogueira, baseado em Amanda Geraldês (2015).

Terminados os ritos de agradecimento em cada casa de pouso, os foliões seguem para as casas e fazendas do pouso seguinte, muitos deles carregados de emoção, em decorrência de sua participação nesse ritual em mais um ano. Chegada a hora da partida, o anfitrião reforça a esperança de ter novamente o Divino em sua casa. Tal desejo também é cantado pelos músicos que, ao agradecer o pouso, reforçam os agradecimentos presentes nos *Benditos*, a hospitalidade e cordialidade com que foram recebidos o Divino e a sua comitiva (ilustração 19).

Ilustração 19 — Despedida da Folia



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2019.

*O Divino vai-se embora.
Na bandeira retratado,
ele está se despedindo de todos os convidados.
Despedida, despedida,
despedida de Belém.
O Divino se despede pra voltar ano que vem.*

1.3 OS BENDITOS DE MESA: O AGRADECIMENTO RITUAL

*Deus vos pague a boa janta
Que o dono da casa deu
Há de ser recompensado
Lá no céu junto com Deus*

(Trecho de Bendito de Mesa, cantado nos agradecimentos do banquete das Folias de Pirenópolis)

Os alimentos para os foliões são uma dádiva a serem agradecidos a cada instante nos rituais, principalmente quando estão próximos à mesa, uma vez que

a circulação do alimento na folia reitera os vínculos sociais entre todos, parentes e vizinhos, anfitriões e visitantes, de dentro para fora da casa. O chamado bendito de mesa, bênção conduzida pelos músicos, é uma reiteração da eucaristia, louvando o “pão sagrado” em versos e orações, rezando e cantando sobre panelas cheias e depois agradecendo a refeição oferecida aos foliões do Divino (VEIGA, 2008, p. 6).

Esse agradecer é ritual e marca um dos momentos mais significativos, em que é comum verem as emoções se manifestarem nos foliões através do empenho no cântico e nos anfitriões lágrimas de agradecimento, recordações dos entes queridos, que já não estão presentes materialmente ali, porém há a recordação memorial afetiva.

De acordo com Almeida (2017) *apud* DaMatta (2000), “entre o alimento e a comida, o valorizado pelo homem, e tem as razões culturais, é a comida, pois ela é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”(p.6). Ainda de acordo com a autora “o significado de comida envolve sentidos, significados, percepções e crenças”.

Os *Benditos* cantados durante as Folias do Divino são semelhantes aos das demais folias que ocorrem em Pirenópolis, uma vez que nestas há a ocorrência dos foliões e cantores de outras folias. Lôbo (2017, p. 60), em estudo sobre os sons e movimentos nas Folias de Reis, conclui que

os versos são criados sob a emoção do momento e os conhecimentos passados por gerações, resultado de um fazer internalizado, praticado por aqueles que são responsáveis pela condução dos rituais de saída, do giro que é quando acontece a visita à casa dos devotos e a chegada ao local do pouso, além dos benditos de mesa e de agradecimentos pela farta comida oferecida aos foliões e às esmolas doadas.

Inicialmente se oferece a refeição com uma pequena oração ou fala dos organizadores com orientações aos demais foliões que, de forma hierárquica são os primeiros a se servirem. Em muitas localidades existe uma outra mesa, distinta, para os convidados.

Após se servirem, deslocam-se para locais onde se apoiam ou se encostam para se alimentarem. Há, ainda, os que comem de pé ou de cócoras. Depois de se alimentarem, na janta e no almoço, é hora de agradecer a mesa, ilustração 20.

Ilustração 20 — Agradecimento de mesa



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/2019.

Os foliões, principalmente os músicos e os anfitriões, preparam-se para o agradecimento, ou seja, para o *Bendito de Mesa*, momento especial e ritual na jornada das folias. As bandeiras são retiradas do altar pelos anfitriões, ao som de:

Lá se vai o senhor Divino
Fazendo nossa defesa
Vai descendo a nossa guia
Para agradecer a mesa

Os versos são repetidos várias vezes até que os foliões e os donos da casa, portando as bandeiras, desloquem-se do local onde se encontra o altar até à mesa, que permanece com as sobras da comida, uma referência à fartura, as panelas ainda com comida significam que o alimento foi suficiente e que ainda sobrou. Brandão (2004, p. 356) assevera que os “benditos de mesa” são ao mesmo tempo “uma fórmula ritual de agradecimento” e “uma oração de pedido de bênçãos para os moradores do pouso e para os auxiliares nas atividades do almoço”.

Os anfitriões posicionam-se nas extremidades das mesas, segurando as duas bandeiras, enquanto duas duplas de músicos dão sequência às cantorias. Uma dupla inicia os versos e outra os responde. Transcrevemos o *Bendito*⁴⁶ de um dos pousos da Folia Tradicional, conforme a letra a seguir.

⁴⁶ Optamos por expor a letra da música do Bendito por completo, porém com intervenções interpretativas. Reforçamos que a metodologia aqui utilizada como fonte foi o trabalho de campo, quando gravamos e transcrevemos as letras das músicas, o que nem sempre é fácil pela dicção dos músicos.

Bendito louvado seja
 Bendito louvado seja
 As três palavras de Deus

Pai e filho, Espírito Santo
 Pai e filho, Espírito Santo
 Seja pelo amor de Deus

Bendito louvado seja
 Bendito louvado seja
 O meu Senhor Jesus Cristo

Pai e o filho, Espírito Santo
 Pai e o filho, Espírito Santo
 Louvado seja o Bendito.

Os primeiros versos fazem referência à própria liturgia do catolicismo, uma referência ao Pai, ao Filho e ao Espírito Santo, a quem se pede a proteção para iniciar o *Bendito*. Na sequência, começam os agradecimentos pela comida oferecida, analisados na perspectiva de Mauss (2013), como contra dádiva, os foliões receberam os alimentos e fazem uma devolução em forma de música, agradecendo a comida, ao dono da casa, àqueles e àquelas que prepararam a refeição, suplicando a Deus que retribua, que recompense e que confie um bom lugar àquele devoto que os recebeu em seu nome:

Deus vos pague a boa janta
 Deus vos pague a boa janta
 Que foi dada nessa hora

Bem será recompensado
 Bem será recompensado
 Pelo senhor Rei da Glória

Deus vos pague a boa janta
 Deus vos pague a boa janta
 Dada de boa vontade

Bem será recompensado
 Bem será recompensado
 Na Santíssima Trindade

Deus vos pague a boa janta
 Deus vos pague a boa janta
 Que foi dada nessa mesa

O Divino Espírito Santo
 O Divino Espírito Santo
 Há de ser sua defesa

Tais trocas entre Deus e os homens, na perspectiva de Mauss (2003, p. 205), “iluminam um lado inteiro da Teoria do Sacrifício”, além de que “essas trocas e esses contratos arrastam no seu turbilhão, não só os homens, mas também os seres sagrados que lhes estão mais ou

menos associados”. As pessoas do panteão sagrado: os anjos, os santos, Nossa Senhora, Jesus Cristo e o Divino fazem-se presentes ao longo dos versos:

Abriu a porta do céu
Abriu a porta do céu
Os anjos vêm dá louvor

Para louvar essa mesa
Para louvar essa mesa
Com respeito ao meu Senhor

A porta do céu aberta
A porta do céu aberta
Os anjos com toda a glória

Pra louvar o Espírito Santo
Pra louvar o Espírito Santo
Também Nossa Senhora

Abriu a porta do céu
Abriu a porta do céu
Os anjos batem o sino

Para louvar essa mesa
Para louvar essa mesa
Com a licença do Divino

Lá do céu desceu dois anjos
Lá do céu desceu dois anjos
Ao descer abriu as asas

Deus vos dê vida e saúde
Deus vos dê vida e saúde
Para o dono dessa casa

Lá do céu desceu dois anjos
Lá do céu desceu dois anjos
E parou nessas bandeiras

Os serventes e as cozinheiras são participantes essenciais na realização das atividades alimentares e, por isso, acompanham e são homenageados ao longo do extenso cântico. Os primeiros dispuseram sob a mesa o que os cozinheiros e auxiliares preparam, assegurando que a mesa fosse farta, confirma uma das características mais significativa das Festas do Divino. Para Freyre (2007, p. 194), “era vulgar nos jantares da burguesia uma saudação, acompanhada de cânticos, em honra da cozinheira, que era convidada a comparecer à sala do festim e assistir a homenagem dos convivas”.

Lá do céu desceu dois anjos
Lá do céu desceu dois anjos
Pros serventes e as cozinheiras

O Divino Espírito Santo

O Divino Espírito Santo
É um santo consolador

Consolai as nossas almas
Consolai as nossas almas
Quando de Jesus nos for

Oferecemos esse Bendito
Oferecemos esse Bendito
Pro Senhor que está na cruz

Pai, o Filho, Espírito Santo
Pai, o Filho, Espírito Santo
Para sempre, amém, Jesus

Nós cantamos aqui na terra
Nós cantamos aqui na terra
Os anjos cantou também

Pai, o Filho, Espírito Santo
Pai, o Filho, Espírito Santo
Seja para sempre, amém

Glória, ao Pai
É do filho
É do Espírito Santo,
E como era no princípio
Continua em sempre
É século seculorum
Amém

Para Ribeiro (2017, p.106), “o cantar reforça o sentido simbólico da ação”. Os Benditos, assim, reforçam a louvação, o agradecimento pelo alimento, colocam os homens na terra em contato com Deus, o cantar é oração. Ao fim dos Benditos, os foliões com músicas animadas reforçam a união, a devoção ao Divino e o desejo de permanência da Festa:

Lá do céu desceu dois anjos com seu livrinho na mão
Lá do céu desceu dois anjos com seu livrinho na mão

Aí vem dizendo viva, viva, viva
Aí vem dizendo viva, viva, viva
Viva a nossa, viva a nossa, viva a nossa união
Viva a nossa, viva a nossa, viva a nossa união

Essa festa não se acaba, essa festa não tem fim
Essa Festa não se acaba, essa festa não tem fim
Mas se essa festa se acabar, mas se essa festa se acabar
Aí meu Deus, aí meu Deus, aí meu Deus que será mim

A extensa sequência de versos cantados pelas duplas de embaixadores⁴⁷, em que uma dupla canta e a outra responde se encerra com os muitos vivas.

⁴⁷ “Os músicos – ou embaixadores – são os ‘mestres litúrgicos da folia’, que, com versos e cantorias, indicam passo a passo as minuciosas etapas rituais que devem ser cumpridos pelos foliões em cada pouso. Ao som de vários instrumentos - violão, viola, cavaquinho, sanfona, pandeiro e zabumba – entoam os versos de chegada,

Em primeiro lugar: Viva o Divino Espírito Santo! Vivaaa!
 Viva toda a encarnação do altar! Vivaaa!
 Viva o dono da casa com sua excelente família! Vivaaa!
 Viva os dois alferes da bandeira e sua nobre companhia! Vivaaa!
 Viva todos que acham louvor nessa grande Romaria! Vivaaa!
 Viva as nossas boas cozinheiras! Vivaaa!
 Viva os nossos bons serventes! Vivaaa!
 Viva quem deu viva! Vivaaa!

Na folia, esse “grito de viva” faz parte do ritual da mesa. Após a cantoria, as bandeiras retornam ao altar. Em alguns lugares, há cantoria com os pedidos de esmolas, atividades em que os participantes, através da contribuição financeira, também recebem uma benção especial, cantada ao pegar na Bandeira do Divino.

Na folia Tradicional, em Pirenópolis, nota-se uma mudança no ritual do jantar, em suas edições mais recentes – a comida no acampamento. Os foliões acabam por produzir seus próprios alimentos e com isso se distanciam da mesa em que acontece um dos importantes rituais da Folia.

1.4 COMIDA DE ACAMPAMENTO: DISTANCIANDO O FOLIÃO DO RITO

“Tem uma turma que é firme na folia e não perde os agradecimentos”
 (Wesley de Oliveira Melo, entrevista concedida em 02/06/2019).

Se antes o território alimentar era restrito à cozinha e mesa do Pouso de Folia em que se comiam os alimentos oferecidos pelo dono da casa, o aumento no número de pessoas que se fazem presentes nas Folias proporcionou o surgimento de novas cozinhas nos acampamentos e na comercialização de alimentos, especialmente adquiridos pelas pessoas que chegam para os bailões, não tendo envolvimento com as atividades ritualísticas do pouso, dentre as quais a alimentação exerce importante função.

Na Folia Tradicional, os foliões ficam dispostos nos quase 30 acampamentos (ilustração 21), sendo que muitos desses produzem os seus próprios alimentos.

agradecimento e despedida e conduzem as rezas e cantorias diante do altar das bandeiras, na hora das refeições, durante o peditório e durante as alvoradas” (IPHAN, 2017. p. 68). Nas farofadas, os cavaleiros também entoam o Bendito após as refeições, com letra semelhante ao executado na folia, porém reduzido.

Ilustração 21 — Acampamentos na Folia Tradicional



Fonte: Oliveira, A. Mai/2019

Essa nova espacialidade, que pode ser considerada recente nas Folias, a da produção de alimentos nos acampamentos, requer uma maior organização do grupo, tal qual a dos alferes, para negociar as casas de pouso.

Os foliões se organizam com antecedência, uma vez que os custos são divididos entre os membros do acampamento e muitos se planejam organizando férias ou até mesmo abandonando a escola e o trabalho, para participarem do giro.

Como produzem seus alimentos, precisam levar estrutura de cozinha, pensar no cardápio, realizar as compras e, ainda, o armazenamento dos itens perecíveis, visto que permanecerão acampados por alguns dias e também levam muitas bebidas e carnes que necessitam ser refrigeradas.

A complexa logística ainda requer a confecção dos uniformes, a organização de um carro para o transporte dos pertences de cada integrante, do acampamento, tais como: roupas, barracas, colchões e redes, além dos itens de uso comum nos acampamentos como: fogões, botijões de gás, mesas, cadeiras e os próprios alimentos.

Ilustração 22 — Produção de comida nos acampamentos da Folia Tradicional



Fonte: Oliveira, A. mai/jun 2019

Enquanto nas cozinhas das casas de pouso as mulheres produzem alimentos cozidos que requerem a adição de água, nos acampamentos, ambiente predominantemente masculino, os homens consomem alimentos mais assados ou grelhados, conforme ilustração 22. Também fica evidente a intensa produção de comidas, para acompanhar as bebidas ingeridas em grande quantidade.

Tal predominância no preparo de alimentos mais característico para cada gênero é apresentado por DaMatta (2004, p. 29), ao fazer referência ao clássico “o cru e o cozido⁴⁸” de

⁴⁸O cru mais próprio de um estado de selvageria, da natureza; ao passo que o cozido está relacionado à cultura, ao socialmente elaborado; o cru oposto ao mundo da comida caseira, onde falta a harmonia, a partilha; o cozido não é somente um processo físico, o cozimento das coisas pelo fogo, mas relaciona-se aos pratos pães de sociabilidade; no cozido os alimentos se juntam vegetais, legumes e carnes, e são feitos para ser saboreados com prazer, com calma, em celebração (DAMATTA, 2004).

Claude Lévi-Strauss (1964), em que o cru está para “o mundo da rua, onde somos achatados por uma igualdade vivida como negativa” enquanto o cozido “pertence à sociabilidade caseira”. De tal modo, as cozinhas dos acampamentos estão para o cru e as preparadas nas casas de pouso para receber os foliões estão para o cozido, tais afirmações são constatadas nas preparações feitas pelos que cozinham para a realização do pouso, enquanto momento ritual, e dos acampamentos como espaço de distanciamento do ritual, o negativo.

Observamos que as turmas de foliões são muitas e de tamanhos variados, algumas possuem três integrantes e outras até 30. Esses espaços são organizados com cozinha e dormitórios, em forma de barracas ou dentro de veículos. Além dos foliões daquele acampamento, estes são espaços para o recebimento de convidados, o que justifica a presença das cozinhas. Na posição de anfitriões em seus acampamentos, os foliões também ofertam alimentos aos seus convidados.

Os acampamentos são espaços mais masculinos, todavia algumas mulheres permanecem acampadas durante todos os pousos, enquanto outras vão a cada noite com o intuito de acompanhar seus companheiros.

Curado *et al* (2014, p. 77), ao pesquisar a alimentação e mencionar os acampamentos, asseguram que

Os nomes escolhidos pelos foliões para designá-los são sugestivos e/ou provocativos além de utilizados para identificar não somente os foliões, mas também os acampamentos pertencentes a cada grupo: — Comitiva só os Divino, —Turma do deixa que eu controlo, —Turma os desejados, —Turma só Elith, —Turma os envolvidos na Folia do Divino, —Turma do birinight, —Turma do refugio, —Turma nós trupica, mas não cai, —Turma se larga nós pega, dentre outras.

Podemos afirmar que a presença desses acampamentos altera significativamente a presença dos foliões nos rituais da Folia, especialmente aqueles que acontecem ao redor da mesa, uma vez que os foliões trocam a comida oferecida na casa de pouso para consumirem as produzidas em seus acampamentos particulares.

Meu pai, Odorico Rodrigues de Oliveira, foi folião da Folia Tradicional até 1993, não participando mais dos giros desde o ano seguinte, quando se casou com minha mãe. Nos dias atuais faz-se presente em pequenos momentos, apenas enquanto expectador. Segundo, ele as Falias, atualmente, apresentam mudanças, dentre as quais destacam-se:

a comida que comíamos era a oferecida pelo dono da casa, não tinha essa bagunça de fazer comida em acampamento, dormíamos em barracas, mas sem toda essa estrutura que tem hoje, era apenas o local de dormir, estávamos ali a serviço do Divino, a música também era com instrumentos, não tinha essa festa toda, esse bailão.

A gente dançava era catira. A folia no tempo do Seu Otávio era boa demais!
(Entrevista concedida em 15/04/2020).

Entre as principais justificativas, para não consumirem os alimentos ofertados pela casa de pouso, está a demora no serviço alimentar, os temperos utilizados pelos (as) cozinheiros, (as) considerados fortes, indigestos para alguns, além da demora de uma refeição para a outra, uma vez que o almoço acontece em uma residência e a janta em outro. De acordo com Giard (1997, p. 253), “tal prato, valorizado em tal época, por tal meio, será mais tarde descartado como ‘muito vulgar’, ‘grosseiro’ ou ‘pesado’”, desta forma percebemos as mudanças no cotidiano dos foliões, principalmente nos jovens, que possuem hábitos urbanos e não estão acostumados a uma comida do ambiente do trabalhador rural. Assim, essas mudanças atuais refletem também a alteração dos hábitos alimentares modernos.

Nessa pesquisa foram entrevistadas cinco pessoas, membros de acampamentos distintos que apresentaram respostas bastante similares quanto à produção, ao consumo de alimento e à relação dos foliões com os momentos rituais, envolvendo os alimentos oferecidos pela casa de pouso. Todos os entrevistados responderam um questionário com perguntas a respeito da alimentação nos seus respectivos acampamentos e sobre o distanciamento dos foliões da mesa, devido a intensa produção alimentar presente ali.

Na ilustração 23, o quadro 2 apresenta a idade, a profissão e a escolaridade de cada entrevistado, além do acampamento ao qual está vinculado na Folia. Nota-se a presença de diferentes perfis sociais, faixas etárias e níveis de escolaridade, confirmando que a festa abrange diferentes públicos que se encontram por ocasião dos festejos.

Ilustração 23 — Quadro 2 — Entrevistas nos acampamentos

Entrevistado	Idade em anos	Profissão	Escolaridade	Acampamento	Tempo de participação
Adriano de Sá	54	Eletricista	Ensino Superior Completo	Vem com nós que é melhor	23 anos
Claudiçon Bomfim de Oliveira	52	Mecânico	Ensino Médio completo	Trio Parada Dura	20 anos
Lorrane Maria Otim dos Santos	27	Do lar	Ensino Médio incompleto	Comitiva os Gonorantão	9 anos
Romerito Augusto da Veiga	25	Microempreendedor	Ensino Fundamental Incompleto	Comitiva Espora de Ouro	10 anos
Wesley Oliveira Melo	28	Marceneiro	Ensino Médio Completo	Turma da Chapada	6 anos

Fonte: Oliveira. A. 2020

Os entrevistados relataram que os integrantes dos respectivos acampamentos são católicos e realizam o giro por devoção. Quanto aos trabalhos nas cozinhas desses espaços, todos são voluntários. Os cardápios executados são improvisados a cada dia e não existe receita a ser seguida. Embora haja mulheres em alguns, a predominância é de homens, que se revezam na preparação dos alimentos. As despesas são divididas pela quantidade de integrantes de cada acampamento e incluem alimentação, bebida e transporte. A média de valor pago por pessoa em 2019 foi de R\$ 500,00. Outros gastos pessoais não estão incluídos no valor como as roupas típicas: botas, chapéus ou uniformes.

De acordo com Wesley de Oliveira Melo, ao ser questionado sobre a alimentação do acampamento Turma da Chapada, obtivemos a seguinte resposta:

Uai agora isso aí é questão assim de facilidade, para sair de um pouso longo até o outro e esperar a janta do pouso demora muito. Às vezes você está girando, tipo o giro do Caxambu é um giro longo, você sai às 11h até chegar no outro pouso 5h, 5 e pouco, às vezes quem chega de cavalo está com fome, está cansado, quer beber alguma coisa, quando chega no acampamento já tem um arroizim, um churrasquinho, uns trem, um tiragostim. Alguém vem de carro e já deixa a comida pronta. Já vai arrumando, quando os cara chegam já tem arroizim, um churrasquinho, já está tudo mais ou menos esquematizado. Não é que a comida do pouso não serve, é mais questão de horário. Tipo assim, a gente sai de lá as 11h30, cê almoçou e sai de lá, quando chega só vai ter comida de novo no outro pouso nove hora da noite, por isso se come nos acampamentos. É mais questão de facilidade mesmo (Entrevista concedida em 02/06/2019).

Ele concorda que a produção de alimentos feita por eles distancia o folião do ritual da Folia, porém, garante que os integrantes do acampamento a que pertence não deixam de participar dos momentos rituais:

O acampamento por si só já é uma festa. São 15 pessoas girando todos os dias e ainda tem os convidados. Produzir comida atrapalha e distancia, mas a questão é assim, a pessoa vai e almoça no pouso lá, sai para o outro pouso. Às vezes quer beber uma água, uma pinga, lá na casa do pouso tem, mas tem que se deslocar até casa e como nós temos as coisas aqui acabamos ficando no acampamento. Mas a maioria vai nas atividades rituais, a gente dança catira. Tem uma turma que é firme na folia e não perde os agradecimentos. Alguns não vão, mas a maioria vai. A turma nossa é de catireiros, praticamente todos vão. O acampamento não conta com a presença de mulheres girando, elas só vêm a noite e participam de algumas partes, principalmente do bailão. No último dia tinha 40 pessoas no acampamento para comer. Mas é comum ter sempre mais de 25 pessoas comendo aqui (Entrevista concedida em 02/06/2019).

Segundo o depoimento de Wesley, a estrutura do acampamento atrapalha a presença dos foliões nos rituais. Mas, em 2019, tiveram a iniciativa de conversar com os membros do acampamento, para reduzirem a quantidade de alimentos comprados, com o intuito de forçar o

grupo a participar mais dos rituais, priorizando assim as refeições servidas na casa do pouso. Ele acredita que isso forçaria o folião a ficar para os demais rituais, reforçando o intuito pelo qual estão na Folia, servir ao Divino.

Ressalta-se que, no acampamento, havia duas crianças realizando o giro com seus pais, reforçando que a transmissão do gosto pela Festa acontece de pai para filho, sendo transmitido de geração para geração, como seus pais que repetem o exercício de ser folião a cada ano aprendem a dar continuidade na tradição como ocorre em todas as etapas da festa.

Essa participação/transmissão do gosto pela folia, de pai para filho, nas considerações dos autores Hobsbawm e Ranger (1997, p. 10) sobre as invenções das tradições podem ser úteis para analisar esta realidade como “reações a situações novas que ou assumem formas de referências a situações anteriores, ou estabelecem seu próprio passado através da repetição quase que obrigatória”. Embora gere o distanciamento e limite a presença do folião no ritual podemos considerar que os momentos alimentares nos acampamentos são também ocasião de sociabilidade, pois ali também os integrantes daquele grupo, embora distante da partilha ritual da folia, a fazem em seus acampamentos.

De tal modo podemos afirmar que o alimento ritualístico não é mais um componente agregador, ou integrante fundante para a Folia Tradicional, visto que esta apresenta situação diferente das outras duas, mesmo que rituais em torno da mesa continuem sendo realizados e reatualizados, mantidos pela devoção e pela tradição, pela memória e pelas experiências religiosas do grupo. Sendo assim, “a territorialidade é fortalecida pelas experiências religiosas coletivas ou individuais que o grupo mantém no lugar sagrado e nos itinerários que constituem seu território” (ROSENDAHL, 2013, p. 176).

Ainda de acordo com Rosendahl (2013, p. 76), a territorialidade religiosa “significa o conjunto de práticas desenvolvido por instituições ou grupos no sentido de controlar um dado território, onde o efeito do poder do sagrado reflete uma identidade de fé e um sentimento de propriedade mútua. ”

As cozinhas, bem como os acampamentos, ampliam as formas de se alimentar e, mesmo que hajam situações ocorridas no território das folias como a embriaguez e os excessos, os foliões e os demais festejantes, ainda que distantes dos rituais, continuam em território sagrado, alegando estar a serviço e sob a proteção do Divino, materializada na bandeira.



Cortejo Imperial

Procissão das Virgens



Ilustração 24 — Cortejo Imperial. Procissão das Virgens, 2011
Acrílica s/ tela
30 x 60 cm
Sérgio Pompeo

*Sérgio Pompeo
Rançapala J. S.*

2 O IMPÉRIO DO DIVINO: A COMIDA DOCE DA FESTA

“O açúcar mudou o nosso jeito de ser e a nossa alma”

(CAVALCANTI, 2007, p. 13).

A fartura é um dos elementos primordiais da Festa e materializa-se na distribuição de bênçãos na forma de alimentos, o que requer uma produção intensa de comida, principalmente nos dias de maior fluxo. O que requer tanto a agilidade dos cozinheiros, que detêm as noções de quantidade e habilidade em temperar grandes panelas, quanto a praticidade, no sentido de conseguir coordenar todo o trabalho, a fim de estar com tudo pronto nos momentos rituais ou nas demais atividades com grande distribuição de alimentos.

O Império é caracterizado pelos muitos itens produzidos, mas se destaca pela presença de produções doces, com ênfase para as Verônicas, como um presente do Imperador, e os doces e licores, como agrado do Reinado de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e do Juizado de São Benedito.

As estruturas físicas das cozinhas improvisadas para os festejos são ambientes que dificultam os trabalhos ao mesmo tempo em que proporcionam relações de sociabilidade. Embora exaustivo, o trabalho na cozinha proporciona a manutenção das relações de amizade, parentesco e vizinhança. Os devotos pagam promessas, exercem a coletividade e colaboram para o acontecimento dos festejos, oferecendo trabalhos voluntários e remunerados.

Neste capítulo levantamos algumas questões observadas nas cozinhas, como as atividades por remuneração, as questões de gênero, buscando responder os seguintes questionamentos: antes preparavam os alimentos por devoção ao Divino e hoje grande parte das pessoas nas cozinhas estão ali por uma remuneração, isso pode alterar os significados do compartilhar?

As histórias, memórias e experiências possibilitam-nos compreender e entender como essas relações são construídas e mantidas. Ao buscar respostas para os nossos questionamentos, encontramos-nos no afetuoso ambiente das cozinhas.

Sejam Bem-Vindos!

2.1 O IMPÉRIO E AS FESTAS DE DOCES

Vamô, vamô, vamô comê doce

Vamô, vamô, vamô comê doce

(Som executado pela Banda de Couro, durante atividades associadas ao Império que remetem ao convite para comer doces.)

Na fase compreendida como Império, temos a figura de um Imperador escolhido a cada ano, por meio de sorteio realizado na Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário, logo após a Missa Solene de Pentecostes. Este assume as responsabilidades da Festa do ano vindouro e recebe a coroa em sua residência, no dia de Corpus Christi, ocasião em que oferece o primeiro banquete⁴⁹ da sua festa, e segue com ela até a mesma data do ano seguinte, quando realizará novamente a transferência para o seu sucessor.

Nesse período cria-se então em torno dele uma corte, a exemplo da corte imperial, na qual ganha destaque ao carregar as insígnias da Festa: a coroa e o cetro, representando o sagrado por meio do padroado, conforme ilustração 25.

Ilustração 25 — Cortejo Imperial, 2019



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Jun/2019.

Diferente da folia, em que o Divino é representado pelas bandeiras vermelhas estampadas com a pomba branca. De acordo com Oliveira, o Imperador

[...] retrata, com toda sua simbologia, o Rei, a Rainha e a Côrte portuguesa, autenticados pela Coroa, pelo Cetro, que vão à frente da Procissão do Divino, onde, com toda pompa, caminham pelas ruas da cidade, circundados por quatro varas

⁴⁹ De acordo com o Dicionário Aurélio, a palavra significa refeição solene e aparatosa; festim. Em termos gastronômicos “banquete” é uma grande distribuição de alimentos a comensais que estão sentados, inclusive com lugares delimitados à espera de um cardápio especial. Difere-se do termo “banquete” comumente usado na Festa do Divino para se referir a fatura e a abundância na variedade de preparações, o público que está no festejo normalmente é servido em pé e na rua, extensão da casa por ocasião das festividades.

sustentadas por virgens, meninas vestidas de branco ou familiares do Imperador [...] Banda de Música Phoenix e ladeados pela população. O Imperador é um personagem de suma importância dentro da festa (OLIVEIRA, 2012, p. 11 e 12).

Cabe a ele cuidar da organização dos festejos e, com a ajuda da comunidade, de empresas e do governo estadual, que envia recursos, e da infraestrutura organizada pelo município, realizar a Festa. Embora represente a autoridade da Festa, o Imperador necessita da ajuda da comunidade para realizar cada etapa dos festejos. Se rico, faz com suas posses, se pobre, com a colaboração dos pirenopolinos. Segundo o Iphan (2017, p. 37), “seu prestígio emana exatamente de sua capacidade de acumular para redistribuir, sejam bens materiais ou imateriais, seja trabalho voluntário, sejam víveres para a preparação de alimentos”.

As atividades ligadas ao Império tornam-se mais recorrentes a partir da Páscoa, quando a Banda realiza, ao meio dia, uma tocata com as músicas da Festa. Soam-se os sinos e uma multidão assiste à abertura oficial dos festejos, na lateral da Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário. É também neste dia que o Imperador divulga o cartaz da festa daquele ano. É importante salientar que os cartazes produzidos para as festas também exercem papel importante, pois ajudam a contar a história dos festejos, servindo como um importante marco para a festa de cada ano.

Ainda no domingo de Páscoa, acontecem dois importantes eventos com alimentação, conforme Oliveira (2012, p. 21-22),

No Domingo da Ressurreição ou Domingo de Páscoa o Imperador recebe em sua casa, os cavaleiros com os seus ajudantes, os organizadores e os colaboradores, pessoas de suma importância na realização dos festejos do Divino. Nesta reunião são discutidas as atividades imprescindíveis para que a festa aconteça dentro da tradição e, são distribuídas as funções para cada membro participante. Durante a reunião é lavrada uma ata onde se registra o compromisso dos cavaleiros de participar da festa daquele ano, quando há desistências é então realizada a seleção dos novos componentes – esta pode ser por escolha dos reis mouro e cristão, por votação ou sorteio. A ata serve para selar o compromisso com os rituais das cavalhadas. Neste momento é então oferecido um farto almoço para os presentes.

À noite, ao fim da Missa, o novo Imperador oferece um farto banquete, composto de salgados ou jantar. Desde então a cozinha não para e permanece em constante produção. Além das atividades de produção das Verônicas, doce distribuído pelo Imperador em cada festa, a cozinha montada está em constante atividade de preparação de alimentos. Em funcionamento por cerca de 30 dias, oferece alimentos aos visitantes, pessoas que rezam diariamente na Coroa e aos alunos das escolas locais, que fazem visitas à Coroa do Divino.

Produz grande quantidade de quitandas e salgados que serão distribuídos nas alvoradas (ilustração 26), enviados aos cantores e instrumentistas do Coral Nossa Senhora do Rosário e da Banda Phoênix, que ensaiam em preparação para a novena e para a missa do Divino, além de itens para serem levados para os camarotes do Imperador e da banda, durante as Cavalhadas.

Ilustração 26 — Alimentos servidos nas Alvoradas



Fonte: OLIVEIRA. Alexandre. Jun./2019.

Cabe ainda a ele, o Imperador, organizar os lanches para serem enviados para os ensaios das Pastorinhas⁵⁰, receber as folias quando solicitado. Preparar as farofadas⁵¹, quando estas não são oferecidas por algum membro da sociedade. Oferecer um grande churrasco, com cerveja à vontade, na entrega das lanças aos cavaleiros das Cavalhadas, como veremos posteriormente. Além das pequenas refeições cotidianas para aqueles que estão colaborando com as produções e lanches para a feitura das Verônicas quando são servidas quitandas, salgados, caldos, refrigerante, café, leite ou chás.

⁵⁰ Revista teatral que acontece entre os festejos

⁵¹ Explicação sobre as farofadas, vide capítulo 3.

No dia de Pentecostes, após a solene Missa do Divino, o Imperador segue em um grande cortejo até a sua residência, dentro de um quadro formado por varas, portando coroa e cetro, acompanhado de sua família, de algumas autoridades políticas e religiosas convidadas. Crianças e adolescentes vestidas de virgens ou representando o folclore local, seguem o cortejo pelas ruas até o local onde serão distribuídas as Verônicas à comunidade juntamente com os pãezinhos do Divino.

Tal costume de distribuição de Verônicas, quase tão antigo quanto a Festa de Pirenópolis, foi introduzido no ano de 1826, conforme relatos de Jayme (1971), e são produzidas em grandes quantidades a cada ano para serem distribuídas no Domingo do Divino.

De acordo com Freyre (2007), as Verônicas são produzidas com os mesmos ingredientes do alfenim. A diferença entre elas é que o ponto do alfenim é mais duro visto que é utilizado na confecção de pequenas esculturas, enquanto o outro receberá a forma achatada como a de um medalhão.

Curado *et al* (2017), ao estudarem a produção do doce em Pirenópolis, mencionam que na localidade, estes representam símbolos locais como a pomba do Divino, a coroa, as iniciais do Imperador e motivos que remetem a cidade ou à própria Festa. Tradicionalmente são produzidas para serem distribuídas ao fim do cortejo do Imperador do ano vigente, como símbolo de desejo pela fartura e prosperidade. Atualmente são feitas Verônicas para outros festejos de santos padroeiros com distribuição gratuita ou comercializadas para serem utilizadas como lembrancinhas de casamentos, bodas, batizados e outros, não se restringindo apenas a Festa do Divino.

O processo de produção do doce foi estudado por pesquisadores locais, como Silva (2016); Curado *et al* (2017) e Ribeiro (2018). No início a distribuição era restrita apenas às virgens do cortejo, em um período em que a cidade era menor alguns imperadores entregavam de porta em porta como um agrado à população.

Atualmente a iguaria é distribuída aos que participam do cortejo. As Verônicas são consumidas, guardadas como objetos “sagrados”, para trazerem prosperidade ou levadas como lembranças para aqueles que não puderam estar presentes, costume comum aos festejos do Divino, como relata Audrin (1963, p. 124) “[...] ninguém há de ser esquecido. Até os mais pobres poderão se fartar. Aos parentes e amigos ausentes, levar-se-ão saborosas migalhas da mesa real. Os doentes, também, recebem com devoção, um bolo ou biscoito enviado pelo Divino”. Pela produção mais significativa por ocasião da Festa do Divino, o doce é um alimento memória, que aguça a memória afetiva e gustativa, principalmente dos antigos participantes que ainda hoje revivem a devoção no Divino. Para Santos (2011, p. 108):

A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come

O processo coletivo de confecção dos doces inicia com cerca de 30 dias de antecedência ao Domingo de Pentecostes e dura entre 10 e 15 dias. Em 2019, a produção na área paralela à casa do imperador teve início no dia 07 de maio e estendeu-se até o dia 16 e foram produzidas 10.300 unidades. O motivo de se iniciar a produção antes é que a Festa aglutina muitas manifestações que ocorrem quase simultaneamente, além das outras etapas pelas quais as Verônicas precisam passar até serem distribuídas. Necessitam ser secas e limpas, para retirar o excesso de polvilho, serem embaladas e benzidas pelo padre.

O doce (ilustração 27) é feito usando apenas três ingredientes: açúcar, água e limão. Porém, ao usar açúcar cristal há a necessidade de limpá-lo. O primeiro passo é levar os ingredientes com exceção do limão ao fogo para ferverem, adiciona-se então claras de ovos levemente batidas à calda e todas as impurezas presentes ficam retidas na espuma formada e que depois será retirada (número 1 da ilustração 27). Geralmente, a clarificação ou limpeza é feita antes dos dias de confecção, e a calda descansa um pouco, de um dia para o outro. Após esse processo a calda volta, em menor quantidade, às panelas, para ser apurada e ficar espessa em ponto de vidro (2). Enquanto a calda fica no ponto ideal, grandes pedras são limpas e resfriadas com barras de gelo (3).

Em seguida, a calda é colocada nas pedras frias e descansa ali por alguns minutos (4). A massa é dividida e distribuída aos batedores de puxa, na sua maioria homens, que, realizando movimentos de oito ou vai e volta (5), transformam a massa transparente no branco e delicado alfenim. A massa só é levada à mesa quando estiver rendando, segundo as “veronqueiras”. Então fazem um grande pavio e cortam pequenos pedaços (6) que serão arredondados e achatados, para serem cunhados pela forma de chumbo, com os motivos relacionados ao imaginário da Festa (7).

Ilustração 27— Processo de fabricação das Verônicas



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. 2019.

Enquanto isso, usando garfos, facas, tesouras, canetas, canetinhas e outros objetos, são moldadas as Verônicas (8). Cada pessoa usa de criatividade ao desempenhar o ofício em torno de uma grande mesa forrada, contendo polvilho espalhado, para ajudar que as Verônicas não grudem nas formas. Essas vão para um tabuleiro e, no dia seguinte, são colocadas para secar ao sol, viradas por alguns dias e pinceladas a seco, para a retirada do excesso de polvilho (9).

De acordo com Silva (2016, p. 8), “a produção para a festa acontece na época de seca no Cerrado, quando as noites são frias e os dias quentes, favorecendo a integridade do doce, fazendo com que as Verônicas não ‘melem’ no decorrer da secagem.”

Com a aproximação da Festa, as Verônicas são embaladas para serem distribuídas no Domingo do Divino, colocadas tradicionalmente em pacotinhos de papel toalha ou guardanapo, amarrados com uma fitinha vermelha e presa por um alfinete a uma pequena pomba dourada em referência ao Divino Espírito Santo (ilustração 28). Cada embalagem contém 3 Verônicas e 3 pãezinhos do Divino, em referência a Santíssima Trindade, três pessoas em um só Deus. Tal como a Verônica, os pãezinhos são colocados nas latas de mantimento e simbolizam a fartura e a prosperidade.

Ilustração 28 — Verônicas: o doce, a embalagem e a distribuição



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai/Jun. 2019.

A produção do doce, embora simples, não é um trabalho fácil. Qualquer erro ou demora na execução de alguma etapa pode colocar todo o processo a perder. Os trabalhos são bastante específicos e são poucas as pessoas que sabem tirar o ponto ou bater a puxa, o que indica a necessidade de transmissão dos ofícios a outros, para que esses não se percam.

Costume semelhante é executado na vizinha Jaraguá, que também produz o doce por ocasião dos festejos. Naquela cidade, em 2011, foi resgatado um antigo costume de se colocar um pingente feito em ouro, em forma de uma pomba, “divininho” dentro de algumas “verônicas premiadas” que, secas separadamente, depois seriam distribuídas em meio às demais. Um presente do Imperador aos devotos do Divino.

Segundo Geraldês (2015), reforçando Veiga (2008, p. 10), esse é o doce do Império. A autora, ao mencionar o doce, discorre sobre seu simbolismo e importância.

As *verônicas* de alfenim, associadas à imagem, à forma e ao próprio simbolismo da hóstia na comunhão cristã, certamente ocupam uma posição de destaque entre os doces de Pirenópolis. A tal ponto que se formam filas de pessoas em frente à casa do *Imperador* para recebê-las, sentir sua doçura e conservá-las em estante nobre da casa como um verdadeiro *sacra*.

Cora Coralina, a famosa poetisa goiana, que se julgava mais doceira que poetisa, também menciona o doce, presente nos festejos devocionais ao Espírito Santo, na cidade de Goiás:

É toda feita de açúcar branco em ponto de quebrar, puxada à mão para alvejar ao calor das brasas, para conservar uma certa elasticidade precisa. Depois, separa-se em pequenos pedaços que são distendidos em circunferência plana, pouco maiores e mais espessos que uma hóstia. Então, sobre uma mesa forrada, são calcados com um chavão ou placa pesada, de chumbo ou cobre, tendo embaixo relevo a imagem do Divino, na figura de uma pomba cercada de anjos, nuvens, raios e estrelas, que é perfeitamente gravada no molde dando ao doce uma forma linda, original, aliada a uma ideia de fé, crença e de respeito religioso (CORALINA, 1919. p. 3).

A produção de *Verônicas*, doces e licores para os festejos associados à fase que compreende o Império envolve o saber fazer e os conhecimentos transmitidos de forma oral, de geração em geração, de mãe para filha, como as receitas, os segredos culinários e as quantidades para cada preparação. Situação apontada por Freyre como sendo uma “*Maçonaria de mulheres*”, em seu livro “*Açúcar*” de 1939⁵², com receitas dos bolos e doces do Nordeste, além de produtos à base de açúcar, apresentando a sociedade brasileira da época.

Conforme Geraldles (2015, p. 177-178), as *verônicas* representam

um alimento sagrado, para o corpo e para a alma. São bentas pelo padre juntamente com os pãezinhos do Divino e distribuídas ao povo devoto como presente do Imperador, constituindo-se como uma relíquia da festa: objeto de consumo e amuleto de proteção, fertilidade, fartura. A *verônica*, enquanto objeto ritual, constitui a memória e a identidade da Festa, do povo, da cidade”.

Ainda nesta fase contamos com a presença de um rei e uma rainha do Reinado de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e de um juiz e uma juíza do Juizado de São Benedito (ilustração 29), festejos negros, retirados das datas oficiais e associados ao culto do Divino, não só em Pirenópolis, mas em diversas cidades em que a festa acontece. Esses festejos também foram estudados por Tereza Caroline Lôbo (2006), pesquisadora, estudiosa da temática e juíza de São Benedito em 2019, que afirma serem os alimentos tradicionais dos festejos os doces de frutas e os licores.

⁵² 1939 é o ano de publicação da primeira edição, na dissertação foi utilizada a quinta edição, publicada em 2007.

Os doces são iguarias tradicionais dos festejos do Reinado e do Juizado, festejos de negros escravos presentes na cidade desde o século 18. Faziam-se os doces porque eram as frutas que se encontravam com facilidade nos quintais, doce de mamão e de laranja são doces tradicionais, e eles secos ao sol, no seu fazer sobra a calda que acrescentando aguardente dá origem ao licor. Então os doces presentes no Reinado eram acompanhados de licores. E esta era a comida tradicional dos reinados no passado. Hoje ela se encontra acompanhada de salgados, refrigerante, pães e outras comidas mais, mas a tradicional mesmo eram os doces. Quanto mais cor, mais colorido e mais variedade, melhor era o reinado (Entrevista: 10/06/2017).

Lôbo (2006) reforça, ainda, as características do lugar festivo na cidade, criados pelos festejos, nos quais os representantes são escolhidos a cada ano pelo andador⁵³ do Reinado e Juizado e, de posse de coroas⁵⁴, assumem papel importante nos festejos, uma vez que nas atividades devocionais ao Divino e aos dois outros santos há grande produção e distribuição de alimentos, por um longo período de tempo, o que envolve o produzir e o servir.

Ilustração 29 — Cortejo do Reinado e do Juizado



Fonte: OLIVEIRA, A. F. Jun./2019.

O ápice das atividades dessa etapa está na distribuição de Verônicas, no dia de Pentecostes (Domingo do Divino) e de doces de frutas e ingredientes de estação (abóbora, caju, mamão, figo, laranja, batata doce, além dos canudinhos com doce de leite, das balas de coco e pastelinhos), dos licores de variados sabores, valorizando inclusive a diversidade alimentar do Cerrado, nos sabores de caju, jenipapo e tucum, por exemplo, conforme a ilustração 30.

⁵³ Ele é o responsável por iniciar e encerrar os cortejos, guardar os objetos rituais e resolver quem serão os reis e rainhas dos próximos anos (IPHAN, 2017. p. 86).

⁵⁴ O Reinado de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e o Juizado de São Benedito possuem suas próprias insígnias como cetros, andadores e varinha. Como o Imperador, os reis e juizes usam as coroas próprias e específicas para tais festejos. “O Reinado é uma devoção a Nossa Senhora do Rosário e o Juizado a São Benedito. Começou na cidade a Festa do Divino. Os pretos tinham também vontade de fazer suas festas, isso no tempo dos escravos. Então eles começaram a fazer. Pediam licença, naturalmente, e faziam também a sua comemoração em Louvor a Nossa Senhora do Rosário e a São Benedito” (BRANDÃO, 1978, p. 99). Silva (2001) refuta a afirmação de Brandão ao levantar a hipótese de que tais festejos nunca tenham sido realizados de forma separada.

Ilustração 30 — Doces e salgados servidos no Reinado e no Juizado



Fonte: OLIVEIRA, A. F. Mai./2018, jun./2019.

Além de grande variedade de salgados fritos e assados (coxinhas, empadinhas, pasteizinhos de carne, risoles e pão pereira⁵⁵), nos dois dias seguintes em que acontecem os festejos de Nossa Senhora do Rosário (Segunda-feira) e de São Benedito (Terça-feira), são servidos doces de frutas cristalizadas e licores. Após as Missas solenes, com a presença da Congada, o cortejo segue ao som da banda de couro, e algumas vezes da Banda Phoenix⁵⁶, até o local onde será distribuído o farto banquete. Enquanto acompanha o cortejo e a multidão, a banda de couro toca um som sugestivo, fazendo referência ao que possivelmente será servido na casa dos Reis e Juízes:

*Vamô, vamô, vamô comê doce
Vamô, vamô, vamô comê doce*

⁵⁵ Veiga 2002, constata a presença de quitandas como biscoitos de queijo, pipocas de polvilho e outros.

Esses itens têm-se tornado cada vez menos presentes nos festejos. A apreciação da comunidade atual é maior aos salgadinhos. Vale ressaltar que o cardápio não é fixo ou obrigatório, em anos anteriores pagadores de promessa aos santos dos Reinados ofereceram cachorro-quente e galinhada nos festejos, para exemplificar essas mudanças.

⁵⁶ Fundada pelo mestre Joaquim Propício de Pina em 23 de julho de 1893, é hoje regida pelo maestro Aurélio Afonso da Silva. Está presente em muitas atividades relacionadas à Festa do Divino Espírito Santo, como as alvoradas, tocatas, novenas, no cortejo imperial e nas Cavalhadas. Embala as carreiras das Cavalhadinhas, bem como as atividades desta. Executa os motetos e acompanha as procissões na Semana Santa, além de estar presente nos festejos de outros santos e atividades comemorativas do Município. Fundada pelo mestre Joaquim Propício de Pina em 23 de julho de 1893, é hoje regida pelo maestro Aurélio Afonso da Silva.

Entre os principais salgadinhos presentes na Festa está o pão pereira, receita de uma família pirenopolina, destaca-se como sendo um dos preferidos e bastante recorrente nos festejos locais, sejam aniversários, casamentos, nas atividades ligadas à Festa do Divino ou em outras ocasiões.

Segundo Carvalho (2011), durante as andanças de seu tio-avô, o pirenopolino João Pereira, em busca de mercadorias para seu comércio, em um período em que ainda se andavam em lombos de burros ou cavalos, esse conhece o “pão com carne” em uma de suas paradas para pouso, o que aprecia muito. Anota a receita e, quando chega em casa, sua filha Conceição, exímia cozinheira, não só prepara a receita como confere a ela o seu tempero e o acréscimo de ingredientes. O novo salgado foi batizado de pão Pereira e, desde então, é reproduzido pela família Pereira e pelas demais famílias da cidade.

A receita é simples e consiste em farinha de trigo, fermento de padaria, banha ou óleo, leite morno, água e sal, recheado com molho de carne moída, extrato de tomate, batata cozida acrescidos dos temperos desejados por quem prepara, normalmente cebola, pimenta e sal. Espicha-se a massa e acrescenta-se o recheio, depois são feitas trouxinhas que são lambuzadas de uma mistura de ovo e café que confere uma cor dourada quando prontos, só então são levados para assar.

Embora várias atividades aconteçam na cidade, todas as ações desenvolvidas ao decorrer da festa mesclam e inter-relacionam o campo e a cidade. O espaço rural apresenta características urbanas e o espaço urbano apresenta características rurais. De acordo com Almeida (2018, p.103), “as festas não podem ser consideradas nem urbanas, nem rurais, pois estão estruturadas na coexistência desses dois universos”. Essa inter-relação entre ambientes está presente nas buscas de doações do campo para a cidade, como: gado, porcos, galinhas, hortaliças, cereais, legumes e verduras para a preparação dos cardápios, ou na aquisição de ingredientes nos comércios para serem levados ao campo. Também é evidenciado na cidade, quando no período da Festa, o aumento do número de pessoas andando a cavalo e trajando roupas mais características do meio rural como botas, camisas xadrezes e chapéus.

Para o Reinado e Juizado, antigamente faziam-se quatro festas: uma na casa do rei e outra na casa da rainha, uma na casa do juiz e outra na casa da juíza. Atualmente, devido ao número de participantes e o elevado custo do Reinado e do Juizado normalmente acontecem duas festas, quando os reis se juntam e realizam uma festa só e os juízes do mesmo modo. Em 2019 os festejos aconteceram nos dias 10 e 11 de junho. Os itens distribuídos foram quantificados e organizados no quadro 3 (ilustração 31), com o intuito de dimensionar a produção, bem como identificar a procedência, quando adquiridos em outras localidades.

Ilustração 31 — Quadro 3 — Itens produzidos para o Reinado e o Juizado, 2019.

Segunda-feira	Terça-feira
Reinado de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos	Juizado de São Bendito
---	2.000 verônicas.
25 litros de licores variados	40 litros de licores variados (abacaxi, caju, coco, figo, jenipapo, laranja, leite e tucum).
19 kg de bala de coco (Aprox. 5.700 unidades)	2 kg de bala de coco (Aprox. 600 unidades)
20 kg de doce de leite	20 kg de doce de leite
1000 pastelinhos	400 pastelinhos
1200 canudinhos	900 canudinhos
150 kg de doces secos variados (ameixas de queijo, cocada branca, preta e de maracujá, doces de banana, figo, goiaba, mamão, pé de moleque)	120 kg de doces secos variados (doce de abóbora com coco, batata doce, caju, mamão (enroladinho e em pedaço), figo e laranja da terra.
---	500 geladinhos (chocolate, jabuticaba, limão, manga, maracujá e umbu)
---	5 receitas de queijo leite
---	4 receitas de pudim manê ⁵⁷
---	1 receita de bolo de banana com castanhas
---	4 kg de pãezinhos de São Benedito
---	6 kg de bolacha de melado ⁵⁸
14.000 salgadinhos variados	10.500 salgadinhos ⁵⁹ variados

Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. 2020.

Os doces servidos no Reinado de Nossa Senhora do Rosário foram produzidos em Nerópolis 60, segundo a rainha de 2019, Lurdes Curado, as doceiras locais estavam muito ocupadas e então ela preferiu ir até a cidade próxima, para comprar ali os doces que iria servir.

⁵⁷ Bolo de massa densa, sua existência data do período colonial, comum em festejos juninos é feito com milho ou mandioca.

⁵⁸ A receita utiliza rapadura ou melado de cana-de-açúcar em sua composição.

⁵⁹ Pasteizinhos de carne, rissoles de milho, bolinhas de queijo, empadinhas, entre outros.

⁶⁰ Cidade goiana que se destaca pela grande produção de doces, é também chamada de Cidade do Doce.

O que, apesar de mais prático, marca uma ruptura e diminui a sociabilidade, enquanto os demais itens foram comprados de produtores locais. Os responsáveis pela produção não foram mencionados no quadro, mas são pessoas ligadas aos ofícios exclusivos da Festa ou que produzem em maior escala por ocasião desta.

No Juizado de São Benedito, com exceção dos salgados, dos refrigerantes, do chope e do pastelinho, todos os outros alimentos servidos foram produzidos na casa que recebeu os festejos, por meio de atividades coletivas de produção. No Juizado, os autores estiveram mais envolvidos, com a execução das atividades. O trabalho iniciou cerca de três meses de antecedência e estendeu-se até a madrugada do dia 11 de junho, data do Juizado em 2019. Todas as etapas da produção foram executadas sob os comandos de dona Marta Lôbo, mãe da juíza e avó do juiz do ano em estudo. A família tem um grande envolvimento e devoção por São Benedito e, quando não tem a responsabilidade de realizar a festa, colabora produzindo doces para doação.

Entrevistamos dona Marta em 2017, durante a produção de itens para serem doados ao Juizado de São Benedito. Em 2019, é a segunda vez que a família realiza o juizado de São Benedito. A primeira vez aconteceu na década de 1990. Desse modo, a fala da entrevistada permite observar as transições ocorridas nesses quase 30 anos.

Bom, eu participo do Reinado a muitos anos, fiz o Reinado para minha filha porque era um sonho da minha sogra, de ter uma rainha de São Benedito. No passado o agrado que se servia no Reinado eram os doces e os licores. Com o passar do tempo eles foram modificando porque o pessoal gosta mais de coisa salgada, daí foram fazendo salgados, outra hora quitandas, porque como é de manhã. A gente fala quitanda e o povo não entende, mas são os biscoitos, as rosquinhas, as bolachas e eram servidos assim porque era um café da manhã (Entrevista concedida em 06/06/2017).

No período em que realizou o festejo pela primeira vez percebeu que os doces, elementos tradicionais dos festejos, já tendiam a um desaparecimento, estando cada vez menos frequentes.

Os doces começaram quase que a desaparecer. Então quando eu fiz o Reinado da minha filha que estava com 12 anos, acho que foi na década de 90, eu fiz questão de fazer os doces artesanais, os doces tradicionais da cidade, primando pelo colorido. Que aí você faz um doce de abóbora bem alaranjado, as balinhas de coco bem branquinhas, o caju marrom, o doce de mamão verdinho, aí você vai mostrando a variedade do colorido, quando você vai montando as bandejas fica muito bonito. Sempre com a decoração dos alfenins que faz da pasta da Verônica, que faz a escultura dos passarinhos, as flores. Mas eu não tenho essa habilidade não, tive que encomendar da vizinha, tive que pedir para fazer para decorara as minhas bandejas. (Entrevista concedida em 06/06/2017)

A vizinha mencionada por dona Marta é dona Castorina, a doceira e veronqueira já falecida, conhecida na cidade pela produção de balas de coco e Verônicas. A doceira é uma das entrevistadas de Geraldês (2015) quando esta se refere aos vínculos familiares mantidos ou seguidos na festa, enquanto a mãe se ocupa da produção de doces para a Festa, os filhos produziam máscaras e formas de chumbo para as Verônicas, ampliando assim a fonte de renda da família.

Dona Marta, que também é artesã, produtora de itens relacionados ao Universo festivo do Divino e cuja família tem um grande envolvimento, criou em casa uma rede de sociabilidade, a fim de garantir a presença dos doces tradicionais nos festejos. Produzindo doces para doar e, assim, colaborar com os reis e juizes de menor poder aquisitivo. A família toda empenha-se na produção dos doces e licores que serão distribuídos nos festejos.

E com o passar do tempo também como uma forma de contribuir porque às vezes a pessoa não tem muita condição de fazer o Reinado não tem condição e faz poucas coisas então a população que vai e acompanha fica tudo na porta. Porque não é normal a população entrar, quem entra da casa normalmente são os personagens, os atores do Reinado, o Rei, Rainha e os participantes, a população fica do lado de fora e do lado de fora às vezes acontece de servir e às vezes não. E como eu via aquilo, e naquele sol quente vendo as pessoas que acompanhavam querendo entrar dentro da casa. Eu falava para minhas filhas assim: nós vamos fazer e vamos ficar na retaguarda, quando as pessoas tentarem entrar na casa a gente aparece servindo nas bandejas os doces e os licores. E já fazem uns 3 anos que eu faço isso. Esse ano mais que nos outros, o Rei de São Benedito ficou sabendo da minha proposta de ajudar e trouxe muitos ingredientes, nós não contamos mais aqui deve ter uns 20 kg de açúcar, fizemos doce de mamão em pedaço desenhadinho e tipo bom bocado, de batata doce, de jambo, de figo, passas de caju, de abóbora com coco, de laranja da terra e a calda de todos esses doces foram acrescentadas cachaça de boa qualidade e ainda fizemos uma grande variedade de licores (Entrevista concedida em 06/06/2017).

A sequência de fotografias (ilustrações 32, 33, 34 e 35) apresenta alguns dos doces mencionados por dona Marta, produzidos por ela para o Juizado de São Benedito de 2019.

Ilustração 32 — Produção de doces de mamão e caju para o Juizado de São Benedito, 2019



Fonte: Oliveira, Alexandre. Mai. 2019.

Ilustração 33 — Produção de doces de mamão (bom bocado) e laranja da terra



Fonte: Oliveira, Alexandre. Mai. 2019.

Ilustração 34 — Produção de doce de batata doce



Fonte: Oliveira, Alexandre. Mai. 2019.

Ilustração 35 — Produção de doce de abóbora



Fonte: Oliveira, Alexandre. Mai. 2019.

Embora tanto o Reinado quanto o Juizado sejam momentos de muita fartura e ampla distribuição de alimentos, o Juizado de São Benedito é o mais concorrido, o santo festejado é considerado o padroeiro e protetor dos cozinheiros. Símbolo de fartura, é recorrido pelos devotos nas súplicas para que não faltem alimentos em suas residências. Há, ainda, quem acredite que ele (o santo) seja um santo vingativo e, por isso, a população marca presença, colaborando na produção e participando da festa, tanto na igreja quanto na rua.

A casa e a rua são espaços da festa, essa dicotomia festiva está presente em DaMatta (1997). Por ocasião dos festejos, as ruas tornam-se espaços de confraternização, de

comensalidade, de distribuição de alimentos e de encontros entre as pessoas, são a extensão das casas. Tais espaços geram, ainda, uma dicotomia entre o que é público e o que é privado.

Silva (2001, p. 43) corrobora com essa questão, ao definir a rua como um dos espaços socializadores e dinamizadores das festas em Pirenópolis:

a rua parece ter sido um dos espaços mais sociabilizadores dessas festas. Se era palco da exibição de poder dos imperadores, em fogos e procissões, também era o espaço onde a festa seria, se não para todos, pelo menos para a maioria, um momento de regozijo, luzes, cores e ritmos.

Desse modo a festa é dinâmica e é apropriada pelos moradores, devotos e visitantes, uma festa não só de dentro, mas que acolhe o visitante e o torna, por momentos, no Domingo do Divino principalmente, também vivente dessa identidade, que, de acordo com Veiga (2008, p. 11), “são nessas ocasiões risonhas, de festa no meio da rua, que o povo da cidade se encontra, conversa e se diverte ao som da Banda Phoenix e ao sabor das iguarias locais, comentando a festa e discutindo sobre o gosto de cada quitute servido”.

Ronaldo Félix, juiz de São Benedito de 2017, que também ocupou o cargo na década de 90 ao lado da filha de dona Marta, considera que os festejos representam a fartura e as bênçãos de Deus.

Eu participo do Reinado desde criança, e eu conheci a importância religiosa do Reinado e a importância da Festa também que é uma festa de muita fartura, então a comida no Reinado representa essa fartura, a bênção de Deus, São Benedito é um santo que as pessoas pedem com relação a alimentação, a fartura na casa, então eu acho muito importante essa distribuição de alimentos que são dados, os doces e os salgados para representar essa fartura e as bênçãos de Deus (Entrevista concedida em 10/06/2017).

Diferente dos doces produzidos por Cora e pelas doceiras da cidade de Goiás que usam o método de glacerização, que consiste na cristalização dos ingredientes na própria calda de cozimento, os doces tradicionais de Pirenópolis são os cristalizados, cujo processo de produção consiste em cozinhar as frutas em calda de açúcar, e deixá-las um período em repouso para retornar à calda. Esta que é separada e utilizada na confecção dos licores⁶¹(ilustração 36) adicionando-se, a calda espessa aromatizada pelas frutas, aguardente de boa qualidade. Enquanto os licores são armazenados em garrafas de vidro, os doces são secos ao sol e, por fim, recebem uma camada de açúcar.

⁶¹ Atualmente são produzidas outras variedades de licores, utilizando de outras técnicas e não o reaproveitamento da calda dos doces, com uma variedade grande de sabores, recorrendo a frutos do Cerrado, como baru e tucum e outros ingredientes como leite e café.

Ilustração 36 — Aproveitamento da calda dos doces para licores



Fonte: Oliveira, Alexandre. Jun. 2017.

Como nas Folias, tanto o Imperador, figura central dos festejos e elo de ligação entre a grande Festa e as outras festas nela existentes, quanto os Reis e Juízes exercem papéis de anfitriões que recebem em suas residências os visitantes, com as melhores e mais cordiais regras de hospitalidade, caracterizada pela alta distribuição de alimentos, materializada na fartura das mesas, sejam elas físicas ou imaginárias, como nos festejos de rua.

Embora no Império haja uma grande distribuição de outros alimentos semelhantes ao cardápio característico das folias, a produção de variedades de salgados e quitandas, os alimentos doces são marcantes e que melhor define tal etapa. Ao ponto que a Verônica simboliza a fartura e o agradecimento do Imperador pelo sucesso de sua festa, sendo saboreadas, guardadas ou levadas como uma lembrança da Festa. Podemos afirmar que os doces são os alimentos que caracterizam o Império do Divino de Pirenópolis. Dão sabor aos festejos e permitem que os devotos sintam “o doce sabor do Espírito Santo”.

O diagrama n. 2 de linha de tempo, descrito na ilustração 37, mostra as principais atividades que aconteceram na casa do Imperador, além das atividades do Reinado e do Juizado, entendidas como atividades do Império vinculados ao Divino Espírito Santo.

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES COM PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS NO IMPÉRIO

FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO / 2019

MAIO

- 01/05 à 12/06/2019 **quarta à quarta** • Funcionamento da cozinha na casa do Imperador e dos Juizes de São Benedito (produção de doces cristalizados e licores)
- 07 à 17/05/2019 **terça à sexta** • Confeção das verônicas na casa do Imperador
- 25/05/2019 **sábado** • Saída da Folia Tradicional da casa do Imperador (Almoço)
- 31/05/2019 **sexta-feira** • Alvorada com a Banda Phoenix (distribuição de quitandas, salgados e bebidas como refrigerante, suco, leite, café e chá)
- 31/05 à 09/06/2019 **sexta à domingo** • Alvorada com a Banda de Couro (distribuição de quitandas, salgados e bebidas como refrigerante, suco, leite, café e chá)
- 31/05 à 08/06/2019 **sexta à sábado** • Barraca da família (quermesse)



JUNHO

- 02/06/2019 **domingo** • Entrega da Folia Tradicional na casa do Imperador (Jantar)
- 05/06/2019 **quarta-feira** • Entrega das lanças na casa do Imperador com cervejada para os cavaleiros
- 08 e 09/06/2019 **sábado e domingo** • Alvorada com a Banda Phoenix (distribuição de quitandas, salgados e bebidas como refrigerante, suco, leite, café e chá)
- 09/06/2019 **domingo** • Dia de Pentecostes (Distribuição das verônicas e pãezinhos do Divino)
- 10/06/2019 **segunda-feira** • Reinado de Nossa Senhora do Rosário (distribuição de doces, salgadinhos, licores e refrigerantes).
- 11/06/2019 **terça-feira** • Juizado de São Benedito (distribuição de doces, salgadinhos, licores, chopp, sucos e refrigerantes).
- 12/06/2019 **quarta-feira** • Jantar oferecido para os colaboradores das atividades realizadas pelo festeiro (Salgados, refrigerante, cervejas e doces)
- 20/06/2019 **quinta-feira** • Coroação do Imperador de 2020 (salgados, doces e bebidas)



Ilustração 37 — Diagrama n.2 de linha do tempo – Atividades alimentares no Império, 2019

Arte: Heitor de Sá, Diagramação: Alexandre Nogueira. Baseado em Amanda Geraldês (2015).

Os festejos do Império do ano corrente só finalizaram em *Corpus Christi* quando o Imperador do ano vindouro, escolhido por sorteio em Pentecostes, recebe, definitivamente, a coroa. A festa do novo Imperador já começa nesse dia, quando este oferece um farto banquete, composto de salgados e doces ou jantar aos que acompanham o cortejo imperial. A transição de uma festa a outra dá sequência a um novo ciclo festivo sem fim, iniciado com pompa e fartura, que é anualmente reatualizado, em que o Imperador, o representante escolhido, reafirma o compromisso da cidade com o Divino.

2.2 DITOS E DITAS: O TRABALHO FAZ A FESTA

*Lá do céu desceu dois anjos
Lá do céu desceu dois anjos
Retratado na bandeira
Vem dizendo viva, viva
Vem dizendo viva, viva
O servente e as cozinheiras*

(Trecho do Bendito de mesa cantado nas Folias de Pirenópolis e que fazem referência as cozinheiras)

Chamaremos de Ditos e Ditas os muitos cozinheiros envolvidos na produção de alimentos para a Festa, uma alusão a São Benedito (ilustração 38) que, de acordo com a tradição católica, é também o protetor dos cozinheiros e responsável pela fartura que possibilitava a alimentação de um número significativo de pessoas. Santo festejado em uma das muitas manifestações aglutinadas à Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, o Juizado.

Envolvidos na produção de alimentos, seja nos terços, nas farofadas, nos pousos de folias, na casa do Imperador, do Reinado e do Juizado ou mesmo confeccionando itens para vender ou levar para seus camarotes, alguns deles estão nas cozinhas há muitos anos, dando continuidade ao ofício antes já exercido por seus pais ou avós, em um constante movimento de perpetuação da fé e da tradição.

As cozinhas da Festa são importantíssimas para este estudo, afinal é nelas que ocorrem os processos de transformação dos alimentos em comida, além de serem um importante espaço onde ocorrem a sociabilidade e a transmissão de conhecimentos, o cozinhar é uma festa.

Ilustração 38 — São Benedito⁶²

Fonte: Oliveira, Alexandre. Mai/2019.

Conforme aponta Maciel (2004) a alimentação é um código pelo qual as pessoas se comunicam, por meio dela é possível acompanhar as modificações ocorridas na sociedade local e na própria Festa, “assim, pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e a qual lhe dá sentido” (p. 26).

Ainda de acordo com a autora, a transformação do alimento em comida vai além da transformação de estados pelos próprios métodos de cocção, mas também na mudança de sentidos para aqueles que produzem e no contexto em que produzem.

Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar - ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação-, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida. Mais do que a técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao alimentar, que vem a ser um ato culinário, de transformação. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, desfazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de

⁶² Imagem de São Benedito, peça barroca do século XVIII. Antigamente era venerada na extinta Igreja do Rosário dos Pretos, atualmente encontra-se no altar lateral direito da Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário, de frente para a imagem de Nossa Senhora das Dores.

vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido (MACIEL, 2004. p. 26).

Para melhor compreender a cozinha da Festa, apresentaremos as narrativas memoriais de três cozinheiras que desenvolvem atividades em cada uma das etapas descritas, ou seja, a Folia, O Império e as Cavalhadas. Daura Cardoso da Cruz (ilustrações 39 e 40), 64 anos, do lar, cozinha em eventos, quando contratada. Ela é cozinheira de pousos de Folia há mais de 40 anos. Na festa exerce trabalho remunerado e realiza a produção acompanhada do esposo, de uma filha e da ex-sogra desta filha. Em 2019, assumiram as cozinhas de cinco pousos da Folia Tradicional e um pouso da Folia da Renovação Cristã⁶³.

Ilustração 39 — Dona Daura e as tachas de caldão —2019



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

⁶³ Esta foi a primeira vez que cozinham para essa folia.

Ilustração 40 — Dona Daura, o marido e as tachas de caldão — 2008



Fonte: Acervo pessoal do autor. Mai/2008.

A família é majoritariamente evangélica⁶⁴, o que os difere, em parte, dos demais cozinheiros que, embora remunerados, também são devotos do Divino. Essa família, especificamente, produz os alimentos para a Festa, mas não os consome após os rituais, com a presença das bandeiras que sacralizam não só o espaço, mas também a comida.

Romilda Rosa Santos de Sousa, 47 anos, salgadeira, exerce, há mais de 15 anos, o trabalho também remunerado na casa do Imperador. Cabe a ela a responsabilidade de comandar as produções de cada dia, coordenar os trabalhos dos voluntários e toda a organização de cardápio e confecção de alimentos, com exceção das verônicas. Antes de assumir como coordenadora, ajudou por vários anos a irmã que ocupava tal ofício. Atualmente conta com a ajuda a cunhada para tomar frente aos trabalhos.

Cerise Amorim Frota, 59 anos, quitandeira, boleira, veronqueira, salgadeira, produz itens consumidos na Festa ao longo do ano, principalmente para batizados, casamentos, aniversários e outros. Tem seu trabalho intensificado durante o período das Cavalladas quando

⁶⁴ Mudaram de religião há cerca de 20 anos. É comum em Pirenópolis que protestantes não consumam alimentos produzidos por católicos, principalmente quando estes são produzidos para celebrar o dia ou a festa de um santo.

produz alfenins, verônicas, balas de coco, pasteizinhos, pastelinhos e canudinhos, comercializado por ela, sob encomenda, para serem levados aos camarotes.

Embora haja homens nas cozinhas, esta é uma atividade quase que predominantemente feminina, enquanto as mulheres estão nos ambientes internos da casa, os homens exercem atividades tidas como mais masculinas, as negociações, a participação nos eventos e as próprias atividades rituais de cada momento da Festa.

Para Giard (1997. p. 219), em cada caso, cozinhar

é o suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, marcada pelo “romance familiar” e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estação.

Ambas cozinheiras executam grande quantidade de comida que, embora diferentes, requerem técnicas, métodos e conhecimentos alicerçados no saber fazer, nenhuma delas utiliza-se de caderno de receitas. Utilizam de seus conhecimentos, gravados na memória por meio da reatualização anual de tais atividades, como é possível perceber nos relatos: *Não existe uma receita, a gente tá tão acostumada a cozinhar pra essa festa que já sabe a receita de tudo o que vai fazer* (Romilda Rosa Santos de Sousa, depoimento concedido, ao autor, em junho de 2019).

Os preparos fazem parte do cotidiano e as comidas são produzidas com a certeza de que o resultado final será o melhor possível, conforme observa-se na fala de dona Daura:

Não existe receita, eu vou fazendo a comida sem provar, já sei as quantidades e sempre fica bom [...] é tudo feito com muito carinho, primeiramente é Deus e a mão da gente, a gente pede a Deus para dar certo. O que não presta é porque não tem carinho (Entrevista concedida em junho de 2019).

Como em todas as etapas da festa, para além das atividades alimentares, nota-se uma rede de transmissão de conhecimentos por entre gerações e o envolvimento mais intenso de algumas famílias que produzem a festa, sendo possível notar envolvimento específicos por núcleo familiar: artesãos de máscaras, flores e vestimentas de cavaleiros, produtores de quitandas e Verônicas, por exemplo. Geraldês (2015, p. 152) assevera que “a família estabelece vínculos afetivos e de tradição no culto ao Espírito Santo, exercendo concomitantemente uma imposição da fé e uma sacralização da memória familiar”.

Essa transmissão ocorre desde a infância e é alimentada ao longo da vida e posteriormente repassada. Segundo Geraldês (2015, pp. 157-158) a constante participação cria nas crianças símbolos identificadores.

O envolvimento no processo ritual festivo que se inicia na infância cria cores e memórias fantásticas sobre a Festa. É na infância que os vínculos afetivos e o entendimento da importância da manutenção da tradição são concebidos, ao participar diretamente dos festejos a criança vive a experiência religiosa popular e grava esses sentimentos na alma e na memória. Essa intimidade da família com a Festa, concebida pela constante participação e devoção, produz no imaginário da criança signos identificadores: o avô que já foi Imperador, o pai que é músico da banda, os tios que já foram Imperadores ou Reis do Reinado e Juizado ou até mesmo Mordomos, primos e irmãos que são cavaleiros das Cavalhadas, as avós, a mãe, as tias e as primas que saíram de virgens na procissão e protagonizaram as Pastorinhas, enfim, todos os integrantes do núcleo familiar se constituem de alguma forma como personagens e intérpretes na Festa, e essa característica é primordial na construção da percepção infantil a respeito da Festa e dos laços de benquerença e dedicação à mesma.

Embora haja livros com as receitas, as cozinheiras não recorrem a esses, mas às lembranças dos tempos passados, como afirma Cerise:

Essas coisas eu aprendi com minha mãe, eu aprendi na prática, eu não estudei para fazer isso, eu fui ajudando, vendo ela fazer e aprendi a fazer, hoje eu faço tudo que ela fazia, então é tradição passada de mãe para filha, tem o caderninho dela, caderninho de receita dela assim tudo escrito, tem o caderno de receita, os caderninhos de músicas de Pirenópolis, escrito com a letrinha dela, mas eu quase não olha o caderno de receita dela não, as coisas que eu faço é que eu aprendi, foi fazendo mesmo, eu não preciso de olhar para fazer não (Entrevista concedida em junho de 2020).

São memórias construídas através do tempo e, muitas vezes, aprendidas por meio da observação e da participação, dando continuidade a uma tradição familiar ou a ofícios antes já exercidos.

Minha mãe chamava dona Isabel, Isabel Frota, era cozinheira de mão cheia, doceira salgadeira, tudo minha mãe fazia e eu cresci vendo minha mãe fazendo essas coisas, na época de Festa ela levantava de madrugada pra fazer as Verônicas, a gente ouvia né, o barulhinho dela fazendo, a gente levantava para comer ponto e acabava ajudando assim, aí depois a noite também a gente ia ajudando. E aí quando eu cresci eu já tava fazendo com ela e ultimamente ela que tava me ajudando, mas eu aprendi

tudo foi com a minha mãe, é tradição (Entrevista concedida em junho de 2020).

Como os trabalhos exercidos por Cerise são específicos e sob encomenda, a cozinheira já tem uma noção de qual quantidade preparar, diferente das outras duas que cozinham para públicos incertos, de modo que, além das habilidades para preparar as grandes panelas, ainda é preciso estar atenta para o caso de faltar comida.

A família de dona Daura se estabelece no local do Pouso, a fim de conseguir preparar todas as 3 refeições (janta, café da manhã e almoço), quando não vão com antecedência para adiantar algum serviço, como cortar as carnes (que em muitos casos provém das próprias propriedades ou da vizinhança e não dos açougues, divididas em quartos ou bandas, ou, ainda,

utilizam o animal inteiro) ou descascar mandiocas, chegam logo pela manhã para iniciar o preparo da janta.

Quando assumem pousos consecutivos a jornada de trabalho fica ainda mais intensa e cansativa, pois precisam terminar o almoço de um pouso, organizar o ambiente da cozinha e seguir para iniciar a janta do pouso seguinte. Em pousos com fluxo elevado de pessoas para o jantar, mais membros da família deslocam-se até a fazenda que receberá a folia, para auxiliar na produção dos alimentos.

Por estarem distantes na cidade, preferem levar seus próprios utensílios, quando a localidade do pouso não os possui, além de seus pertences para cama e banho, uma verdadeira mudança (ilustração 41).

Ilustração 41 — Mudança provisória da família de Dona Daura

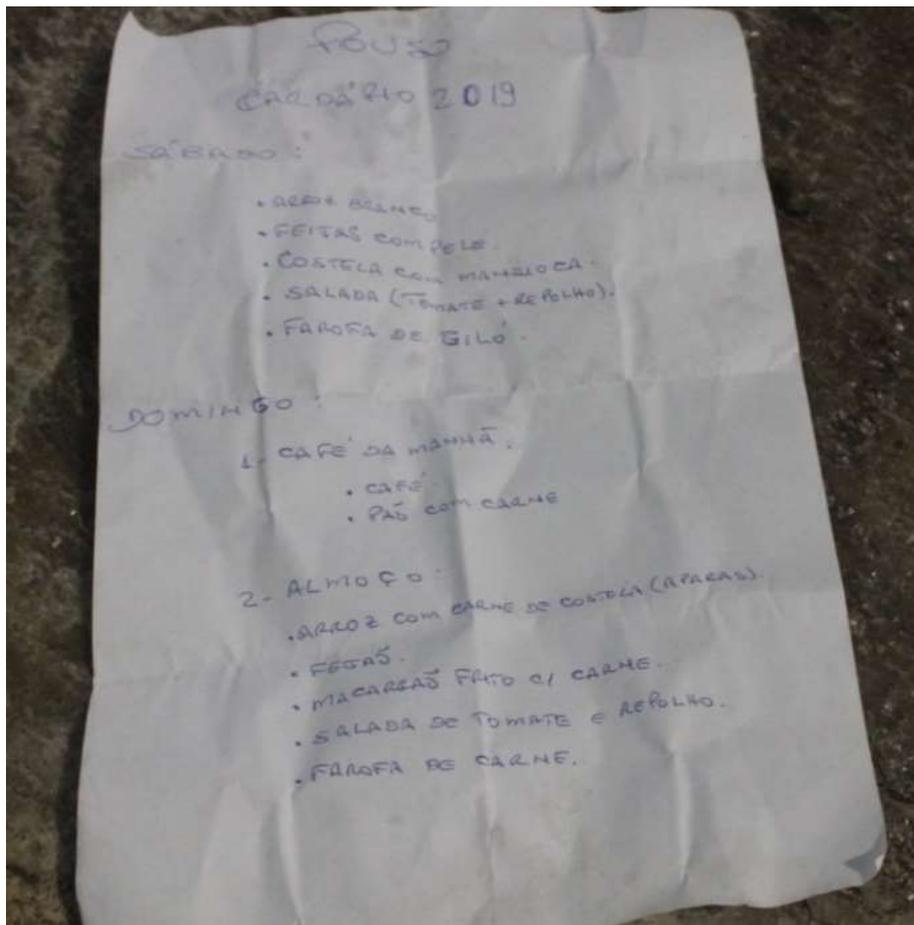


Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

A família da cozinheira é referência para os donos das casas de pouso que realizam as combinações, para que esta assuma a cozinha com bastante antecedência. Em alguns casos, o compromisso do ano vindouro é fechado ainda no encerramento das atividades de cada pouso. Dona Daura, além de assumir a cozinha, orienta também sobre o cardápio e as quantidades a serem produzidas, tendo como base as experiências das cozinhas anteriores.

O cardápio preparado por ela e a família apresenta características semelhantes em todos os pousos em que cozinham, salvo quando o proprietário propõe algo diferente, com o intuito de chamar a atenção dos convidados e mostrar qualidade da festa por meio do cardápio servido, como nas orientações (ilustração 42) entregue pelo dono da casa, contendo o que deveria ser preparado em cada uma das refeições.

Ilustração 42 —Cardápio de Pouso de Folia



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

Enquanto dona Daura e a família exercem atividades de produção nos pousos, Romilda, ao mesmo tempo, está coordenando a produção na casa do Imperador. São feitos salgados e quitandas (ilustração 43) que serão congelados ou armazenados em latas para serem servidos nas alvoradas, nos lanches dos cavaleiros, para serem enviados ao coral, às pastorinhas e aos camarotes, para tanto, conta com a ajuda de voluntários e de sua ajudante.

Ilustração 43 — Romilda, preparando empadinhas



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

Além da intensa produção de salgadinhos, é preciso produzir, ainda, as refeições de cada dia para os colabores, além das fartas mesas para receber as folias e os cavaleiros em farofadas ou na entrega das lanças.

Ambas cozinheiras são remuneradas para assumirem tais ofícios. Enquanto Daura tem combinações diferentes com cada anfitrião de pouso e tem trabalho de acordo com a procura, tendo que percorrer diferentes fazendas da região, Romilda exerce por mais de 30 dias as atividades em um mesmo local, a casa do Imperador. Outras (os) cozinheiras (os) exercem atividades na cozinha por remuneração, prática mais comum nos pousos da Folia Tradicional. Na Folia da Rua, a confecção dos alimentos é praticamente voluntária, realizada por meio de auxílio e feito pelas pessoas da própria comunidade, amigos, parentes e vizinhos daquele que se dispôs a receber a Folia.

Na Folia da Renovação Cristã é comum que as pessoas que residem nas proximidades das Capelas ou das fazendas que recebem os pousos se unam para a preparação da comida, ou, ainda, preparando em suas casas e enviando para as casas do Pouso suas doações já prontas, em forma de uma variedade de itens para o café da manhã, bolos, roscas, biscoitos e outros.

Na Casa do Imperador, o processo de produção dos alimentos é quase todo manual, recorrendo de poucos recursos industriais (uma masseira com capacidade para 20 kg de massa e um cilindro elétrico) o que torna a produção lenta e o que dificulta a produção de diferentes variedades em um mesmo dia, o número de voluntários é relativo e incerto a cada dia, fazendo

que a dimensão produzida seja relativa a mão de obra empenhada no trabalho. Para que o trabalho esteja ordenado e haja uma variedade de itens, a cada dia produz-se significativa quantidade de determinada quitanda ou salgado.

As quitandas como biscoitos (são congelados sem assar e assados na hora de serem servidos), os bolos, bolachas (pela durabilidade e facilidade de armazenamento são produzidas grandes quantidades da bolacha de pobre ou 5 pratos, nome dado pelo fato dos ingredientes serem facilmente encontrados em casa e pela medida utilizada para produzir as receitas) guardado em latas. As empadinhas e pães Pereira são congelados já assados e descongelados com antecedência para serem servidos sem a necessidade de retornarem ao forno, os quibes, risoles e pastéis de carne são congelados e fritos na hora de servir (ilustração 44).

Ilustração 44 — Confeção de salgados e quitandas



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

Romilda acredita que, para a Festa de 2019, sem contabilizar o que foi produzido para Corpus Christi de 2018, ocasião em que o Imperador Celmo recebeu a coroa, foram produzidos mais de 300 kg de massa para salgados, usando farinha de trigo. Foram produzidos, ainda, itens utilizando polvilho e trigo para quibe. Os trabalhos comandados por ela passam por processo de preparação até serem concluídos, a fim de serem servidos nos dias de maior fluxo de pessoas, conforme as ilustrações 45 e 46.

Ilustração 45 —Produção de empadinhas



Fonte: Oliveira, A. Mai/2019.

Ilustração 46 — Produção de pasteizinhos de carne



Na casa do Imperador é possível perceber, por meio da ilustração 46, que a mão de obra, em sua maioria, é formada de pessoas idosas, que vão diariamente rezar na coroa e que acabam ajudando no processo de confecção dos salgados e quitandas. Nota-se a presença de diferentes faixas etárias, principalmente durante a produção das Verônicas, justificado por esta ser à noite, momento em que tais participantes já cumpriram com suas atividades escolares e de trabalho.

As atividades desenvolvidas nas cozinhas da Festa são importantes por permitirem que, em cada etapa dos festejos, aconteçam rituais alimentares e a sociabilidade entre os presentes, por meio da alimentação e da partilha. O cozinhar coletivo é também uma festa, onde pessoas encontram-se, divertem-se e transmitem seus conhecimentos. Ao final de quase todas as atividades com a presença dos Foliões e dos cavaleiros, seja na Folia, no Império ou nas Cavalhadas, os cozinheiros são sempre mencionados durante os Benditos de mesa, recebendo agradecimento e vivas pelo preparo da comida e pela garantia de que a fartura comum da festa estivesse materializada na mesa.

*Viva as nossas boas cozinheiras! Vivaaa!
Viva os nossos bons serventes! Vivaaa!
Viva quem deu viva! Vivaaa!*

2.3 COZINHA: ESTRUTURA E UTENSÍLIOS

*A mesma comida cotidiana multiplica-se entre os panelões e os fogões de barro
(BRANDÃO, 2010. p. 55).*

As cozinhas para a Festa são improvisadas, a fim de produzir a grande quantidade de alimentos para cada etapa dos festejos. Na Folia Tradicional a comida é preparada nos quintais, ao ar livre ou em tendas feitas com lona ou palha e folhas de bambu. Os fogões usados são feitos de barro (as chamadas trempes) como os que eram produzidos antigamente, com uma enorme boca com encaixe perfeito para grandes panelas, salvo algumas exceções quando a casa de pouso já recebe o pouso por vários anos ou já possui uma estrutura ampla de cozinha, necessitando apenas do acréscimo de fogões industriais ou de barro (ou ainda refazer a estrutura dos já existentes, adicionando mais barro e estrume de gado fresco – barrear), além dos utensílios, ilustração 47.

Como a comida é feita em grandes quantidades, são usadas tachas de cobre utilizadas na produção de rapadura, que são emprestadas aos donos da casa do pouso. Essas permanecem, por longas horas, nas trempes de barro, cozinhando mandioca com carne, o famoso “caldão”.

À medida que a mandioca vai cozinhando e soltando o amido, o prato recebe água e ajuste de tempero, literalmente é uma preparação que “faz fartura”, pois devido à rentabilidade que resulta da cocção, é possível alimentar muitas pessoas. Processo semelhante ao do feijão preto que, na ilustração, é cozido junto a pele de porco, uma espécie de feijoada.

Os grandes fornos de barro, além de facilitarem o processo de produção dos alimentos, confere um sabor especial à comida, que remete a memória dos alimentos feitos no fogão a lenha, trazendo lembranças de infância, ao apresentar características da comida caipira, produzida na fazenda, a comida da avó.

Grande parte das cozinheiras prefere não deixar comida por muito tempo nessas tachas, uma vez que estas ficam azinbradas⁶⁵ e transferem coloração e um sabor desagradável para a comida, havendo a substituição destas por outras panelas ao serem levadas para a mesa, onde permanecem até o momento em que são retiradas.

⁶⁵ Característica de azinhavre, oxidação do material utilizado na confecção das tachas, transferindo coloração esverdeada e sabor diferente aos pratos.

Ilustração 47 — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia Tradicional



Fonte: Oliveira, A. Mai/2019.

Ainda nessa Folia, cada acampamento possui sua própria estrutura particular de cozinha (ilustração 48), composta de equipamentos e utensílios que são levados de um pouso a outro, por um caminhão de apoio, que transporta os fogões, mesas e cadeiras, alimentos e utensílios, além dos pertences dos membros que estão acompanhando a Folia a cavalo.

Ilustração 48 — Fogões e utensílios usados nos acampamentos



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

Na Folia da Rua, a presença das trempes é menor, uma vez que são acrescentados fogões em estilo industrial nas áreas ou nas próprias cozinhas das casas que recebem os festejos. Em algumas é possível encontrar fogões a lenha ou trempes usadas no cotidiano. Os utensílios são emprestados e vão passando de um pouso para outro, ilustração 49.

Ilustração 49 — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia da Rua



Fonte: Oliveira. A. Mai/2015.

Na Folia da Renovação Cristã a estrutura de cozinha é semelhante à da folia Tradicional, embora produza quantidade menor de comida e seja menos frequente o uso das tachas. Parte dos pousos são realizados nas comunidades pertencentes à Paróquia de Nossa Senhora do Rosário. As capelas possuem estruturas de cozinha, havendo a necessidade de poucos utensílios que, normalmente, são conseguidos com a própria comunidade do local que participa também de todo processo de organização dos ambientes, bem como dos espaços transformados ou utilizados para as atividades alimentares, ilustração 50.

Ilustração 50 — Fogões e panelas usados nos Pousos da Folia da Renovação Cristã



Fonte: Oliveira. A. Mai/2015 e Mai/2019.

Nas atividades culinárias da Folia notamos a ausência de cuidados higiênicos na produção dos alimentos, muitas vezes condicionado ao fato de a cozinha ser improvisada, da ausência de utensílios e equipamentos específicos para cada preparação ou até mesmo da falta de água⁶⁶ utilizada na cocção e, ainda, pelo trânsito de diferentes pessoas nos ambientes de trabalho. A ausência de mesas e bancadas faz-se necessário, uma vez que, após retiradas do fogo, as panelas precisam ficar no chão com o alimento, para a reposição das panelas menores usadas para servir nas mesas.

É comum que utensílios usados para outros fins não alimentares sejam encontrados nas cozinhas de pousos, como baldes, bacias usadas para lavar roupas, caixas térmicas usadas para armazenar medicamentos animais, baldes de tinta vazios e tambores que são utilizados nas armazenagens de insumos ou da preparação já pronta, entre outros. Afinal, não existe panela para pouso, esses vasilhames são improvisados, pois serão utilizados de forma efêmera.

Tecidos são utilizados com o intuito de garantir que as saladas fiquem ventiladas e livres dos pequenos e desagradáveis insetos, que são atraídos pela comida, até serem servidas. As caixas térmicas são usadas com frequência, para manter o calor de alimentos que precisam ser preparados com antecedência devido à grande produção a ser feita. Caixas de isopor protegidas com papel alumínio conservam o arroz e o feijão tropeiro, a fim de manter a temperatura, ilustração 51.

Ilustração 51 — Utensílios usados para armazenar e preparar comidas de pouso



⁶⁶ Em algumas propriedades rurais, o acesso a água é uma das dificuldades encontradas, visto que, no período da seca, os reservatórios têm sua capacidade reduzida, levando-se em conta que o consumo será maior para a cocção, higienização de equipamentos e utensílios e, ainda, o banho de mais pessoas.



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019.

A cozinha da festa do Imperador de 2019, Celmo Afonso de Sousa, foi montada em um lote cedido por uma vizinha ao lado de sua casa. Nesse local, foi construída, provisoriamente, uma cozinha com estrutura de telhas de amianto e madeira, chão concretado, pias e tanques, para a higienização das vasilhas. O restante do espaço recebeu uma camada de britas e no remanescente do lote foram feitos dois banheiros provisórios e uma grande estrutura com tendas armadas para os muitos momentos em que ocorreram a distribuição dos alimentos na Festa. Embora a Paróquia não disponibilize toda a estrutura de cozinha, visto que os equipamentos são utilizados na produção para a barraca da família, parte da cozinha da casa do Imperador provém da Paróquia, por meio de empréstimo.

A estrutura (ilustração 52) esteve em constante uso entre os dias 01 de maio e 12 de junho, quarta-feira posterior à festa, data em que o Imperador ofereceu um banquete aos colaboradores do evento. Após essa data, o espaço foi desmontado e os utensílios emprestados, devolvidos aos seus respectivos donos.

Ilustração 52 —Estrutura de cozinha e utensílios usados na casa do Imperador.



Fonte: Oliveira. A. Mai/2019

Para as atividades do Reinado e Juizado, quando os doces são produzidos na casa em que acontecerão os festejos, as cozinhas das casas também são reforçadas com fogões que consigam suportar panelas maiores, a fim de agilizar a produção.

As produções para os camarotes são realizadas nas cozinhas particulares de cada integrante, os itens são produzidos nas cozinhas cotidianas, utilizando-se também dos utensílios próprios, sem a necessidade de novos equipamentos.

2.4 SE FARTÁ, SOBRA: DE DOAÇÃO EM DOAÇÃO ATÉ POBRE FAZ FESTÃO

Que força há na coisa dada que faz com que o destinatário a retribua?
(Marcel Mauss)

O trocadilho “se fartá, sobra”, usado para iniciar esse tópico, retrata as experiências alimentares da festa de Pirenópolis, em que a abundância e fartura dos alimentos faz sobrar até quando parece faltar, de modo que todos estejam saciados e ainda carreguem do que foi servido.

As festas religiosas locais apresentam um forte circuito de dádivas (MAUSS, 2013), onde os devotos contribuem para a realização dos festejos dos santos padroeiros das comunidades onde residem ou dos festejos realizados na cidade, com forte ligação com o universo rural, oferecendo alimentos, esmolas, doações de trabalho e mão de obra, além de prendas ao santo em troca de bênçãos, preces, curas de enfermidades ou simplesmente por devoção, o que é mais comum, especialmente para aqueles de reduzido poder aquisitivo, em que a moeda de troca oferecida é o trabalho.

Embora ainda recorrentes, é notável a redução dessas contribuições em gêneros alimentares, causadas, em sua maioria, pelo êxodo rural ou pela ausência das práticas de cultivo, antes coincidentes com a data dos festejos, ou mesmo dos animais em processo de engorda para a época das celebrações e manifestações.

Outro fator local, para o recuo nas doações, é o excesso de festividades que ocorrem no município: tanto na cidade, quanto nos povoados ou comunidades rurais, em todas as festas religiosas são solicitadas doações à comunidade. Essas doações são destinadas às organizações de festas (quermesses) que têm sua renda quase toda destinada às Paróquias de origem⁶⁷. Algumas festividades acontecem durante todo ano, como as recentes iniciativas de novenas mensais, em que mensalmente a comunidade vende itens alimentares e promove leilões, além de realizar a novena no período que coincide com a data litúrgica do santo homenageado, conseguindo, assim, uma lucratividade maior.

De acordo com o Iphan (2017), a prática fundamental que permeia a Festa, “juntar para redistribuir”, continua sendo uma constante, mantida nos festejos de Pirenópolis, apesar da passagem dos anos, de modo que o Imperador continua a receber doações com as quais produz os itens do cardápio festivo e, assim, redistribuí-los ao povo em forma de comida ritual, o que se evidencia também no Reinado, Juizado e nas Folias.

⁶⁷ O lucro das festividades realizadas nas capelas e comunidades rurais é dividido entre a comunidade e a paróquia de origem, que recebe a maior parcela do valor. Em outras paróquias da diocese, o valor é destinado integralmente à Igreja, que, por sua vez, realiza também suas destinações às instituições superiores.

O crescimento populacional da cidade, a expansão do turismo e os crescentes investimentos do Governo do Estado na Festa do Divino de Pirenópolis alteraram as formas de festejar. O que fez aumentar, significativamente, o público dos festejos e a quantidade de comida a ser produzida e servida. Desse modo, a distribuição de Verônicas de casa em casa, outrora feita pelo Imperador, seja atualmente mais uma lembrança de festas passadas presentes na memória dos mais velhos, uma vez que o público é cada vez maior, impossibilitando tal prática.

Com a criação da Goiastur, na década de 1970, a Festa passa a receber incentivos estaduais, com o intuito da promoção do estado no que diz respeito ao seu Patrimônio Cultural, especialmente às Cavalhadas, chamada por Silva (2001) de “tradição (re)inventada” tornada espetáculo, quando, por incentivo da empresa estadual, ações permitiram a consolidação das encenações que, devido à ausência de grupos articulados, não se efetivava anualmente.

Embora exista um repasse financeiro, disponibilizado desde o final da década de 90 pelo Estado, para ajudar o Imperador a custear sua Festa, é comum que o representante do Divino retire recursos do próprio bolso e recorra à comunidade para a aquisição dos insumos necessários, principalmente os alimentares, enviados a esse em forma de dinheiro ou doações, nos mais diversos gêneros.

As entrevistas concedidas pelos Imperadores da Festa do Divino, dos anos de 1990 a 2020, para série produzida pela Paróquia Nossa Senhora do Rosário e disponibilizada em forma de pequenos vídeos no *Youtube*, intitulada “Memórias do Divino: um dia me contaram” permite perceber a abundância de doações realizadas, muitas vezes atribuída em nome do próprio santo.

Ao relatar os acontecimentos da Festa de 1990, Ricardo, o filho de Joviano Souza Moreira, festeiro da época, sobre a Festa realizada pelo pai já falecido relata:

Graças a Deus foi uma festa muito boa que ganhou ajuda demais porque assim talvez a pessoa não tem muita condição de fazer do próprio bolso, gastar do bolso, então faz, quanto mais a pessoa ganha, mais é uma festa melhor porque o pessoal vê muito essas coisas: de portas abertas [...] então meu pai graças a Deus ganhou uma ajuda fora do comum, só para você ter uma noção, só de vaca meu pai ganhou 17 vacas, só vacas e ganhou várias outras coisas (Paróquia Nossa Senhora do Rosário - UM DIA ME CONTARAM, MEMÓRIAS DO DIVINO: A HISTÓRIA DE 1990. 26 min. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wN35SvJs8jA>).

A fatura alimentar é um marco que caracteriza se a Festa foi boa ou não, sendo medida pela qualidade, variedade e quantidade do cardápio. Desta maneira, quanto mais se ganha mais se distribui. O festeiro de 1990 arrecadou tanto que conseguiu oferecer uma vaca para ajudar uma família amiga que iria oferecer um Pouso de Folia. O alimento também surge na fala dos festeiros entrevistados como algo sagrado e que, na falta de algum insumo de urgência, para a

confeção das comidas que serão servidas, este será providenciado por intermédio do Espírito Santo, conforme continua relatando Ricardo, ao comentar a ausência do insumo principal usado na confeção das quitandas, o polvilho, provido por um casal desconhecido:

uma coisa que emocionou meu pai demais [...] eu não esqueço disso, meu pai ganhava coisa demais [...] uma vez, um dia, meu pai foi comprar um polvilho para fazer biscoito, porque gastava muito biscoito né? Rodou os armazém tudo aqui de Pirenópolis e por coincidência não achou polvilho e aí ele falou: vou ter que comprar em Anápolis. Nenhum armazém daqui por coincidência não tinha na época aí ele foi na casa do Herculano. Herculano amanhã de manhã cê me pega lá em casa pra nós ir em Anapu pra nós comprarmos uns porvilho para fazer biscoitos, essas coisas [...] no outro dia quando Herculano chegou lá em casa, 9 horas da manhã ele foi chegando, encostou um carro, um pessoal, um casal, que não me lembro quem foi, aí ele o casal desceu e o Herculano foi entrando lá em casa ele pergunto o Herculano: aqui que é a casa do Imperador? E o Herculano, sim, chama ele lá por favor. E meu pai saiu, e o casal: eu quero dar uma ajuda para festa, eu não sabia o que é que eu dava então eu trouxe dois sacos de porvilho para ajudar.

Ainda na série produzida pela paróquia, outros Imperadores relatam as doações inesperadas de alimentos que precisariam ser comprados como açúcar, óleo e queijo que, de repente, como por intermédio do Divino Espírito Santo “são enviados”, por algum colaborador e permitem a continuidade das produções.

No momento em que realizamos as entrevistas com o Imperador e a Imperatriz de 2019, eles ainda não tinham um posicionamento a respeito da verba do governo destinada à Festa. A respeito dos gastos e das doações, Celmo respondeu:

Até agora a comunidade tem pagado a Festa, disse que tem uma verba para vir, mas até agora nada. Eu tirei do bolso uma média de 20 a 25 mil reais. Já gastamos 15 fardos de açúcar com 30 quilos cada para a verônica. Vacas matou uma média de 5 para comer e fazer salgados, porcos grandes foram 6. Não há um controle de tudo que entra de doação, de repente a cozinheira está fazendo biscoito chega a doação de açúcar, de cachaça de outras coisas (Entrevista concedida em junho de 2019).

De acordo com o entrevistado, na Festa você vai precisando das coisas e elas vão chegando em forma de doações, “*vai precisando das coisas, precisou da carne, a carne chega, precisou do arroz aparece, precisou de um óleo quando éfé chega.*”

Ao relatar a necessidade de um ingrediente faltoso, Ângela, a Imperatriz de 2019, comenta, “*eu achei incrível como a coisas acontece, tava precisando muito de queijo, até a irmã dele (Celmo) foi tentar procurar um lugar pra ralar o queijo e chegou uns dois ou três sacos de queijo já raladinho*” (Entrevista concedida em junho de 2019).

O casal concorda que é a comunidade quem faz a festa, mas afirma ter tido medo, pensando na quantidade de gastos financeiros que poderiam ter, diante da demora do recebimento das doações. Na festa de 2019 houve muita fartura e por isso “não sobrou muita

coisa, o que tinha em excesso nós íamos trocando no mercado para repor o que não tinha e ainda fizemos cestas básicas para distribuir”.

Para Aline Lôbo, mãe do juiz e irmã da juíza de São Benedito e responsável pelas produções para o Juizado de 2019, a festa exerce um grande papel social, em que teias de relações surgem também em nome da fé, de modo que essas relações não podem ser apreçadas e o trabalho oferecido pelo devoto, amigo, parente, em nome do festejo, capital nenhum poderia remunerar.

Ao relatar, em entrevista, a organização da festa, ela descreve o motivo de ter assumido o festejo:

Bom, a princípio, esta festa que eu me propus a fazer, foi uma promessa minha. Para mim foi uma um desafio, eu tenho quatro filhos e o mais velho entrou em uma faculdade de direito e quando ele entrou eu fiz essa promessa que se ele conseguisse fizesse passasse na OAB e conseguisse toda essa trajetória que eu então faria a festa de São Benedito, no primeiro ano que ele entrou na faculdade eu já avisei o Herculano, então no ano passado ele saiu da faculdade em julho em agosto foi a formatura aí eu já já deixei marcado para esse ano fazer a festa. A princípio seria eu, mas a gente recebe tantas doações, tantas pessoas que chegam para gente ajudar que eu não sei nem te dizer o quê que foi que eu gastei (Entrevista concedida em junho de 2019).

Na incerteza de quem assumiria os festejos ao lado do filho ela solicitou ao organizador que a irmã assumisse o posto de rainha:

A responsabilidade de fazer a festa, ela é muito grande, muito pesada. Por exemplo quando comecei a fazer a festa era só o meu filho rei, a rainha seria outra pessoa quando eu vi que estava sem saber como é que ia acontecer, pedi para que fosse alguém aqui de casa como, eu já tinha começado a ensaiar o coral e todos os meninos daqui de casa, todas as minhas filhas já estavam cantando e participando do coral e eu escolher uma filha para ser a rainha e não escolher a outra né e deitei no travesseiro e fiquei pensando nisso, então resolvi falar com a minha irmã, que foi quem foi, ela, porque ela né, porque o mestrado dela, toda pesquisa foi sobre Reinado Nossa Senhora do Rosário e o Juizado de São Bendito. Então acho que até uma dívida de gratidão de ter esse momento né, de vivenciar a festa do outro lado, não da pesquisa, mas de tá do lado de dentro do quadro (Entrevista concedida em junho de 2019).

Segundo a entrevistada, devido à quantidade de ajuda recebida, é difícil quantificar o que foi gasto.

Difícil, quem paga a festa? Então eu tinha guardado no guardado no banco seis mil reais e eu não sei se eu gastei isso, eu não sei se eu gastei, porque eu tive doação de salgado de dois mil e quinhentos reais de salgado eu tive doação de seiscentos salgados, eu tive doação de trezentos reais em dinheiro, eu tive doação de laranja, de mamão, doação de abóbora, doação de serviço, quantas pessoas vieram aqui para poder ajudar, açúcar, refrigerante, tudo eu ganhei, então assim as coisas que eu comprei desde que terminou o carnaval. Então eu fui na feira comprar um tucum aí

eu ganhei um mamão da senhora da feira que eu comprei o tucum, aí eu dei um dinheirinho para menina para fazer o licor e ela veio com uma caixa lotada de licor que não pagava o tanto de licor com o dinheiro que eu dei para ela, eu tive doação de licores também, nossa Deus me perdoe se eu tivesse esquecendo de falar de alguma doação. Então assim e foi interessante, por exemplo, tem uma pessoa que eu comprei a batata doce e ela disse que ela veio aqui não por mim, mas ela veio pela fé que ela tem em São Benedito, então o que você percebe que as pessoas não fazem por você porque são suas amigas, são seus amigos e tudo, mas também fazem por que tem a devoção no santo né, então tive doação de salgado, cento de salgado, duas caixas de fogos, também não sei se chegou, mas as pessoas vão trazendo as coisas para gente, então assim o que acontece nesse percurso eu tenho meu salário mensal, as minhas despesas mensais, eu fui na feira comprei tal coisa eu já comprei a mais aquilo, eu fui no supermercado comprar coisa para casa e acabei comprando aquela outra coisa que eu já sabia que eu ia usar no Reinado. Então assim isso foi acrescentando a rotina da casa, então assim, aí por exemplo, o dia que tava povão aí, Ah vamos fazer uma panelada de caldo, fazer uma panela de arroz, aí vai ali e compra uma carne, compra mandioca fazer um caldão pai ganhou um saco de milho que a gente fez depois pamonha frita, pamonha assada, sabe tudo então é assim fica difícil de quantificar valores (Entrevista concedida em junho de 2019).

Essas doações possibilitam que as atividades alimentares sejam concluídas e que, durante a presença do grande público, haja mesa farta e variedade, possibilitando que, independente da condição do Imperador, dos Reis e Juízes e dos donos das casas de pouso com ou sem posses, a Festa seja boa e abundante, não só de bênçãos, mas também de comida.



Ilustração 53 — Terceiro dia da Cavalhada's, 2016
Acrílica sem tela
30 x 40 cm
Sérgio Pômpeo

3 CAVALHADAS: COMIDA PARA CONFRATERNIZAR

*Lá do céu desceu dois anjos nessa mesa reviveu
Lá do céu desceu dois anjos nessa mesa reviveu
Eu agradeço os visitantes e também os cavaleiros
Eu agradeço os visitantes e também os cavaleiros*
(Trecho do Bendito de mesa cantado pelos Cavaleiro

Na etapa compreendida como Cavalhadas, os alimentos possuem caráter de confraternização e estão associados aos personagens principais da encenação, os cavaleiros Mouros e Cristãos. No período de ensaios eles têm suas próprias confraternizações que acontecem durante as farofadas, enquanto durante os três dias de batalha, no cavalhódromo, o público se confraterniza em seus camarotes ou nas arquibancadas com uma variedade de alimentos, produzidos a partir de suas receitas particulares ou adquiridos de comerciantes locais.

Neste capítulo apresentamos também as novas formas de se alimentar na Festa, por meio das novas possibilidades alimentares, oferecidas por meio de ambulantes ou de barracas de comida de rua, por fábricas ou prestadores de serviços não voluntários, em justaposição com os alimentos antes tradicionais para os festejos e produzidos localmente, ou gratuitos e oferecidos dentro do ritual das Folias como acontece nos pousos.

As intervenções na Festa, realizadas pela Igreja ou pelo Estado, acrescentaram ou alteraram festejos, com o intuito de garantir a preservação de aspectos religiosos, como o terço dos cavaleiros, e econômicos, como a alteração dos dias de realização das Cavalhadas, a fim de promover e divulgar da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis como patrimônio cultural do Estado.

3.1 COMIDA DE CAMAROTE, DE FAROFADA, DE TERÇO E DE ARQUIBANCADA

*A rolinha foi mandou dizê,
um golim de pinga pra nois bebê,
a rolinha foi e mandou fala,
um golim de pinga pra nois toma*⁶⁸

(Trecho de música cantado pelos Cavaleiros nas farofadas)

Na etapa compreendida como Cavalhadas⁶⁹, temos a encenação cavalheiresca da batalha entre Mouros e Cristãos (ilustração 54). Carlos Rodrigues Brandão estabelece as Cavalhadas como um ritual de definição do universo simbólico.

Os habitantes de Pirenópolis com maior conhecimento de seu folclore, costumam dizer que as Cavalhadas — simbolizam as lutas de Carlos Magno contra os Mouros. [...] Segundo informações das pessoas do lugar, as Cavalhadas são uma representação de um acontecimento histórico, (que é historicamente falso porque nenhum Sultão da Mauritânia foi derrotado e convertido ao Cristianismo por Carlos Magno e seu exército). [...] as Cavalhadas são um dos rituais de definição do universo simbólico de crença católica e de definição da ordem da sociedade rural. No nível da representação histórica as Cavalhadas podem ser aceitas como um verdadeiro drama, ou um ato folclórico, como As Pastorinhas, o Bumba meu boi do Maranhão e o Reisado que tive oportunidade de assistir em Pernambuco. Como — símbolo da unidade de uma crença religiosa e da ordem da sociedade que produz as Cavalhadas, elas são essencialmente um ritual de identificação social (BRANDÃO, 1974. p. 72-73).

Ilustração 54 — Cavaleiros das Cavalhadas – Terceiro dia, jogos festivos



Fonte: CORDEIRO, Fernanda. 2013.

⁶⁸ Trecho de música cantada pelos cavaleiros na chegada às casas que oferecem as farofadas.

⁶⁹ Ver: MAIA, 2002.

Em Pirenópolis, elas acontecem no ápice da festa, com início no Domingo de Pentecostes estendendo até a terça-feira. Segundo registros locais estão presentes na Festa desde 1826, conforme Jayme (1971), essa manifestação também foi estudada por Maia (2002) por meio de sua rede organizacional. As cavalcadas estão presentes em Goiás nos festejos do Divino e em festas de padroeiros

Nesta fase os alimentos possuem caráter de confraternização e celebração. As chamadas farofadas (ilustração 55) dos cavaleiros e os quitutes de camarotes compõem o cardápio desta fase. Como nas folias, nas farofadas temos um anfitrião que recebe os cavaleiros mouros e cristãos, juntamente com uma equipe de músicos próprios dos cavaleiros em sua residência e lhes ofertam farta alimentação e bebidas. Embora sejam de grupo rivais, nas farofadas, ambos os grupos de cavaleiros confraternizam entre si.

Ilustração 55 — Farofada dos cavaleiros.



Fonte: CRUZ. Saulo. 2008.

As farofadas acontecem durante o período de ensaio das Cavalcadas, pela madrugada antes do ensaio matinal (desjejum) e à noite, após o ensaio da tarde (janta). Há, ainda, um lanche que ocorre todas as tardes, oferecido pelo Imperador, conforme nos apresenta Spinelli (2009, p.13)

Há cerca de quinze dias do domingo de Pentecostes, os cavaleiros começam a produzir a cavalcada: uma longa rotina de ensaios então se inicia, período em que ocupam

livremente a cidade, reconhecíveis e distintos sob o uniforme de cavaleiro. Durante todo o tempo em que ensaiam, os cavaleiros são obrigatoriamente recebidos pelo imperador do Divino para oferta de alimento, que ocorre em três reprises: pela madrugada e à noite esses momentos são chamados de “farofas”; pela parte da tarde, é o “lanche”. É comum o imperador ser substituído em seu encargo por famílias da cidade, que então recebem os cavaleiros em suas casas e lhes oferecem as refeições matinais ou noturnas; o lanche é obrigatoriamente realizado junto ao imperador, em sua casa, onde estão presentes as insígnias do Divino (a coroa, a bandeja, o cetro).

Como nem todas as etapas da Festa são de conhecimento da população local, mencionar e descrever essas atividades dão maior visibilidade a esses eventos festivos, associados ao universo simbólico, criado por ocasião das atividades festivas do Divino, vivenciadas em Pirenópolis.

[...] todo objeto usado, todo gesto realizado, todo canto ou prece, toda unidade de espaço de tempo representa, por convicção, alguma coisa diferente de si mesmo. É mais do que parece ser [...], da função simbólica ou expressiva dos elementos rituais. Um elemento ritual, ou unidade [...], significa “ponto de referência”, ou “marca” (TURNER, 2013, p. 30).

Para entender melhor essa etapa dos festejos, o cavaleiro cristão e coordenador das farofadas, Gleisson Humberto de Araújo, relatou, por meio de entrevista, o que são e como acontecem as farofadas.

Bem, vamos partir lá da origem. Porque hoje se chama farofada. Eu corro Cavalhada hoje pelo fato da minha família tá envolvida sempre com a Festa do Divino, meu avô foi Imperador do Divino em 1976 e fez uma das maiores festas daquela época, Sonil Jacinto da Silva, lá do Rex Hotel. O meu pai correu Cavalhadas durante quinze anos, né. Quando Pirenópolis ficou muitos anos sem Cavalhadas meu pai foi um desses pioneiros que participou ativamente do retorno dessas Cavalhadas. [...]. Meu pai me fala que na época eles ensaiavam era 3 horas da manhã. Três, três e pouco da manhã eles já estavam ensaiando [...] e eles levavam farofa de frango para a beirada do campo para eles tomar uma pinguinha ali e comer farofa, então por isso que todo dia tinha farofada, algum membro levava, meu pai levava porque minha mãe fazia, Seu José fazia [...], então cada um fazia, é por isso que se chama farofada[...] (Entrevista concedida em 05/11/2019)

O retorno das Cavalhadas, presente no relato do cavaleiro, deve-se ao fato de que as encenações não foram executadas em todos os anos que ocorreram os festejos do Divino. Conforme o anexo 2, acontecem desde 1966, sem interrupções, com uma única pausa em 1970, o que é afirmado por Silva (2001, p. 162), ao constatar em suas pesquisas, que “só a partir dos anos 60 a Cavalhada se estruturou como um evento recorrente e representativo da festa do Divino”. Para a autora, uma razão para a não realização das Cavalhadas era o conflito com a Igreja e o fato de que, antigamente, a realização da encenação dependia de alguns fatores, como a articulação do Imperador ou o desejo do mesmo para que elas acontecessem, uma vez que o

cargo lhe conferia o poder de escolha, outro fator era a ausência de um grupo sólido de cavaleiros. Nas últimas décadas, nota-se um grupo mais articulado de participantes e a realização da encenação independe do querer do Imperador, sendo promovida e financiada como atrativo cultural do Estado.

Atualmente, as farofas não são mais comidas na beira do campo, durante os ensaios. Elas são servidas em casas pré-definidas anteriormente para as “farofadas” e o cardápio é quase sempre composto de uma grande variedade de pratos: de feijoada e até mesmo uma preparação, semelhante ao bobó de camarão, feito de mandioca e frango, apresentando também semelhança com alimentação dos pousos de folia. O cardápio conta, ainda, com o alimento que nomeia esse momento festivo, as farofas de carne ou frango, para acompanhar o banquete preparado.

De acordo com Gleisson, as farofadas são a oportunidade dos cavaleiros se confraternizarem, pois estarão empenhados na encenação durante os três dias de Cavalhadas, momentos em que a comunidade estará se confraternizando, inclusive as famílias dos próprios cavaleiros, segue dizendo:

Gostamos muito de correr Cavalhada, gostamos muito de encenar as Cavalhadas durante os três dias, onde realmente a gente mostra né um pouco do que foi essa batalha entre mouros e cristãos, esse teatro né em campo aberto é a festa que nós fazemos para o público. E a nossa festa enquanto cavaleiro, enquanto pião (risos) ela acontece durante os ensaios porque a gente pode errar, podemos confraternizar, beber, então são 11 dias de ensaio onde nós bebemos e comemos à vontade. [...] as farofadas são regadas de músicas [...] a gente gasta muita energia né, 11 dias em cima de um cavalo. Nós ensaiamos duas vezes no dia, temos farofada na madrugada e à noite e praticamente a gente fica o dia todo envolvido com cavalo. Então é muita coisa para poder organizar e a alimentação ela é importantíssima para poder a gente firmar, para a gente se posicionar, para gente ter condições de energia para conduzir tudo isso (Entrevista concedida em 05/11/2019).

São momentos bastante concorridos, afinal dar uma farofada indica prestígio social e, muitas vezes, como nas outras etapas da festa são momentos usados por políticos ou pessoas de influência com o objetivo de se ter visibilidade. Todavia, o Imperador precisa estar preparado para receber os cavaleiros e o público que acompanha as farofadas, caso algum anfitrião não possa receber os cavaleiros em casa, fica a cargo dele recebê-los e proporcionar a confraternização.

As farofadas, elas acontecem da seguinte forma, eu [Gleisson] sou o coordenador da agenda das farofadas, eu e o Fábio. O Fábio me ajuda, eu moro em Goiânia eu fico aqui às vezes contactando o pessoal, buscando. Essa farofada para a gente não ter essa lacuna né. Porque é bom demais, e o seguinte, um fato curioso que o Imperador do Divino como sendo coordenador da festa né, assim da.. ele nos receberia de madrugada na casa dele, mas o trabalho que ele tem é tão grande, que faz tempo que eu e o Fábio, a gente já corre atrás para que a farofada da madrugada não aconteça

na casa do Imperador porque ele trabalha muito[...] por isso que a gente corre muito atrás das farofadas da madrugada, pra não ter falha, pra não ter falta, pra não ter lacuna. Porque se acontecer uma falta, se alguém da sociedade não puder contribuir com as farofadas da madrugada durante os ensaios, o Imperador é obrigado a receber a gente na casa dele, né. Então tem que preparar comida, geralmente as cozinheiras dele são voluntárias, tem que acordar muito cedo ou então preparar na noite anterior para poder terminar no dia seguinte né, as farofadas são servidas 5h30, cinco e poquim, tá então é isso que acontece também (Entrevista concedida em 05/09/2019).

Conforme relata Gleisson, as casas onde acontecem as farofadas não são fixas, podendo haver mudanças entre um ano e outro, mas, como nas Folias, algumas famílias fazem questão de receber os cavaleiros em suas residências por vários anos seguidos, solicitando muitas vezes até mesmo a data para que tal organização aconteça.

Na opinião do coordenador das farofadas, estas são manifestações aglutinadas à grande Festa. São momentos festivos e de confraternização, mas, acima de tudo, de recordação e de lembranças, é momento de oferecimento pelas graças recebidas e momento de pedir que o Espírito Santo abençoe para que ocorra tudo bem durante a encenação da batalha que acontecerá no campo.

Como eu te falei durante os ensaios né, na verdade é uma festa dos cavaleiros né. Ao mesmo tempo que nós estamos ensaiando informalmente vamos dizer assim, nós ficamos muito à vontade então nós brincamos muito. [...]depois da alimentação é esse agradecimento da mesa, esse momento da oração ele é muito importante pra gente que ao mesmo tempo que nós estamos agradecendo o alimento que foi servido nós tamo dirigindo bênçãos e energias através do Divino Espírito Santo. Nós somos cavaleiros do Divino Espírito Santo, nós representamos ali e carregamos o Divino Espírito Santo sempre com a gente. Então ao mesmo tempo que nós estamos cantando e agradecendo os alimentos, nós estamos dirigindo essas bênçãos a todos que participam, aqueles que oferecem, as cozinheiras. É por isso que tem o viva né ao final desse Bendito. Nós agradecemos todos que são envolvidos, desde a coroa até o pegador de cavalo que nos ajuda. Nesse agradecimento pedimos também proteção ao cavaleiro porque depois daquele momento que nós saímos ali da casa desse anfitrião que nos ofereceu as farofadas nós vamos para o ensaio né. Nós vamos enfrentar um cavalo que às vezes nem sempre tá pronto, domado, não tá preparado totalmente. Os ensaios das Cavalhadas não servem só para os cavaleiros, servem também para ensaiar os cavalos porque não é qualquer cavalo que se adapta a uma Cavalhada. Às vezes trocamos cavalos várias vezes até encaixar um que dá certo para correr, então acontece ali tombos nos campos né, dos ensaios, porque tudo que acontece de ruim entre aspas assim e de errado tem que acontecer durante os ensaios. No campo da batalha, no dia da encenação para o público, não pode ter erro. Nós pedimos tudo isso e emanamos energia ao mesmo tempo (Entrevista concedida em 05/11/2019).

Conforme indica Spinelli (2009, p.63-64), como todos os momentos festivos são marcados pela cantoria:

toda farofa é composta por uma sequência de ações prescrita: se inicia pela entrada com dança da catira, faz-se a refeição e o encontro se encerra com o agradecimento

de mesa. A música é uma constante ao longo de todo encontro: se canta antes e após a refeição, até chegar o momento de agradecer a mesa, também por via do canto, indicativo da partida

As farofadas são momentos descontraídos de música, dança e de confraternização, regados de comida farta e bebida em abundância. Os cavaleiros chegam cantando:

*A rolinha foi mandou dizê,
um golim de pinga pra nois bebê,
a rolinha foi e mandou fala,
um golim de pinga pra nois toma*

*A rolinha foi mandou dizê,
um golim de pinga pra nois bebê,
a rolinha foi e mandou fala,
um golim de pinga pra nois toma*

A letra da música chamada de chá, como na Folia, é repetida várias vezes, ao som dos instrumentos e das palmas aceleradas, fazendo menção à bebida que será servida aos cavaleiros durante o período em que permanecerão nas farofadas, independentemente se a farofada é na madrugada ou ao fim do dia, o alto consumo de bebida alcoólica marca o momento. Ainda durante o chá é comum ouvir as seguintes canções:

*No meio da mata eu vi
Piado de dois mutum
Piava que retumbava morena
Aí tum, tum, tum
Piava que retumbava morena
Aí tum, tum, tum*

*Aí mataram meu carneiro
Aí cortaram os quatro pés
Não quero saber de nada
Quero meu carneiro em pé
Não quero saber de nada
Quero meu carneiro em pé*

Após a chegada, os presentes acomodam-se, bebem e cantam músicas sertanejas raiz, enquanto aguardam o convite para a refeição. Momento em que fazem uma oração de oferecimento dos alimentos e posteriormente quando todos estão saciados entoam os benditos, momento de emoção e de sociabilização entre os presentes que, na mesa, estabelecem vínculos de união e de agradecimentos aos que os receberam e também ao sagrado.

Terminados os dias de confraternização dos cavaleiros nas farofadas, é hora de apresentar o espetáculo ao público no cavalhódromo⁷⁰, por meio da encenação da batalha entre Mouros e Cristãos. Enquanto os cavaleiros realizam as muitas carreiras, nos camarotes (ilustração 56), com destaque para os castelos Mouro e Cristão, respectivamente, os expectadores se confraternizam e se fartam em abundância com as muitas variedades de itens alimentares.

Ilustração 56 — Camarotes.



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. 2019.

As comidas de camarote são receitas preparadas em cozinhas particulares por cada família. Durante a festa quase todas as cozinhas da cidade são transformadas em cozinha de festa, embora produzam pequenas quantidades, esses alimentos estão sendo elaborados com o intuito de serem levados para o consumo por ocasião das atividades ligadas às Cavalhadas.

Deste modo, não é possível indicar, mapear e quantificar as pequenas cozinhas, afinal são muitas, distribuídas em toda a cidade. Optamos, então, para esta etapa da pesquisa, realizar a aplicação de um formulário nos camarotes, quando os entrevistados⁷¹, escolhidos de forma aleatória e sem necessidade de se identificar, assinalavam os itens alimentares presentes ou

⁷⁰ Chamado também de Arena Multiuso Ulisses Jayme, é uma obra do governo estadual, anunciada em 2003 e inaugurada 2006, e ainda inacabada. Além de abrigar a encenação das Cavalhadas, ao longo do ano é palco de torneios de futebol e de alguns festivais realizados na cidade. As Cavalhadas aconteciam no Largo da Matriz até que, desde de 1966 foram transferidas para o campo de futebol hoje transformado em Cavalhódromo, conforme descreve Silva (2001, p. 163). “a última Cavalhada ocorrida no largo foi em 1958, só voltando a acontecer em 1966, quando o local já estava tomado pelas construções do prédio do correio, da casa paroquial e do fórum. A partir desse ano, a cavalhada passou a ser realizada em um campo de futebol onde acontece até os dias de hoje”.

⁷¹Foram aplicados 30 formulários, no segundo e terceiro dia das Cavalhadas (10 e 11 de junho de 2019). Os entrevistados foram orientados a marcar também os itens presentes nos dias anteriores. Embora a escolha dos entrevistados tenha sido aleatória, apenas famílias residentes na cidade responderam os formulários, uma vez que, atualmente, as empresas locais possuem camarotes onde se concentram funcionários e turistas, no caso das pousadas. Há ainda os camarotes das autoridades e de famílias pirenopolinas que residem em outras cidades, mas que marcam presença na Festa do Divino.

acrescentavam alguns outros não mencionados e o produtor (se produção própria daquela família ou adquiridos de um(a) quitadandei(a), salgadeiro(a) que produz alimentos para venda e que possui ou não estabelecimento.

Os itens também são adquiridos de pequenos produtores que realizam outras atividades ao longo do ano e que durante a Festa assumem ofícios na cozinha, na produção de doces, salgados, farofas, paçocas⁷² e têm a oportunidade de uma arrecadação extra. Os formulários aplicados colaboram para identificar os alimentos mais frequentes. Na ilustração 57 são identificados tipos de produção mais recorrentes, os produtores serão mencionados no item 2.3.

Produção de alimentos para os camarotes

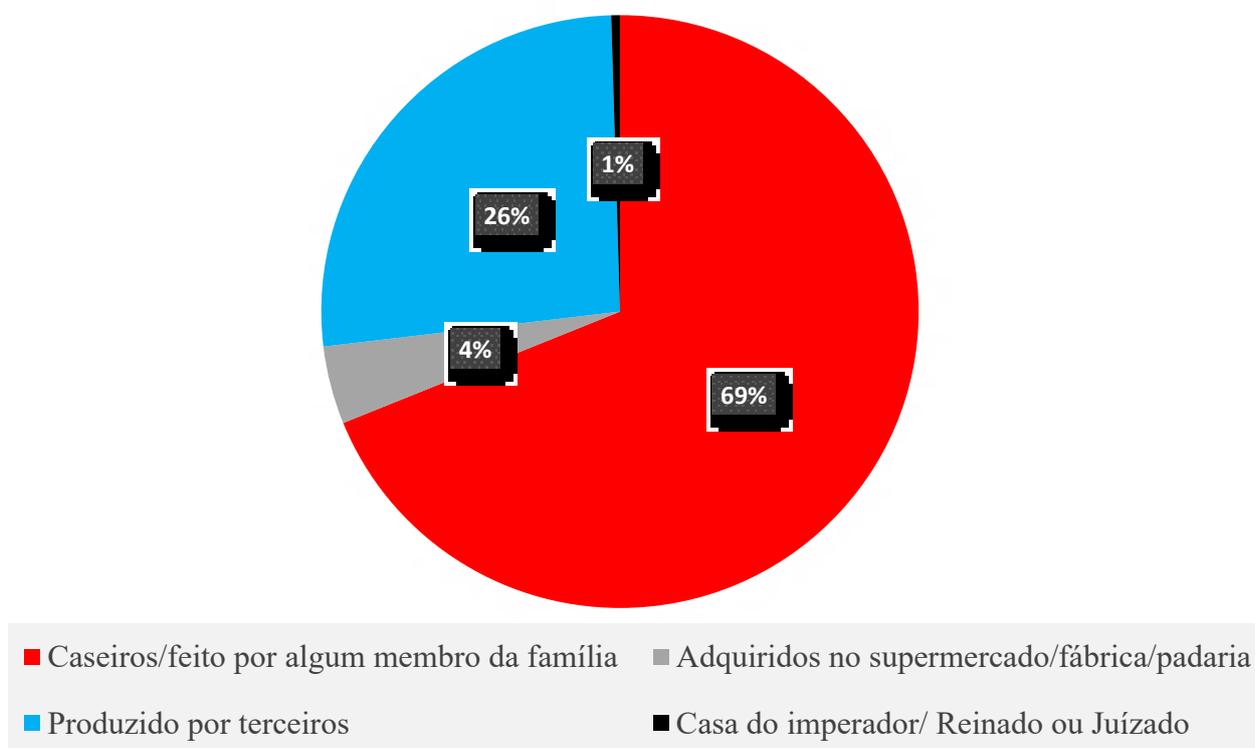


Ilustração 57— Gráfico 1 —Produção de alimentos para os camarotes.

Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. 2019.

⁷² “Do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru. [...]A paçoca, de *paçoc*, esmigalhar, desfiar, esfarinhar, é o alimento preparado com carne assada e farinha de mandioca, piladas conjuntamente, constituindo uma espécie de conserva mui própria para as viagens do sertão [...]” (CASCUDO, 2011, p. 149). Ao mencionar a farofa, prato semelhante a paçoca Freyre (2007, p. 195) a aponta como um dos “pratos mais característicos brasileiros” “de técnica africana.”

Grande parte dos integrantes dos camarotes produzem seus próprios alimentos (ilustração 58) ou os adquirem de terceiros, muitos dos vendedores de comida aprenderam as receitas com seus familiares e as reproduzem, por ocasião dos festejos, como forma de obterem uma renda extra. Para Toralles (2017. p. 88), “com o crescimento da cidade estes quitutes deixam de fazer parte apenas da alimentação da família, transformando-se em mercadorias”.

Ilustração 58 — Comidas de camarote.



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Jun. 2019.

É o caso de Cerise Frota, que aprendeu com a mãe e executa a produção de alfenins para batizados e casamentos, produz salgadinhos e bolos para festa, mas tem a produção intensificada para os 3 dias de cavalladas, quando produz balas de coco, verônicas e alfenins, pasteizinhos de carne e pastelinhos, comercializados para serem levados para os camarotes. Essa forma de produção, relatada pela entrevistada, corrobora com o argumento de Abdala (2011, p.155), reforçando a ideia da comida como identidade e continuidade entre passado e presente na Festa do Divino, “como referências identitárias, as tradições ancestrais, dentre elas a comida, nos propiciam senso de pertencimento e de continuidade entre passado e presente”.

As receitas executadas fazem parte da memória gustativa daqueles que produzem e dos que consomem os alimentos, conforme aponta Santos (2005, p.15)

Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com

que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.

Essas tradições alimentares mencionadas pelo citadino e evidentes ao longo da pesquisa encontram suporte conceitual no livro *Invenção das Tradições* de Hobsbawm e Ranger (1997), em o qual os autores abordam a tese das tradições inventadas, articulando uma condição que se repete, baseada em um passado histórico da cultura local e até nacional.

Corroborando, nesse sentido, o historiador Cascudo (2011, p. 381), ao mencionar os rituais alimentares das tribos do Rio Solimões em que “cada grupo conduz seus víveres e suas cozinheiras para a comida de todos”, ainda de acordo com o autor, este “é um quadro da normalidade social do cotidiano, do real imediato, insusceptível de qualquer deformação interpretativista” que se atualiza nas “festas populares” de quase todo mundo.

Em Pirenópolis, como os camarotes são poucos e destinados às autoridades, aos familiares dos cavaleiros atuais ou antigos e a outras pessoas que sempre os tiveram, não há possibilidade da população, em geral, e dos visitantes ocuparem esse espaço. Então, sobra a esses grupos assistirem ao espetáculo das arquibancadas, que são fixas, em concreto, e possuem, ainda, acesso a sanitários. É comum observar que os expectadores das arquibancadas também possuem suas matulas, como farofas e outros alimentos que serão consumidos durante a permanência no local, para assistirem às Cavalhadas. Enquanto os camarotes constituem um ambiente privado, as arquibancadas tornam-se um espaço público, o que faz com que haja diferente socialização em ambos os espaços, inclusive alimentar, visto que no camarote é possível receber convidados o que não ocorre na arquibancada, ocorrendo encontros entre pessoas, mas não referenciais de hospitalidade.

A integração entre ambos os espaços foi alterada, devido à nova configuração da construção realizada pelo governo estadual, nunca concluída, carecendo de reformas, anualmente, e gerando o descontentamento da população que não gosta do formato atual do cavalcadrome.

De fato, no campo das cavalhadas, os camarotes e arquibancadas foram construídos em um nível muito superior ao da arena, restringindo o papel da plateia a assistir, mais do que a participar do espetáculo. Da mesma maneira, a ausência de espaço e de passagens livres na frente e atrás dos camarotes impede a livre circulação dos mascarados – a pé ou a cavalo –, que, tradicionalmente, interagem permanentemente com o público. As características da construção também dificultaram o acesso dos mascarados ao campo e modificaram o modo como disputam com os cavaleiros a atenção da plateia (IPHAN, 2017, p. 68).

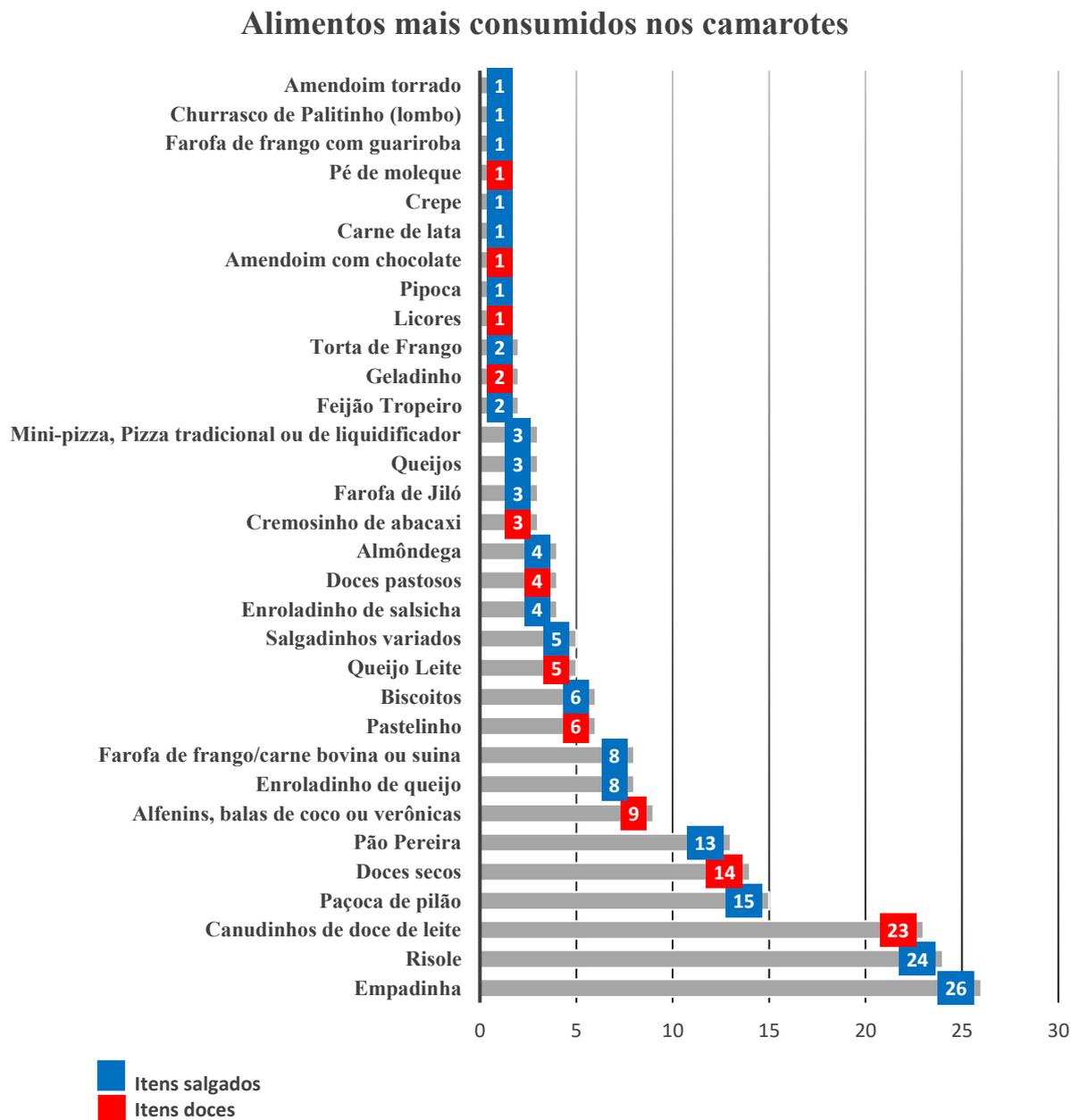
A ilustração 59 – Diagrama n. 3 de linha de tempo apresenta os momentos com a presença de alimentos servidos por ocasião da etapa relatada aqui, como Cavalhadas.



Ilustração 59 — Diagrama n. 3 de linha do tempo – Atividades alimentares nas Cavalhadas, 2019

Arte: Heitor de Sá, Diagramação: Alexandre Nogueira. Baseado em Amanda Geraldtes (2015).

Na Ilustração 60 os alimentos mais consumidos nos camarotes, foram identificadas em 39 variedades de alimentos doces e salgados consumidos nos três dias de espetáculo. Embora muitos desses produtos sejam produzidos por terceiros, na ocasião da festa, notamos um grande número de preparações realizadas pelos integrantes dos respectivos camarotes. Há, ainda, a divisão de trabalhos ou a combinação, para que cada núcleo familiar que assistirá ao espetáculo, em determinado camarote, produza um alimento diferente, ampliando, assim, a variedade encontrada.

Ilustração 60 — Gráfico 2— Alimentos mais consumidos nos camarotes ⁷³

Fonte: OLIVEIRA, 2019.

Nota-se, ainda, a presença de itens tidos como não tradicionais para serem levados aos camarotes, como, por exemplo, uma grande variedade de itens de alguns camarotes de

⁷³ No gráfico as cores usadas na legenda remetem às cores dos mouros e cristãos, personagens principais das Cavalhadas. Alguns salgadinhos são colocados em evidência (empadinhas, risoles, pão pereira) devido à grande quantidade de camarotes em que foram relatados. Salgadinhos variados referem-se aos pasteizinhos fritos, quibes e coxinhas, bolinhas de queijo e outros. Onde se lê quitandas variadas, temos itens tanto doces quando salgado, embora o último seja a predominância e engloba pães de queijo, biscoitos de queijo, bolos variados (fubá, arroz, chocolate), enroladinhos de queijo e salsicha.

empresários locais, do ramo de turismo, que levaram aos camarotes, os itens apresentados nas refeições oferecidas no atrativo turístico, como frutas desidratadas ou cristalizadas, pickles, conservas e outros, ilustração 61.

Ilustração 61 — Alimentos não tradicionais nos camarotes



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Jun. 2019.

Em conversa com a proprietária do Museu das Cavalhadas, Célia Fátima de Pina, esta relata que amendoim caramelizado é o primeiro alimento que vem à sua memória gustativa ao lembrar-se de Cavalhada, quando pensa nos alimentos antigos, produzidos para serem levados aos camarotes. Ela assevera que salgadinhos estão presentes a partir da década de 1970, que antes era comum a presença de quitandas⁷⁴ e itens produzidos nas próprias casas.

O Museu possui um rico acervo sobre as Cavalhadas, mas, no que tange à alimentação está evidenciada apenas em algumas teses e em poucos dos muitos cartazes de diversos anos que compõe o acervo do local. Célia ainda era uma criança, mas se lembra que todos os anos não faltava o amendoim caramelizado, produzido pela mãe já falecida, de quem recorda com saudosismo. Um alimento que poderia ser classificado como *Confort Food*, a comida da mãe, um quitute feito pela avó, tal percepção pelos alimentos pode ser entendida em Mintz (2001, p. 31) para quem “nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro”. Ainda segundo o autor, “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro

⁷⁴ As quitandas, embora atualmente rejeitadas nos festejos, devido a preferência aos salgados e encontradas para comercialização em escala, eram preparações cotidianas e tinha como matéria prima os ingredientes oriundos dos próprios quintais em sua maioria produzidos com o polvilho feito da mandioca e ingredientes mais rurais como o leite, o queijo, ovo caipira e a banha de porco.

aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (MINTZ, 2001. p. 31-32).

O alimento festivo, por mais simples que seja, é associado por aquele que o consome a uma memória de um ente querido, marcado pelo cheiro, pelo gosto ou por uma lembrança feliz de festejos e celebrações passadas, afinal, como propõe Giard (1997, p. 239), “ o cheiro da comida é uma espécie de sabor preliminar”, que alimenta a memória gustativa e alimenta os sentidos, levando à recordação relacionada a todos os ambientes vividos na presença daquele alimento.

Também Claval (2012, p.100), ao apresentar os sentidos, no que tange ao gosto, assegura que “os sabores e odores dos alimentos consumidos na infância” estão intimamente associados “à imagem do país natal, da família e das tradições que representa”. Esses sentidos se relacionam à noção de pertencimento da comunidade, o argumento da identidade local ou nacional. O sabor, neste sentido, parte da formação do gosto, do costume e da própria gastronomia, construções sociais ligadas à história de um lugar ou região (GRATÃO; MARANDOLA JÚNIOR, 2011. p. 68).

Na festa, os saberes empenhados na execução dos saborosos itens, distribuídos ou comercializados, são destaques, pois exigem de cada pessoa que os produzem, conhecimentos, para que tais preparações sejam realizadas. Carneiro (2005, p. 73) apresenta uma comparação entre as palavras saber e sabor que, inclusive, se assemelham na escrita. Ambas têm origem do latim *Sapere*, que significa “ter gosto”. “Isso significa que a fonte de conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto”. Tal confirmação encontra respaldo em Claval (2012, p. 93), para quem “o homem aprende o mundo através de seus sentidos [...] o gosto lhe revela, quando ele come ou bebe, outras propriedades do mundo que o envolve”. Como ilustração desse comportamento apresentamos um pequeno compêndio de receitas organizados pela professora, Katia Karam Toralles⁷⁵ e seus alunos, no ano de 2013, intitulado “Receitas da Festa do Divino” contendo dezoito receitas dentre as mais consumidas nos camarotes, recolhidas em entrevistas. Todas as receitas destacadas, coletadas no referido ano, continuam recorrentes, conforme nova aplicação de formulários, realizada em 2020 para esta pesquisa, conforme mencionado no gráfico 2. As receitas recolhidas detêm o saber de cada informante que, utilizando métodos e processos próprios, obtém como resultado o alimento que se configura como um hábito alimentar familiar e festivo.

⁷⁵ Professora do curso de Gastronomia, disciplina Antropologia da Alimentação da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de Pirenópolis, no ano de 2013.

Transcrevemos, aqui, algumas das receitas mais recorrentes, citando o nome do informante.

Empadinha

(Receita da Maria Marques Zacarias)

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo

½ copos de água morna

1 copo de óleo

1 colher de sopa de fermento

2 ovos

1 colher de chá de açúcar

Sal a gosto

Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes, amassar bem. Deixar descansar por 20 minutos. Abrir e rechear, assar em forno pré-aquecido a 150 °C. Para rechear, recheio básico: frango, batatinha e queijo.

Farofa de jiló

(Receita da Elza de Sá Veiga)

500g de jiló cortado em rodela

15 ml de óleo

02 dentes de alho

Sal e pimenta a gosto

Farinha de mandioca em quantidade suficiente para engrossar a farofa

Modo de fazer:

Em uma panela coloque o óleo, doure a cebola, refogue o jiló, acrescente o sal, a pimenta de sua preferência. Abaixar o fogo e acrescente a farinha aos poucos. Desligue o fogo e sirva na temperatura de sua preferência.

Paçoca no pilão

(Receita da Maria Divina Amorim)

500 gr de carne seca
1 kg de farinha de mandioca
6 dentes de alho
1 cebola
Sal e pimenta a gosto
1 litro de óleo

Modo de fazer:

Corte a carne em pedaços pequenos e frite em 1 litro de óleo, até ficar bem dourada. Depois retire a carne da panela e deixe o óleo escorrer. Em um pilão de madeira jogue a cebola picada, o alho, a farinha e carne. Soque até a carne ficar esfarelada e junte a pimenta a gosto.

Pão Pereira

(Receita da Terezinha Mônica Oliveira de Sá)

Ingredientes: Massa

1 kg de farinha de trigo
1 ovo
20 gramas de fermento de pão
1 colher de sopa de açúcar
200 ml de óleo
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de sal
Água o quanto baste

Recheio:

1 kg de carne moída
1 kg de batata
1 colher de sopa de manteiga
1 cebola

Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

Massa: Misture a farinha e o fermento, o açúcar e a água morna. Deixe descansar uns 5 minutos. Junte os outros ingredientes e amasse. Deixe crescer. Coloque um pedacinho de massa dentro de um copo com água, quando a bolinha subir a massa estará pronta para abrir. Abra a massa e corte em quadradinhos, recheie.

Recheio: Cozinhe a batata e depois amasse bem. Misture a carne crua na batata e o restante dos ingredientes. Recheie os pãezinhos.

Embora diferentes camarotes apresentem as mesmas receitas, estas são específicas e apresentam novos ou outros ingredientes (paçocas no pilão feitas com farinha de mandioca outras com farinha de milho e pão Pereira recheado tanto com molho de carne moída refogada quanto crua, por exemplo, cujo um dos processos de fabricação é apresentado na ilustração 62). Além de diferentes técnicas de preparo e quantidades que são indicadas no modo de fazer, reforçando a infinidade de preparações.

Ilustração 62— Pão Pereira



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai. 2019

O cardápio é bastante amplo quando pensamos em toda a dimensão da Festa, seja nas Folias, no Império ou nas Cavalhadas. Alguns alimentos destacam-se em sua utilização recorrente nos momentos festivos, como é o caso do açúcar, presente no Império do Divino em forma de Verônica ou nos festejos dos Santos negros enquanto ingrediente para doces e licores.

A carne e a mandioca presente em suas diversas utilizações, cozidas juntas representando a fartura e a multiplicação do pão constituindo o alimento típico da Folia, o caldão, ou em forma de farofa e paçoca dando vida ao cardápio que marca as Cavalhadas, segundo Cascudo, o farnel dos viajantes. Embora processados de formas distintas, os pratos principais tanto da folia quanto das cavalhadas são feitos a partir de combinações de carne com mandioca, garantias de sustância que simbolicamente também representam as cores do Divino, o branco e o vermelho, à mesa dos festejos. O cardápio salgado, cozido e bem reforçado da *folia* e das *cavalhadas* contrasta com a doçura e a fineza dos doces do *Império*. Suas medalhas brancas feitas do mais puro açúcar, as *verônicas* ou *veronquinhas*, com a pomba e a coroa em relevo representando os símbolos do Divino, de alimentos se transformam em verdadeiras relíquias, objetos de memória dos festejos (Veiga, 2008, p. 9-10). (Grifos no original)

Outras variações acontecem com o uso de outros ingredientes, técnicas e receitas de determinado grupo familiar, ampliando a gama de atividades alimentares produzidas por ocasião dos festejos, constituindo mesa farta e alimentos em abundância.

Para Veiga (2008), cada etapa dos festejos possui um código alimentar específico:

O tríptico folia - Império - cavalhadas reflete-se noutra formato pelos personagens emblemáticos de cada fase: o viajante, o governante e o guerreiro. Enquanto o folião delimita o mundo sagrado em sua viagem de estranhamentos e descobertas, o Imperador personifica o poder absoluto de inspiração divina e o guerreiro enfrenta as adversidades de uma disputa religiosa, cujo desfecho não é, de forma alguma, a destruição total do inimigo, mas a sua conversão cristã. Cada um desses personagens representa um modo distinto de ser católico, cuja identidade é simbolicamente construída pelo conjunto de papéis e ações rituais, sendo também ela expressa por um código alimentar particular a cada uma dessas fases (VEIGA, 2008, p. 11).

Em cada etapa dos festejos, a alimentação ocupa importante função de comensalidade e sociabilidade, permitindo a manutenção dos festejos e a perpetuação da tradição alimentar. O alimento consumido durante a festa constitui um importante patrimônio alimentar do local, marcado de saberes e sabores, transmitidos entre gerações que marcam tradição e fé no Divino Espírito Santo.

3.2 O COMÉRCIO DE ALIMENTOS NA FESTA EM PIRENÓPOLIS

Uma das principais características dos festejos do Divino, não só em Pirenópolis, mas nos diversos locais em que é celebrado, é a distribuição gratuita de alimentos, simbolizada pela fartura e pela hospitalidade, próprias do período. Embora haja gratuidade de víveres alimentícios, notamos que há, também, um período intenso de comercialização de alimentos, que vão além dos produzidos e vendidos, para serem levados aos camarotes, ampliando ainda mais a territorialidade alimentar na Festa.

Os alimentos comercializados variam de comida tradicional goiana (empadão, feijão tropeiro, caldos a base de milho e mandioca) a *fasts foods*, além da comida característica de rua, espetinhos, cachorros quentes, sanduíches feitos nas chapas com variados molhos) e barracas de comercialização de bebidas tradicionais e variadas batidas com nomes exóticos.

Os comerciantes delimitam suas próprias áreas nos pousos de Folia e dentro e fora do Cavalcadrome, durante as Cavallhadas. Para Almeida (2008, p. 189) “os territórios [alimentares] tornaram-se práticas passageiras de indivíduos que por eles transitam”.

Na Folia Tradicional, comerciantes temporários deslocam-se a cada dia para as fazendas onde acontecerão os pousos e se estabelecem ali por um curto período, que vai do fim da tarde até a madrugada, visto que o maior público concentra-se a noite após a janta, enquanto no dia seguinte as atividades ficam mais restritas aos moradores e aos foliões (ilustração 63). Esses comerciantes, portando freezers, caixas de isopor, fogões e chapas, produzem os alimentos comercializados para o grande público frequentador desses espaços festivos, principalmente, os visitantes.

Ilustração 63— Comércio temporário na Folia



Fonte: OLIVEIRA, Alexandre. Mai. 2019

A presença do comércio de alimentos e de bebidas na festa, antes quase inexistentes, fez-se necessário no transcorrer do tempo, motivado pela intensa ampliação de participantes na manifestação, com público superior a 5 mil, em dias de alto fluxo. Tal afirmação é confirmada pelo Alferes Wellington Alves de Bastos (Litão) ao dizer que não seria possível alimentar tantas pessoas com os alimentos rituais, de tal modo, a presença do comércio supre essa necessidade.

Notamos uma diferença quando analisamos a Folia da Renovação Cristã em que os presentes consomem apenas o alimento oferecido pelo anfitrião do pouso, com exceção de farofas ou pequenas lanchinhos levados nas capangas carregadas junto aos cavalos, uma espécie de matula que remedia a fome dos foliões durante os itinerários, onde é comum encontrar farofas. Os comerciantes têm como público as pessoas que não participam dos rituais e se deslocam para a festa que ocorre após o encerramento das atividades ligados ao Divino, chamadas por muitos de a parte profana.

De acordo com Veiga (2002) “os pousos mais movimentados são os primeiros e os últimos”, estes ocorrem aos fins de semana quando há maior incidência de público, prova disso é a quantidade de comerciantes encontrados no primeiro pouso, em 2019, realizado na fazenda Jenipapo, em que contabilizamos 38 barracas, comercializando alimentos e bebidas, sendo que, deste total, 30 vendiam exclusivamente bebidas ou alimentos e bebidas. Já no último pouso, na Fazenda Seringueira, esse número ultrapassava 50 barracas. De acordo com uma comerciante de bebidas, os comerciantes procuram os donos da casa, solicitando autorização para que possam vender suas mercadorias no local onde acontecerá o pouso, no primeiro o valor cobrado foi de R\$ 150, 00 por comerciante.

Embora ocorra de forma separada dos festejos organizados pelo Imperador, a “barraca da família”, sob organização da Igreja Católica local, produz, com a ajuda voluntária da comunidade, alimentos para serem vendidos a baixo custo, após os dias de novena, cuja renda é destinada à Paróquia, ficando desvinculado da Festa e dos gastos festivos.

Os alimentos produzidos em grande escala são os mesmos produzidos para outros festejos celebrados tanto na Matriz, quanto nas comunidades rurais: caldo de milho verde com frango, muito apreciado em Goiás, com ou sem guariroba, empadão, comida típica da cidade, comercializada em pontos comerciais e com alta incidência em comemorações como o Natal e o Ano Novo, pamonha de sal e de doce, com queijo, pastéis de carne, queijo e frango com ou sem guariroba, espetinhos e jantinhas tradicionais compostas na maioria das vezes de galinhada e feijão tropeiro, crepes doces e salgados, além de uma infinidade de leilões. Produzidos em

sua maioria com doações feitas pela comunidade, o que justifica o preço inferior de comercialização, quando comparado a produtos vendidos localmente.⁷⁶

Ao mesmo tempo que a produção para comercialização possibilita a socialização entre as pessoas, esta gera também uma divisão de trabalhos: os colaboradores, que não são muitos perante a grande quantidade a ser produzida, dividem-se entre a ajuda para a produção do que será ofertado gratuitamente pelo Imperador e a colaboração na produção para a comercialização, realizada pela Igreja. Outro fator importante, que merece ser levado em consideração, é que os colaboradores de ambas as atividades são, em sua maioria, pessoas idosas, o que faz com que a produção seja, em parte, realizada em ritmo mais lento.

Além dos alimentos de cada camarote particular, notamos também presença de vendedores temporários durante as cavalhadas, como na folia Tradicional. Eles oferecem uma grande variedade de bebidas e comidas, com destaque para os churrasquinhos, cachorros quentes, pastéis, “a famosa comida de rua”, além de preparações industrializadas ou regionais, em pontos fixos, demarcados pela prefeitura do município, dentro e fora do cavalcadouro⁷⁷. Enquanto outros vendedores ambulantes andam em meio à multidão e dificultam o acesso nas vias estreitas da construção, como é o caso dos vendedores de picolé e sorvete, de bebidas em caixas de isopor ou carrinho de mão, doces (bala de coco, algodão doce, além dos industrializados), amendoim, pipocas de sal e de doce, batata frita, além de pequenos brinquedos que deixam a criançada alvoroçada.

A chamada comida de rua, embora pouco estudada, tem despertado o interesse de pesquisadores em diversas áreas, como ilustração, referimo-nos à turismóloga Krisciê Pertile (2013), ao apresentar a relação desse tipo de comércio⁷⁸.

⁷⁶ A preparação desses itens atualmente acontece em uma casa com uma grande estrutura de cozinha, de posse da paróquia e, ao fim de cada celebração, são vendidas no largo da Igreja. Parte do espaço onde se localiza a referida casa foi ocupado com a construção recente de uma nova capela, dedicada a Santa Luzia.

⁷⁷ Esses comerciantes pagam uma taxa de ocupação do espaço, diferente dos ambulantes que circulam pelas arquibancadas.

⁷⁸ Pertile (2013, p. 301), usando a classificação da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação – FAO aponta que “as comidas de rua podem ser definidas como o conjunto de alimentos e bebidas prontos para consumo, preparados ou vendidos, por vendedores ambulantes, especialmente nas ruas e/ou lugares públicos. Nesse rol poderiam estar incluídos, no Brasil, os pipoqueiros, os vendedores de cachorros-quentes, algodão doce ou mesmo de sorvetes, que frequentam as ruas das cidades, mas também os campos de futebol, as quadras das escolas de samba, as festas religiosas”.

Ilustração 64 — Vendedores ambulantes sem ponto fixo



Fonte: Cordeiro, Fernanda. Jun, 2019. Fonte: Oliveira, Alexandre. Jun, 2019. Fonte: Oliveira, Alexandre. Jun, 2019.

Dentro e fora do Cavalcódromo, vendedores temporários e ambulantes oferecem uma grande variedade de alimentos e bebidas, marcando e ampliando, ainda mais, o território alimentar da etapa compreendida como Cavalhadas. A Festa é uma oportunidade de ampliação de renda, não só para aqueles que produzem para a comercialização, como daqueles que adquirem para comercializar, o que justifica o grande número de vendedores sem uma barraca ou ponto específico, inclusive em meio aos espectadores (ilustração 64).

Diferente dos comerciantes de alimentos da Folia Tradicional, os que utilizam as proximidades do cavalcódromo (ilustração 65) ocupam o espaço por, aproximadamente, uma semana, visto que com a aproximação dos dias das Cavalhadas há a intensificação de público nas ruas no período noturno, participando dos ranchos⁷⁹, que trazem desde cantores conhecidos no cenário regional a shows com DJs.

⁷⁹ Os ranchões são boates improvisadas durante o período da Festa do Divino, com a presença de Djs e uma variedade de gêneros musicais do sertanejo ao eletrônico. Nos últimos anos, um novo formato do "rancho" tem chamado a atenção da população local e das cidades circunvizinhas, devido aos shows de cantores sertanejos conhecidos no cenário regional e nacional. Apresentando características semelhantes aos shows que acontecem nas festas de peão e cuja participação ocorre mediante aquisição de ingressos diários ou pacotes para todos os dias.

Ilustração 65 — Comércio nas proximidades e no interior do cavalhódromo.



Fonte: Oliveira, Alexandre. Jun. 2019.

Pelas ilustrações, é possível notar que há ausência com cuidados sanitários, nota-se uma churrasqueira em funcionamento ao lado de um banheiro químico, os molhos dos sanduíches também ficam expostos por todo o período, um ventilador utilizado para afastar os insetos faz circular também o ar e as sujeiras do ambiente, repleto de pessoas em circulação. Embora instalações de água e energia sejam improvisadas, é evidente a falta de higiene dos produtos oferecidos, pela negligência dos comerciantes.

Para a realização do Reinado de Nossa Senhora do Rosário e do Juizado de São Benedito, tem sido cada vez mais frequente que os produtos sejam totalmente ou parcialmente adquiridos de produtores que realizam produção em grande escala, como apresentado no

capítulo 2, como a aquisição de doces da cidade de Nerópolis (ilustração 66) ou a aquisição de salgados adquiridos de produtores de outras cidades que executam toda a produção em poucas horas usando equipamentos de alta produtividade.

Ilustração 66 — Doce industrializado servido durante o Reinado



Fonte: Oliveira, Alexandre. Jun. 2019

Essas aquisições justificam-se pelo aumento do público que se dirige aos festejos, principalmente durante a distribuição de alimentos; a reduzida ajuda com mão de obra, uma vez que a demanda de voluntários não é grande e atividades de produção acontecem simultaneamente; a demora no processo de produção manual, levando em conta que no caso dos salgados as máquinas produzem mais de 1000 unidades por hora, o que não é possível manualmente, uma vez que os colaboradores em sua maioria são de idade avançada. Quanto aos produtores que comercializam para aumentar a renda, estes estão com altas demandas para o período, com destaque para os produtores de bala de coco, pastelinho e canudinho, paçoca e forafa, além, é claro, dos famosos salgadinhos (empadinha, enroladinhos, pasteizinhos de carne, pão Pereira, rissoles e outros).

De acordo com Giddens (2011), a partir de suas abordagens sobre as escolhas cotidianas diante da modernidade que afetam todas as nossas decisões, estamos sujeitos ao surgimento de novas formas de comer, havendo, assim, uma pluralização dos alimentos como dos hábitos alimentares e do gosto, o que talvez justifique a existência das trocas alimentares do tradicional pelo industrial, do produzido local e coletivamente pelo produzido fora e em

grande escala, mesmo que para atender uma demanda, o que é possível evidenciar, atualmente, em Pirenópolis, inclusive para além da alimentação.

Salientamos que, embora haja ainda uma grande produção de itens para a festa, feitos em processos coletivos, a aquisição de produtos coloca em risco a transmissão dos saberes, mas não a sociabilidade em torno do alimento, uma vez que, o participante não se preocupa com o modo de preparo, mas com a qualidade e a quantidade do que é servido. Mesmo que a cozinha, enquanto local produtor de alimentos seja responsável pela partilha dos saberes e pela promoção da sociabilidade entre os que produzem, o alimento produz também comensalidade e sociabilidade ao ser distribuído, garantindo a permanência dos festejos, conforme nos expressa a professora e pesquisadora das músicas de folias em Pirenópolis, Aline Lôbo, em sua entrevista concedida para essa pesquisa.

Na verdade, a grande festa, a festa é o fazer, o momento da distribuição é só uma parte da festa. Então pensar o fazer na festa, como fazer a festa. Uma coisa muito interessante que eu acho que aconteceu foi assim, desde que tava resolvido fazer a festa eu pensei assim depois do Carnaval eu tenho que pensar licores tem que pensar cada hora uma coisa e quando eu amanhecia e pensava o que eu tenho que fazer hoje aparecia alguém e falava assim: Aline o que vamos fazer hoje, Aline faz isso, Aline você mesmo foi um deles que mandou mensagem aí nós vamos começar a fazer tal coisa que dia, ou seja, é interessante essa sincronicidade que vai acontecendo ao longo do processo. Então as pessoas certas vão aparecendo naquilo que você está precisando e isso é muito interessante e isso ninguém me contou não, acho que não tá escrito em lugar nenhum mas fazer uma festa desse tamanho, essa inspiração vamos dizer assim, vou chamar isso de inspiração, de sincronicidade, mas ela ela vai acontecendo [...] E então essas coisas foram acontecendo no processo. Aí vem uma pessoa fala assim ó eu posso fazer tal doce para você, aí vem outra me fala assim olha aí encontrei uma fulana que tem uma chácara que está perdendo laranja que ela disse que é para ir lá porque senão o pé de laranja dela não vai aguentar de tão carregado que está. Então assim isso tudo é festa, ir a Lagolândia buscar laranja, sair daqui e ir a Corumbá buscar figo, encomendar o figo e lá encontrar outras pessoas outras formas, tudo isso é muito prazeroso, os ensaios da música. Nós temos muitos ensaios a felicidade por que as crianças ficaram em aprender as músicas em latim, super fantástico também né as pequenas [...] Então essa coisa de envolver as crianças, de envolver os adolescentes, de envolver até as pessoas mais velhas e aprender com elas é tão fantástico, não existe idade, mais do que existe essa separação de rico e pobre, né, negro e branco, não existe distinção entre jovens e idosos, um vai aprendendo com o outro, isto é fantástico. Aline Santana Lôbo: depoimento [jun. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

De acordo com a fala de Aline Lôbo, a festa é um grande envolvimento local com aqueles que estão comprometidos em seus afazeres. Nessa festa o mais importante é a sua preparação. É um processo de aprendizado que passa por várias gerações e continua, expressão de mais alto significado simbólico dentro dessa comunidade urbana e rural no espaço desse município goiano.

3.3 ESSA FESTA NÃO SE ACABA, ESSA FESTA NÃO TEM FIM: MUDAR PARA PERMANECER?

O homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado. Ele é um herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e a experiência adquiridos pelas numerosas gerações que o antecederam. A manipulação adequada e criativa desse patrimônio cultural permite as inovações e as invenções. Estas não são, pois, o produto da ação isolada de um gênio, mas o resultado do esforço de toda uma comunidade
(LARAIA, 2009. p. 25).

Os festejos celebrados em Pirenópolis fogem de sua lógica inicial com o intuito de celebrar colheita, utilizando-se dos alimentos de estação e que estavam em período de safra para a realização dos grandes banquetes nos festejos realizados no passado. Os alimentos antes tirados do campo e dos próprios quintais, hoje, ainda que os festejos sejam realizados no meio rural, são oriundos em sua maioria de grandes produtores e do comércio, presente até nos lugares mais distantes, como destaca D'Abadia (2010, p. 19-20).

Perante as mudanças na sociedade atual, as festas religiosas podem ser vistas como fator de ressignificação, ou seja, a perpetuação de uma tradição presente nos diversos municípios brasileiros, essas são celebradas em maior ou menor intensidade. Elas resistem e permanecem diante dos diversos cenários da contemporaneidade, embora já venham marcadas com o estigma comercial e o apelo logístico evidenciados, mesmo nos lugares mais distantes.

Os festejos do Divino atualmente acontecem pela devoção transformada, tradição e pela ressignificação do festejar, mantidos por símbolos e códigos, compondo a memória coletiva dos pirenopolinos que reatualizam o que viveram seus ancestrais nos festejos a cada ano, revivendo o que foi aprendido na transmissão de uma geração para outra, o que segundo Gratão e Marandola Júnior (2011, p. 69) compõe o imaginário local:

Em vista disso, tanto na percepção (enquanto sentido) quanto na história (enquanto costume), sabor, gosto e paisagem guardam associações inerentes que vão além das técnicas e hábitos de cultivo ou preparo, as quais permeiam o ato de degustar o alimento e envolvem tanto o imaginário quanto a identidade do lugar ou da região.

Para Giddens (2011), a tradição é uma maneira de lidar com o tempo passado, presente e futuro, estruturados por práticas sociais recorrentes, não estática, podendo agregar mudanças significativas para determinada comunidade.

A tradição é um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade. Ela é uma maneira de lidar com o tempo e o espaço, que insere qualquer atividade ou experiência particular dentro da continuidade do passado, presente e futuro, sendo estes por sua vez estruturados por práticas sociais recorrentes.

A tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração conforme esta assume sua herança cultural dos precedentes. A tradição não só resiste à mudança como pertence a um contexto no qual há, separados, poucos marcadores temporais e espaciais em cujos termos a mudança pode ter alguma forma significativa (GIDDENS, 2011, p. 38).

Tais mudanças provocam rupturas nos festejos e modificações nas formas de festejar alterando datas, acrescentando ou removendo itens, mas garantindo a manutenção dos festejos, reatualizados, de acordo com a sociedade atual que o realiza e vivência, sem esquecer do passado. Ainda segundo o autor,

a tradição é um meio de identidade. Seja pessoal ou coletiva, a identidade pressupõe significado, mas também pressupõe o processo constante de recapitulação e reinterpretação observado anteriormente. A identidade é a criação da constância através do tempo, a verdadeira união do passado com um futuro antecipado (GIDDENS, 2001. p. 56).

Com a concepção de patrimônio ampliada, os bens culturais passaram a ser vistos como algo que deveria ser preservado. Com o intuito de desenvolver e articular o turismo regional, a Goiastur foi criada em 1972. Em Pirenópolis, a empresa empenhou-se na promoção da Festa do Divino, por esta contemplar seus objetivos, além do município conservar sua memória histórica, com a preservação do patrimônio arquitetônico e manifestações culturais. Entre as muitas intervenções da empresa, notam-se as indumentárias atuais dos cavaleiros que correm as Cavalhadas (SILVA, 2001).

O advento do turismo na cidade, cada vez mais crescente, desde a criação das rotas de acessos à capital do estado, Goiânia, e à capital federal, Brasília, propiciou várias alterações nos festejos antes locais, agora estendidos não só para o estado, mas promovidos, inclusive, internacionalmente. Uma modificação reclamada por muitos é a alteração do dia das cavalhadas, antes realizada de segunda a quarta-feira, de modo que no domingo o dia fosse dedicado ao Divino com missa, cortejo e procissão. Para atender o crescente público, as Cavalhadas na atualidade ocorrem de domingo a terça-feira e as atividades do dia de Pentecostes foram aglomeradas, de modo que as manifestações, antes específicas, acontecem dentro de um aglomerado de atividades, em um único dia, de maneira que a procissão antes realizada no período noturno foi agregada ao cortejo do Imperador, que ocorre no período matinal.

De acordo com Maria Joselita, viúva de Wilno Pompeu de Pina, o Imperador de 1991, a comilança que hoje ocorre na Quinta-feira, dia de Corpus Christi, quando ocorre a transferência permanente da coroa para a casa do novo Imperador, escolhido no domingo, não

existia. É mais uma agregação de atividade alimentar, acrescentada aos festejos, relembrando as falas do marido, esta assegura que:

a Festa do Divino não tinha aquela como dizia ele aquela comilança da quinta-feira, isso foi criado quando o Antônio Gonçalves Pereira, conhecido como Antônio Português caiu festeiro, nessa época ele era católico, participava de vários encontros da igreja católica, fez encontro de casais, então ele tinha um papel importante, tomava conta das pastorinhas né e ele ficou muito eufórico, então ele criou né essa procissão e essa recepção ao povo que até então não tinha (Paróquia Nossa Senhora do Rosário - UM DIA ME CONTARAM, MEMÓRIAS DO DIVINO: A HISTÓRIA DE 1991. 34 min. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=KPFqgwcKVE>).

A criação da Folia da Renovação Cristã em 2001, sob os cuidados do Pe. Luiz Virtuoso, não amplia somente o domínio religioso sobre os festejos, mas também os momentos de sociabilidade e comensalidade, proporcionados pelos rituais alimentares dessa Folia, que normalmente percorre seu itinerário de giro por até nove dias.

Além das Folias, o referido padre cria o título de Imperatriz para a esposa do Imperador, garantindo à festa o reconhecimento do imprescindível papel feminino, especialmente os cuidados voltados para a casa e, conseqüentemente, para a cozinha, ao indicar o forro da mesa, orientar a cozinheira contratada e outras tantas atividades, enquanto seu marido Imperador se ocupa de arrecadar donativos e de acompanhar atividades mais masculinas.

Ao observar o distanciamento dos cavaleiros da Cavalhadas das celebrações religiosas nos dias da novena, com exceção do dia em que são os novenários, o padre propôs a criação do terço dos cavaleiros. Tal manifestação não consta na ilustração 40 por estar em data anterior ao limite temporal estabelecido. Nesse ritual, são realizados 25 terços, cujo início ocorre em janeiro na casa do Imperador e se estende até a casa dos 24 cavaleiros e normalmente se encerram antes da Quaresma. São manifestações mais calmas que as farofadas, quando o intuito é confraternizar, afinal enquanto os demais estão confraternizando, os cavaleiros estão dando vida a encenação da famosa batalha.

Nos cardápios dos terços existe uma variação em relação aos itens servidos no período mais intenso dos festejos. Outra característica é que os participantes dos terços são, em sua maioria, parentes dos cavaleiros, não havendo, assim, um público elevado, como nas farofadas, em que os mesmos também são participantes fundamentais, contando com cerca de 150 participantes.

Tivemos a oportunidade de colaborar na condução da cozinha no terço do cavaleiro Mouro, Josa, na ocasião preparamos 7,5 quilos de arroz branco; 3 quilos de feijão de caldo;

peixe ao molho, usando 2 Pintados, que pesavam cerca de 10 quilos; 10 quilos de peixe Panga, empanado e frito; 2,5 quilos de macarrão frito e salada de alface com tomate.

Outras intervenções de religiosos eram constantes, conforme relatamos acima, por meio de trechos do livro de tombo, em 1997, o então responsável pela paróquia, Pe. Joel Alves, incumbiu o Imperador de retirar a distribuição de bebidas e a excessiva embriaguês da casa onde aconteceria a recepção do público, como forma de evitar o que acreditavam ser o distanciamento religioso e a profanação da Festa.

A Paróquia investe na criação de uma casa onde viriam a ser realizadas as atividades de confecção de alimentos e outras relacionadas aos festejos. Tal espaço recebeu a festa de 1998 e ficou conhecido pela população como “casa do Imperador”, hoje, casa Padre Tenisson, local que abriga a estrutura de cozinha da paróquia dentro da cidade e onde são confeccionados os alimentos para muitas quermesses e encontros ao longo do ano. É de lá que saem boa parte dos utensílios usados na cozinha do Império.

A prática comercial presente nos festejos, bem como a intensificação do trabalho remunerado em oposição ao voluntariado, comum à festa, tem-se tornado cada vez mais frequentes, até mesmo como forma de atender o grande público que participa exclusivamente do consumo desses itens distribuídos.

Em 2019 novas formas para Verônicas foram feitas de massa plástica (ilustração 65), ao novo material resulta Verônicas com alto relevo mais visível, além de não deixar vestígios do material utilizado no doce como é o caso das tradicionais formas de chumbo, que libera nos medalhões a coloração escura em função do contato com os objetos de metal utilizados para decoração.

Ainda a criação de um equipamento, feito por um morador local, que substitui o processo manual de puxar o melado a fim de que este se transforme na massa alva que será transformada em Verônicas, desperta em nós questionamentos para pesquisas futuras. Até quando duraria o modo artesanal de produção de itens alimentares para os festejos do Divino em Pirenópolis? Com o intuito de produzir maiores quantidades, aceitariam os colaboradores dos festejos, principalmente os que executam ofícios a longas datas, que equipamentos industriais substituíssem o trabalho de produção manual?

Ilustração 67 — Novas formas para Verônicas



Fonte: CURADO, João Guilherme. Mai/2019

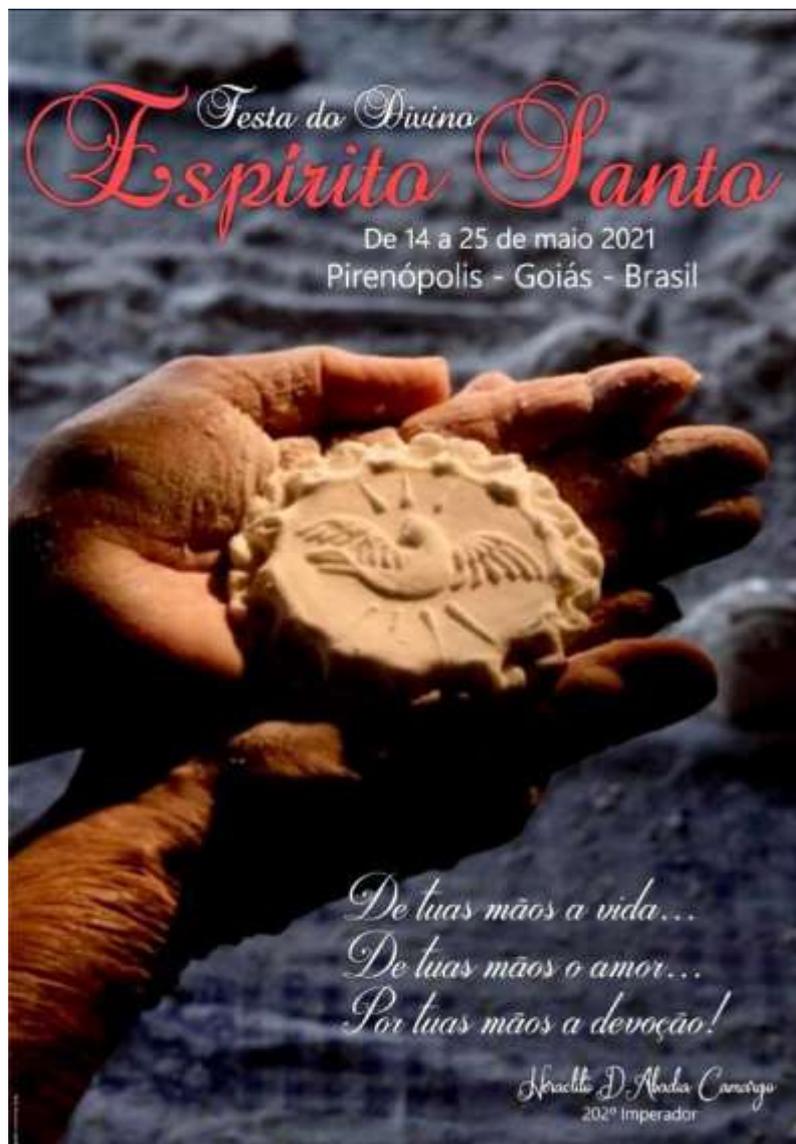
O ano de 2020 foi marcado pelo cancelamento de todos os festejos relacionados ao culto do Divino Espírito Santo e os festejos em grande massa nos âmbitos local, regional, nacional e mundial, devido à pandemia do Coronavírus (Covid-19), como forma de contenção do vírus, garantindo, assim, o isolamento social da população. Os festejos aconteceram sem público, sendo transmitidos nas redes sociais pelo *instagram*, *facebook* e *youtube*.

A Paróquia de Nossa Senhora do Rosário emitiu uma nota a comunidade (anexo 3), cancelando as festividades e estendendo o Império do Imperador de 2020, Heráclito D'Abadia, até o ano de 2021, sem a realização de um novo sorteio. De forma simplificada, a tumultuada novena e as missas do reinado e juizado foram realizadas de forma simbólica, sem as devidas solenidades e os cortejos, encerrados na rua com fartos banquetes, produzidos por meio de trabalho coletivo e com o envolvimento da população, não aconteceram.

Por meio do decreto municipal 3456/2020 (anexo 3), a prefeitura proibiu a realização de diversas atividades, entre elas as cavalgadas e os pousos de Folia. De forma simbólica, alguns foliões da Folia da Renovação e da Folia Tradicional, a cavalo e portando suas respectivas bandeiras, acompanhados do Pároco local e do Imperador com a coroa e o cetro, acompanhados de um carro de som com músicas relacionadas a festa, realizaram um pequeno giro pelas principais ruas da cidade, no dia em que aconteceriam as respectivas chegadas, momentos de

ampla participação da comunidade. De igual modo, as práticas alimentares recorrentes às Folias não foram realizadas, os benditos não foram executados e os rituais reatualizados a cada ano, são aguardados com expectativa pelos devotos do Divino.

Ilustração 68 — Cartaz de divulgação da Festa do Divino, 2021.



Fonte: Material de divulgação.

Como forma de acalantar a população e garantir que os festejos acontecerão no ano vindouro o Imperador divulgou uma prévia do cartaz, que no âmbito alimentar é importante para esta pesquisa. Ao substituir os símbolos normalmente utilizados para ilustrar o cartaz, um marco de cada festa, o Imperador homenageia sua mãe, uma das mais famosas veronqueiras ou fazedoras de verônicas vivas da cidade e todos os colaboradores dos festejos, ao utilizar a verônica, feita por ela, para simbolizar a esperança em uma festa doce e farta (ilustração 68).

Ao garantir o compromisso de que mais uma festa aconteça, o Imperador do ano vindouro confirma a certeza que, em 2021, ouviremos ao redor da mesa:

*“Essa festa não se acaba, essa festa não tem fim
Essa festa não se acaba, essa festa não tem fim
Aí se esta festa se acabar, aí se esta festa se acabar
Aí meu Deus, Aí meu Deus
Aí meu Deus, o que será de mim
Aí meu Deus, Aí meu Deus
Aí meu Deus, o que será de mim”.*

CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Os devotos do Divino
Vão abrir sua morada
Pra bandeira do menino
Ser bem-vinda, ser louvada, ai ai*

*Deus nos salve, esse devoto
Pela esmola, em vosso nome
Dando água a quem tem sede
Dando pão a quem tem fome ai ai*

*A bandeira acredita
Que a semente seja tanta
Que essa mesa seja farta
Que essa casa seja santa, ai ai*

*Que o perdão seja sagrado
Que a fé seja infinta
Que o homem seja livre
Que a justiça sobreviva, ai ai*

*Assim, como os três reis magos
Que seguiram a estrela-guia
A bandeira segue em frente
Atrás de melhores dias, ai ai*

*No estandarte, vai escrito
Que ele voltará de novo
E o Rei será bendito
Ele nascerá do povo, ai ai*

(Ivan Lins e Vitor Martins, A Bandeira do Divino - 1978)

A alimentação marca os festejos do Divino nos diversos locais em que o culto acontece, por meio de suas regras de hospitalidade e de comensalidade, onde o Divino não só oferece pouso, mas dá pão a quem tem fome e água a quem tem sede, por meio de seus anfitriões devotos e se faz presente na mesa com o folião e o convidado por meio das insígnias e símbolos, momento em que é louvado e recebe agradecimentos.

Durante a pesquisa, constatamos que as três fases mencionadas a seguir, escolhidas para estudos, são bastante amplas e que, por si só, já resultariam em diversificados universos investigativos para estudo, em diferentes áreas, para além da gastronomia e da culinária, mas abordando as questões alimentares.

O fato dessas etapas acontecerem simultaneamente impossibilita ao pesquisador, com reduzido tempo de trabalho, acompanhar todos os momentos ou investigações, o que nos foi vantajoso, devido ao amplo período com pesquisas na referida festa. Ao propormos estudos sobre os alimentos e em torno destes abrimos um novo leque de pesquisa a respeito das práticas

alimentares no que tange à Folia, ao Império e às Cavalhadas, no que se refere às receitas, às técnicas e a outras tantas características.

A origem da Festa teve por referencial o calendário da colheita, momento de fartura e celebração da abundância de alimentos, no abate do gado e dos animais que estavam em processo de engorda, para serem utilizados na confecção dos cardápios ou ofertados ao Imperador e anfitriões das demais etapas, visto que os animais e os alimentos eram mais abundantes e valorizados que o próprio dinheiro. Atualmente há grande colaboração com insumos, mas relatos demonstram que as ofertas e doações eram mais volumosas.

No contexto presente a agricultura não segue mais um calendário específico, devido às inovações tecnológicas, ao êxodo rural e à própria realidade atual do município em que significativa parcela da população possui pequenas propriedades rurais, utilizadas para locação ou para descanso aos finais de semana e feriados, havendo, assim, a aquisição da maioria dos produtos alimentares utilizados para os festejos, antes produzidos no quintal do próprio espaço rural onde esses acontecem, dando lugar a itens adquiridos no espaço urbano, nos supermercados e centros comerciais. Evidência confirmada nas formas de medição dos alimentos, que apresentam significativa alteração em um espaço de, aproximadamente, duas décadas, as caixas, litros e latas são cada vez mais mencionados por suas embalagens já definidas por quilos. Com suporte em Giard (1997), “quando a natureza das provisões muda, os gestos de preparação culinária fazem o mesmo” (p. 274).

É possível inferir que o motivo inicial de celebração foi alterado deixando de ser relacionado com a alimentação e a produção de alimentos, mas ao fato de os festejos e o culto ao Divino terem tornado devoção para os participantes que o ressignificaram e reatualizaram, transmitindo de geração para geração, de modo que o alimento consumido compõe a memória afetiva e gustativa do festejante, que associa a comida à Festa. É importante enfatizar que, embora haja alterações no cardápio, há ainda, em todas as etapas, alimentos considerados tradicionais, mesmo que adquiridos de outros modos.

A ampliação dos festejos, antes restritos à comunidade pirenopolina, hoje tornados espetáculo para agradar turistas, por meio de investimentos e interesses estaduais, também incentivados pelas políticas de preservação e ao próprio tombamento da cidade e, posteriormente, ao registro da Festa, despertaram ainda mais o interesse da grande mídia que, anualmente, cobre as muitas atividades do período festivo. Esse crescimento abrange um público numeroso, criando novas situações e formas de se alimentar, a fim de garantir que todos tenham possibilidade de alimentação.

A produção de alimentos por devoção ao Divino ainda é uma constante da Festa, mas hoje esta apresenta grande caráter comercial, de modo que o trabalho antes gratuito e o devoto que cozinhava por devoção passa a oferecer o seu conhecimento por uma remuneração. As mulheres destacam-se nas contratações para atividades alimentares, antes restritas ao trabalho interno, enquanto os homens figuravam o espaço externo dos festejos, ganham cada vez mais destaque ao assumir não só os ofícios alimentares, mas as atividades antes exclusivamente masculinas como ser folião ou compor a equipe de música.

Tal necessidade de contratação está associada ao fato de o prestador do serviço aliviar os donos da casa durante as atividades com alto fluxo de pessoas e, ainda, coordenando aqueles que se voluntariam durante os mutirões de produção, como acontece na casa do Imperador.

A produção com fins de comercialização para as quermesses, com intuito de arrecadar para a Igreja também, reduz a produção de participantes voluntários nas demais produções com distribuição gratuita, evidenciadas na exploração de mão de obra gratuita do devoto que oferece trabalho em troca de indulgência, de graça, em troca do perdão de um pecado ou do atendimento de uma prece, um contrato com o santo. Outras atividades, como a produção de Verônicas estão condicionadas ao saber fazer e precisam de ações de salvaguarda e transmissão do conhecimento, para que tais ofícios não se percam, uma vez que as técnicas e conhecimentos estão condicionados a um número reduzido de pessoas.

A socialização acontece em torno do alimento que é servido, de modo que não é importante para o participante saber quem o produz, mas a qualidade e a quantidade do que é ofertado, sendo assim, ao contratar produtores e alimentos prontos de outras cidades, os anfitriões não estão prejudicando a sociabilidade envolvida no produzir, mas garantindo que a socialização ocorra por meio da distribuição, como ocorrem no Reinado e no Juizado e nas distribuições do Império, ocasião de encontro entre pessoas que, normalmente, não estariam juntas no cotidiano.

Os comerciantes temporários que ocupam os locais das manifestações delimitam uma espacialidade da comensalidade festiva ao criar um “novo território alimentar” e oferecer uma variedade de alimentos atuais que fogem aos característicos dos festejos, chamados de alimentos tradicionais. Na visão dos organizadores, esses comerciantes ajudam a reduzir as despesas dos anfitriões, além de promover a sociabilidade alimentar entre aqueles que estão exclusivamente para os bailões, no caso da Folia Tradicional, e não para a festa enquanto ritual, onde o alimento exerce importante papel nas folias.

As produções que ocorrem nos acampamentos também podem ser consideradas oportunidades de socialização, afinal, como estes são espaços amplos e com número

significativos de integrantes e ainda recebem visitantes, os alimentos oferecidos e partilhados possuem sua dinâmica própria de comensalidade. Porém, é evidente que na Folia Tradicional a presença das cozinhas nos acampamentos proporciona comodidade ao folião, mas há distanciamento do rito e da gratuidade característica do tempo do Divino.

Enfim, podemos concluir que o alimento, a preparação e a socialização do mesmo continuam sendo uma ação simbólica de comunhão, embora diferente dos festejos iniciais, é vivenciada por cada pirenopolino que, na mesa da festa, relembra seus ancestrais e suas memórias de festas anteriores, tornando assertiva a hipótese de que a comensalidade promovida pela festa, mesmo com sofridas modificações ao longo dos tempos, ainda guarda os elementos simbólicos que a instituiu e a preservou até os dias atuais, garantindo, assim, uma identidade festiva e uma tradição entre aqueles que preparam a comida da festa e os seus participantes, saboreadores desse alimento, reatualizando a cada ano os versos da música Bandeira do Divino, de Ivan Lins.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. **Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, pp. 125-158, jan/jun. 2011. Editora UFPR.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. **Diáspora: viver entre-territórios e entre-culturas?** In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (Orgs.). Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão Popular/Unesp, 2008. pp. 175-195.
- ALMEIDA, Maria Geralda. **Festas rurais e turismo em territórios emergentes.** Biblio 3W. Revista bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales, Universidad de Barcelona, Vol. XV, nº 918, 15 de abril de 2011. <http://www.ub.es/geocrit/b3w-919.htm>. [ISSN 1138-7796]
- ALMEIDA, Maria Geralda. **Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza.** Mercator (Fortaleza) [online]. 2017, vol.16, 16e006. Epub Feb 06, 2017. ISSN 1984-2201.
- ALMEIDA, Maria Geralda. **Território de tradições e de festas.** 1ª ed. Curitiba: UFPR, 2018.
- ALVES, Ana Cláudia Lima. A comida como Patrimônio Cultural. In: **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo. v. 58, n.1, p.73-86. jan/jun. 2011.
- AMON, Denise. MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social.** Sociedade e Cultura, v.11, n.1, jan/jun. 2008. p.13-21.
- AUDRIN, José Maria. **Os sertanejos que eu conheci.** Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1963.
- BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem do Planalto Central: eco-história do Distrito Federal – do indígena ao colonizador.** Brasília: Verano, 2000.
- BONOMO, Juliana & LIFSCHITZ, Javier Alexandro. **As quitandas de Minas Gerais: memórias brancas e memórias negras.** Ciências Sociais Unisinos. 51(2):193-200, maio/agosto 2015.
- BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas.** São Paulo: Editora Perspectiva, 2007.
- BOUTAUD, Jean Jacques. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade – Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas.** São Paulo: Editora Senac, 2011.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Cavalcadas de Pirenópolis, Oriente,** 1974.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O Divino, o Santo e a Senhora.** Rio de Janeiro, FUNARTE, 1978.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer: um estudo do campesinato goiano.** Rio de Janeiro. Edições Graal. 1981. 181p.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **De tão longe eu venho vindo.** Goiânia, UFG, 2004.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Prece e Bênção: espiritualidades religiosas no Brasil**, Aparecida, Santuário. 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Prece e Folia, Festa e Romaria**. Aparecida, SP: Ideias & letras. 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **De um lado e do outro do mar: festas populares que uma origem comum aproxima e que um oceano e um cerrado separam**. In: OLIVEIRA, M. F. et al. *Festas, religiosidades e saberes do Cerrado*. Anápolis: Editora UEG, 2015. p.25-72.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global. 2011.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 7ª reimpr. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p.71-80, 2005. Editora UFPR.

CARVALHO, Arethéa Pereira. **Pão Pereira - História e tradição Pirenopolina**. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis. 2011. (Monografia em Gastronomia)

CARVALHO, Maria Michol Pinho de. **Divino Espírito (Re)ligando Portugal/Brasil no Imaginário Religioso Popular**. In: VI Congresso Português de Sociologia Mundo Sociais: saberes e práticas. Universidade Nova Lisboa/ Faculdade de Ciências Humanas, 2008.

CASTRO, Helisa, MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo. **Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia**. *Ágora*. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, jan./Jun. 2016.

CAVALCANTI, Maria Leticia Monteiro. **A arte do doce**. In: FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global. 2007.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce & MAYOL, Pierre. (orgs.). **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. I; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

CHAUL, Nasser Nagib Fayad. **Caminhos de Goiás: Da construção da decadência aos limites da modernidade**. Goiás: UFG, 1997.

CLAVAL, Paul. **As abordagens da geografia cultural**. CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo César da Costa; CORREA, Roberto Lobato (orgs). *Explorações geográficas- 5ª ed.- Rio de Janeiro: Bertrand Brasil*, 2012. p. 89-117.

CORA CORALINA. **A informação Goiana**, v. 2, n. 8, p.3, 15 mar. 1919

CORA CORALINA **Todas as vidas**. São Paulo: Global, 1980.

COX, Harvey. **A festa dos foliões**. Trad. Edmundo Binder. Petrópolis: Ed. Vozes, 1974.

CURADO, João Guilherme da Trindade. “Comidas de FÉstas”. In: **Anais do IX Seminário de Iniciação Científica, VI Jornada de Pesquisa e Pós-Graduação e Semana Nacional de Ciência e Tecnologia**. Universidade Estadual de Goiás, 2011. p. 1-5.

CURADO, João Guilherme da Trindade. **Lagolândia – paisagens de festa e de fé: uma comunidade percebida pelas festividades**. 2011. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia.

CURADO, João Guilherme da Trindade. **Festas e Patrimônio: na documentação da Igreja e Câmara de Pirenópolis — 1929 a 2002**. 2013 (Inédito).

CURADO, João Guilherme; FERREIRA, Adolpho Randes Mesquita; OLIVEIRA, Alexandre Francisco. Fartura à mesa: Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/GO. In: **Anais do II Seminário Sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais I Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: aproximando o diálogo entre produção e consumo**. Aracaju: Universidade Federal de Sergipe, 2014. ISBN: 978-85-7822-429-5. Disponível em: <http://www.grupam.net/news/gt-02-os-alimentos-nas-festas-tradicionais-e-religiosas/>

CURADO, João Guilherme da Trindade; SILVA, Erick Tavares; BRAZUNA, Izabel; OLIVEIRA, Alexandre Francisco de. Verônicas: O doce sabor do Espírito Santo em Pirenópolis-Goiás. In: ADEMIR LUIZ DA SILVA, ELIÉZER CARDOSO DE OLIVEIRA et al. (Org.). **No rastro da bandeira: terços, festas & folias**. Goiânia. Editora e Livraria Caminhos. 2017. p. 27-37.

D’ABADIA, Maria Idelma Vieira. **Projeto de Pesquisa: Arte e Saberes nas Manifestações Católicas Populares**. Fapeg. Chamada pública 005, 2013, Mimeo.

D’ABADIA, Maria Idelma Vieira. **Diversidade e Identidade religiosa: uma leitura espacial dos padroeiros e seus festejos em Muquém, Abadiânia e Trindade - Goiás**. 2010. Tese de Doutorado em Geografia– Universidade Federal de Goiás, Goiânia.

DAMATTA, Roberto . **A Casa & a Rua: Espaço, Cidadania, Mulher e Morte no Brasil**. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1997.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2000.

DAMATTA, Roberto. **O que é o Brasil?**. Rio de Janeiro: Editora Rocco. Coleção Jovens Leitores, 2004.

CAMPOS, Luciana de. **A sacralidade que vem das taças: o uso de bebidas no Mito e na Literatura Nórdica Medieval**. Revista Brasileira de História das Religiões, 8(23), 97-107. 2015.

DURKHEIM, Émile. **Formas elementares da vida religiosa**. São Paulo: Edições Paulinas, 1989.

DUVIGNAU, Jean. **Festas e Civilizações**. Fortaleza, Edições Universidade Federal do Ceará & Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, 1983.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 9ªed. São Paulo. Estação da Liberdade, 2018.

FREITAS, Lena Castello Branco Ferreira de. **Arraial e Coronel: Dois estudos de história social**. São Paulo: Editora Cultrix, 1978.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª ed. São Paulo: Global. 2007.

FRUGOLI, Ricardo. “Passa lá em casa” – almoço do Círio de Nazaré – o banquete amazônico. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo. 2014. 164f. (Mestrado em Hospitalidade)

GEERTZ, Clifford .A. **A interpretação das culturas**. 1.ed..13ª reimpr. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GENNEP, Arnold Van. **Os ritos de passagem: estudo sistemático dos ritos da porta e da soleira, da hospitalidade, da doação, gravidez e parto, nascimento, infância, puberdade, iniciação, coroação, noivado, casamento, funerais, estações, etc**. Trad. Mariano Ferreira. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

GERALDES, Amanda Alexandre Ferreira. **A memória dos objetos: verônicas, máscaras e flores do Divino Espírito Santo de Pirenópolis/Goiás**. 2015. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.

GIARD, Luce. “**Cozinhar**”.In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce & MAYOL, Pierre. (orgs.). **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. 1; tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

GIDDENS, Anthony. **As consequências da modernidade**. Trad. Raul Fiker. 5ª reimpr. São Paulo: UNESP, 2011. 156p.

GIDDENS, Anthony. **Em defesa da sociologia**. Ensaios, interpretações e réplicas. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista; MARANDOLA JÚNIOR, Eduardo. **Sabor da, na e para Geografia**. Geosul, Florianópolis, v. 26, n. 51. p. 59-74, 2011.

HAESBAERT, Rogério. Identidades territoriais. In Correa, R. L; Rosendahl, Z. (Orgs.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1999.

HAESBAERT, Rogério. **Território e Multiterritorialidade: um debate**. GEOgraphia. Rio de Janeiro, ano 11, n. 17, p. 19-44, mar. 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. Trad. Laís Teles Benoir. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. (Orgs.). **A invenção das tradições**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. **Dossiê da Festa do Divino Espírito Santo**. Pirenópolis, GO. Brasília: Iphan, 2017.

JAYME, Jarbas. **Esboço Histórico de Pirenópolis**. Goiânia: UFG, 1971. Vols I e II.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico**. 2 ed. São Paulo : Atlas, 1997.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24 ed. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 2004. **O cru e o cozido** (Mitológicas v. 1) (1964). São Paulo: Cosac & Naify.

LÔBO, Aline Santana. **SONS E MOVIMENTOS: Sentidos do sagrado na musicalidade da Folia de Santos Reis de Pirenópolis, Goiás**. 2017. (Mestrado em Ciências Sociais e Humanidades) – Universidade Estadual de Goiás, Anápolis.

LÔBO, Tereza Caroline. **A singularidade de um lugar festivo: o reinado de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos e o juizado de São Benedito em Pirenópolis**. 2006. (Mestrado em Socioambientais) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia.

LÔBO, Tereza Caroline. **Capela do Rio do Peixe em Pirenópolis/Goiás: um lugar de festa**. Goiânia: UFG/IESA. 2011. . (Doutorado em Geografia).

MACIEL, Maria Eunice. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, dezembro de 2001.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha a Brasileira**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p.25-39. 2004.

MAIA, Carlos Eduardo Santos. **Enlaces Geográficos de um Mundo Festivo – Pirenópolis: a tradição cavaleiresca e sua rede organizacional**. Rio de Janeiro: PPGG/UFRJ, 2002. 300 f. (Doutorado em Geografia).

MARANDOLA JÚNIOR, Eduardo. **Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista**. In: Geograficidades – Dossiê Sabores Geográficos, v. 2, n.1, p.42-52, 2012.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva**. In: MAUSS, M. Sociologia e antropologia. Rio de Janeiro: Cosac & Naify, 2003. p. 183-314.

MENASCHE, Renata. Comida como patrimônio: Pontuando o debate. In: SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES; FABIANA THOMÉ DA CRUZ. (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. 1ed.São Cristóvão: Edufs, 2017, v. 1, p. 67-77.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça ; CRUZ, Fabiana Thomé da, . Alimentos tradicionais como manifestação cultural na contemporaneidade. In: SÔNIA DE SOUZA MENDONÇA MENEZES; FABIANA THOMÉ DA CRUZ. (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. 1ed.São Cristóvão: Edufs, 2017, v. 1, p. 25-44.

MESQUITA, Érica Danielle; OLIVEIRA, Alexandre Francisco de. **Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/Goiás: Apontamentos Bibliográficos**. In: Anais do III Simpósio Nacional de História da UEG: Histórias, representações e poder. Iporá, 2013.

MINTZ, Sidney W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura** / Massimo Montanari; Trad. Letícia Martins de Andrade. – São Paulo: editora Senac São Paulo, 2008.

MORAES FILHO, José Alexandre Melo. **Festas e tradições Populares do Brasil**. São Paulo/Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1979.

OLIVEIRA, Keila Dasdores. **A farta comida servida na Folia do Divino Espírito Santo na zona rural de Pirenópolis — Goiás**. Pirenópolis. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis. 2009. (Monografia em Gastronomia).

OLIVEIRA, Marcelena. **A importância da comida servida na casa do Imperador durante os festejos do Divino Espírito Santo em Pirenópolis**. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis, 2012. (Monografia em Gastronomia)

ORTENCIO, Bariani. **A Cozinha Goiana (estudo e Receituário)**. 8ª ed. Goiania: Kelps, 2014.

ORTENCIO, Bariani. **A Cozinha Goiana (Conceitual e Receituário)**. Edição especial limitada. Goiania: Kelps, 2013.

PEREIRA, Luzimar Paulo. **Os giros do sagrado: um estudo etnográfico sobre as folias em Urucuaia, MG**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2011.

PERTLIE, Krisciê. **Comida de rua: Relações históricas e conceituais**. Revista Rosa dos Ventos, 5(2), p. 301-310, abril-jun, 2013.

PINTO, Divino da Silva. **A Folia do Divino como atrativo turístico**. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis, 2009. (Monografia em turismo)

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. 1. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006.

RIBEIRO, Maria Cristina Campos. **Mutirões Camponeses: trabalho, devoção e festa em Pirenópolis, Goiás**. Universidade Estadual de Goiás, Anápolis. 2018. (Mestrado em Ciências Sociais e Humanidades)

ROSENDAHL, Zeny. Território e territorialidade: uma proposta geográfica para o estudo da religião. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato (Orgs.). **Geografia Cultural: uma antologia II**. Rio de: EdUERJ, 2013. pp. 169-187.

SAINT-HILAIRE, Auguste. **Viagem à Província de Goiás**. Trad. Regina Régis Junqueira. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/USP, 1975.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, Carlos Alberto Antunes. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan. /jun. 2011. Editora UFPR.

SCHULTER, Regina G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, Erick Tavares da.- **Verônicas: o alfenim de Pirenópolis – Goiás**. Universidade Estadual de Goiás, Pirenópolis, 2016. (Trabalho de Curso em Gastronomia)

SILVA, Mônica Martins da. **A festa do Divino: Romanização, patrimônio & tradição em Pirenópolis (1890-1988)**. Goiânia: Agepel, 2001.

SIMMEL, George. **Sociologia da refeição**. In: Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 159-166, 2004.

SOARES, Denise Rodrigues. **Vidas foliãs: comunicações, sociabilidades e dispositivos interacionais**. Universidade Federal de Goiás, 2020. (Mestrado em Comunicação)

SPINELLI, Céline. **Cavaleiros de Pirenópolis: etnografia de um rito equestre**. Rio de Janeiro: UFRJ/ IFCS, 2009. (Mestrado em Antropologia)

TELES, Gilberto Mendonça. **Sociologia goiana**. 3. ed. Goiânia: Cerne, 1986.

TORALLES, Katia Karam. **Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis**. (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Goiás. 2017.

TORALLES, Katia Karam.. Livro de receitas da Festa do Divino. 2013 (Inédito).

TURNER, Victor W. **O processo ritual: estrutura e antiestrutura**. Trad. Nancy de Castro e Ricardo A. Rosenbusch. 2. d. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

VEIGA, Felipe Berocan. **A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás: polaridades simbólicas em torno de um rito**. Niterói: PPG em Antropologia e Ciências Políticas/UFF, 2002. (Mestrado em Antropologia).

VEIGA, Felipe Berocan. **Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás**. In: Candelária – Revista do Instituto de Humanidades. Rio de Janeiro. Ano V, jan-jun/2008. p. 135-150.

VINHA, Terezinha Pompeo. **Saberes e sabores do alimento: um breve resgate pela história.** In Interfaces da Educação. Parnaíba, v.6. n. 17. 2015. p. 289-311.

WOORTMANN, Ellen F.. A comida como linguagem. In: **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.

WOORTMANN, Klaas Axel A. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Marcia Rodrigues (Org.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília, DF: Ed.SENAC, 2006. v. 1.

ENTREVISTAS

ARAUJO, Gleisson Humberto de. **Gleisson Humberto de Araujo**: depoimento [nov. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

BASTOS, Wellington Alves de. **Wellington Alves de Bastos**: depoimento [mai. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

FÉLIX, Ronaldo. **Ronaldo Félix**: depoimento [jun. 2017]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2017. MP3.

FROTA, Cerise Amorim. **Cerise Amorim Frota**: depoimento [jun. 2020]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2020. MP3.

LÔBO, Marta Enizia de Oliveira. **Marta Enizia de Oliveira Lôbo**: depoimento [jun. 2017]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2017. MP3.

LÔBO, Aline Santana. **Aline Santana Lôbo**: depoimento [jun. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

LÔBO, Tereza Caroline. **Tereza Caroline Lôbo**: depoimento [jun. 2017]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2017. MP3.

MELO, Wesley Oliveira. **Wesley Oliveira Melo**: depoimento [maio 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

OLIVEIRA, Claudiçon Bomfim de. **Claudiçon Bomfim de Oliveira**: depoimento [jun. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

OLIVEIRA, Odorico Rodrigues de. **Odorico Rodrigues de Oliveira**: depoimento [abril. 2020]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2020. MP3.

PEREIRA, Pe. Augusto Gonçalves. **Pe. Augusto Gonçalves Pereira**: depoimento [fev. 2020]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2020. MP3.

PINA, Célia Fátima de. **Célia Fátima de Pina**: depoimento [dez. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3.

SÁ, Adriano de. **Adriano de Sá**: depoimento [jun. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3

SANTOS, Lorrane Maria Otim dos. **Lorrane Maria Otim dos Santos**: depoimento [mai. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3

VEIGA, Romerito Augusto da. **Romerito Augusto da Veiga**: depoimento [mai. 2019]. Entrevistador: Alexandre Francisco de Oliveira. Pirenópolis, 2019. MP3

IMAGENS

Banco de dados: Projeto Arte e Saberes nas Manifestações Católicas Populares – FAPEG

CORDEIRO, Fernanda. Fotografias. 2012, 2014, 2019.

CURADO, João Guilherme. Fotografia. 2008, 2019.

CRUZ, Saulo. Fotografia. 2008.

NOGUEIRA, Alexandre. Diagramação. 2019.

OLIVEIRA, Alexandre Francisco. Acervo Pessoal. 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

PÔMPEO, Sérgio. Telas. Acervo pessoal do autor. 2011.

SÁ, Heitor de. Desenhos gráficos. 2019.

MAPAS

RODRIGUES, Ícaro Felipe Soares

SIEG, 2009; 2012 e 2016. Disponível em: <https://www.imb.go.gov.br/sieg>

BIBLIOTECAS E ARQUIVOS CONSULTADOS

- Acervo do Museu das Cavalhadas – Pirenópolis – GO
- Acervo digital Matutina Meyapontese, 1830 – 1834
- Arquivo Paroquial da Paróquia Nossa Senhora do Rosário Pirenópolis
- Biblioteca Colaborativa de Gastronomia / Facebook
- Biblioteca Municipal Isócrates de Oliveira - Pirenópolis / Centro de Artes e Música Ita e Alaor
- Biblioteca da Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Anápolis de Ciências Sócio-Econômicas e Humanas
- Biblioteca da Universidade Estadual de Goiás, Câmpus Pirenópolis.
- Centro de Documentação - Câmpus Ciências Sócio-Econômicas e Humanas –CEDOC
- Instituto Cultural e Educacional Bariani Ortencio – ICEBO

DISCOGRAFIA

- IVAN LINS. *Nos dias de Hoje – 1978*. EMI-Odeon. CD (064.42280)

DICIONÁRIOS CONSULTADOS

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 12 ed. São Paulo: Global, 2012. 756p.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Hollanda. **Novo Aurélio Século XXI: O Dicionário da Língua portuguesa**. 3ª ed.. Rio de Janeiro: Nova Fronteira; 1999.

FILMOGRAFIA

- Paróquia Nossa Senhora do Rosário - UM DIA ME CONTARAM, MEMÓRIAS DO DIVINO: A HISTÓRIA DE 1990. 26 min. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wN35SvJs8jA>
- Paróquia Nossa Senhora do Rosário - UM DIA ME CONTARAM, MEMÓRIAS DO DIVINO: A HISTÓRIA DE 1991. 34 min. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=KPFqwgwKVE>

ANEXO 1: Lista de imperadores da Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis e ocorrência das Cavalhadas⁸⁰

- 1º - Coronel Joaquim da Costa Teixeira (1819)
- 2º - Padre José Joaquim Pereira da Veiga (1820)
- 3º - Major Fidêncio Graciano de Pina (1821)
- 4º - Padre Joaquim Gonçalves Dias Goulão (1822)
- 5º - Comendador Joaquim Alves de Oliveira (1823)
- 6º - Capitão José Francisco de Camargo Fleurí (1824)
- 7º - Capitão José Francisco de Camargo Fleurí (1825)
- 8º - Padre Manuel Amâncio da Luz (1826) – (Primeira Cavalhada)
- 9º - Alferes Aleixo Antônio Machado Taveira (1827)
- 10º - Alferes Domingos José de Sá (1828)
- 11º - Padre Felix Alves de Amorim (1829)
- 12º - Comendador Joaquim Alves de Oliveira (1830)
- 13º - Padre Manuel Amâncio da Luz (1831)
- 14º - Capitão Braz Luiz de Pina (1832)
- 15º - Padre José Joaquim Pereira da Veiga (1833) - (Segunda Cavalhada)
- 16º - Major João José do Couto (1834)
- 17º - Alferes Antônio José Pereira (1835)
- 18º - Tem - Cel. Francisco Lopes Guimarães (1836)
- 19º - Professor José Inácio do Nascimento (1837)
- 20º - Alferes Antônio Manuel de Campos (1838)
- 21º - Timóteo Coelho Magalhães (1839)
- 22º - Alferes Manuel da Faria Albernaz (1840)
- 23º - Alferes Francisco Mendes Vieira (1841)
- 24º - Tenente Francisco da Costa Abrantes (1842)
- 25º - Alferes Martinho Coelho de Magalhães (1843)
- 26º - Alferes Francisco das Chagas Macedo (1844)
- 27º - Alferes Domingos Alves de Almeida (1845)
- 28º - Tenente Antônio Joaquim do Oliveira (1846)

⁸⁰ Elaborado de 1819 a 1944 a partir de Jayme, 1971, vol. 2, p. 610-7, de 1945 a 2000 a partir de Maia, 2002, p. 302-5, de 2001 a 2020 realizado com base em pesquisa de campo e em dados do panfleto distribuído pelo Imperador de cada ano contendo uma breve explicação sobre a festa e suas principais manifestações e a lista com os nomes de Imperadores a partir de 1819.

- 29° - Alferes Bernardo do Souza Lôbo Fleurí (1847)
- 30° - Tenente Antônio Tomaz do Aquino Côrrea (1848)
- 31° - Capitão Braz Luiz de Pina (1849)
- 32° - Capitão José Gomes de Siqueira (1850) - (Terceira Cavahada)
- 33° - Justino Cândido Batista (1851) - (Quarta Cavahada)
- 34° - Alferes Braz Luiz de Pina (1852)
- 35° - Tenente Antônio Gomes de Siqueira (1853) - (Quinta Cavahada)
- 36° - Alferes José Gomes da Silva Carvalho (1854)
- 37° - Tenente Boaventura José de Oliveira (1855)
- 38° - Manuel da Costa Marques (1856)
- 39° - Alferes Domingos Gonçalves da Costa (1857)
- 40° - Capitão João Floriano Mendonça (1858)
- 41° - Tenente Antônio Gomes de Morais (1859)
- 42° - Alferes Luiz Manuel Moreira Farinha (1860)
- 43° - Capitão Luiz de Sousa Lôbo Fleurí (1861)
- 44° - Tenente João Gonzaga Jaime de Sá (1862)
- 45° - Capitão Manuel Barbo de Siqueira (1863) - (Sexta Cavahada)
- 46° - Capitão Roque José Pereira da Silva (1864) - (Sétima Cavahada)
- 47° - Professor João Bonifácio Sardinha de Siqueira (1865)
- 48° - Capitão Luiz de Sousa Lôbo Fleurí (1866)
- 49° - Major Antônio Tomaz de Aquino Corrêa (1867)
- 50° - Timóteo Coelho de Magalhães (1868)
- 51° - Padre Antônio Justino Machado Taveira (1869)
- 52° - Joaquim Fleurí de Sousa Lôbo (1870)
- 53° - Modesto Pires da Penha (1871)
- 54° - Alferes Francisco Antônio Rodrigues Ferreira (1872)
- 55° - Bernardo Lôbo de Sousa Fleurí Júnior (1873) - (Oitava Cavahada)
- 56° - Alferes Joaquim Pereira Vale (1874) - (Nona Cavahada)
- 57° - Antônio Pereira da Veiga (1875)
- 58° - Joaquim Pereira Vale Júnior (1876)
- 59° - Capitão Joaquim Gomes de Mendonça (1877)
- 60° - Padre Simeão Estelita Lopez Zedes (1878)
- 61° - Francisco de Assís Gomes (1879)
- 62° - Ten. - Cel. Bernardo Lôbo de Sousa Fleurí (1880)

- 63° - Antônio Bernardo Lôbo Fleurí (1881)
- 64° - Francisco de Assís Gomes (1882)
- 65° - Antônio Gomes de Sousa Lôbo (1883)
- 66° - Braz Aristófanes de Pina (1884)
- 67° - Alferes Virgínio José do Nascimento (1885)
- 68° - José Nunes da Costa Santos (1886)
- 69° - Antônio Gomes de Sousa Lôbo (1887) - (Décima Cavahada)
- 70° - Alferes Joaquim Pereira Vale Júnior (1888) - (Décima primeira Cavahada)
- 71° - Francisco Herculano de Pina (1889)
- 72° - Joaquim Fleurí de Sousa Lôbo (1890)
- 73° - Domingos Batista Ferreira (1891)
- 74° - Tenente João Gonzaga Jaime de Sá Júnior (1892) - (Décima segunda Cavahada)
- 75° - Manuel Moreira de Melo (1893) - (Décima terceira Cavahada)
- 76° - Comendador Manuel Barbo de Siqueira (1894)
- 77° - José Lourenço Dias (1895) - (Décima quarta Cavahada)
- 78° - José Pereira Guimarães (1896)
- 79° - Pedro Batista Ferreira (1897) - (Décima quinta Cavahada)
- 80° - Joaquim Manuel da Paixão (1898)
- 81° - Manuel d'Assunção Bastos (1899)
- 82° - Homero Batista (1900)
- 83° - José Gutemberg (1901)
- 84° - Sebastião José de Siqueira (1902)
- 85° - Dr. Benedito d'Abadia Mendonça (1903)
- 86° - Bion Melchisédech de Siqueira (1904) - (Décima sexta Cavahada)
- 87° - Aristildes Hildebrando de Siqueira (1905)
- 88° - Antônio José da Veiga (1906)
- 89° - Luiz de Araújo Goudinho (1907) - (Décima sétima Cavahada)
- 90° - Carlos d'Abadia Mendonça (1908)
- 91° - José Lourenço Dias (1909)
- 92° - José Lourenço Dias (1910)
- 93° - Gedeão de Siqueira (1911)
- 94° - Absalão Gonçalves Lopes (1912) - (Décima oitava Cavahada)
- 95° - Ermano Gomes da Silva (1913)
- 96° - Joaquim de Faria Lôbo (1914) - (Décima nona Cavahada)

- 97° - Benedito Nominato Gomes (1915)
- 98° - Francisco Raul Lôbo (1916)
- 99° - Coronel Francisco José de Sá (1917) - (Vigésima Cavahada)
- 100° - Antônio José da Veiga (1918)
- 101° - Cristóvão José de Oliveira (1919)
- 102° - Sansão Mamede Lopes (1920) - (Vigésima primeira Cavahada)
- 103° - Emílio de Carvalho (1921)
- 104° - Joaquim Mendonça (1922)
- 105° - Joaquim Propício de Pina (1923)
- 106° - Virgílio de Araújo Godinho (1924)
- 107° - Horácio Alfredo de Sá (1925)
- 108° - Aquiles de Pina (1926)
- 109° - Aristeu Jacinto da Silva (1927)
- 110° - Gastão Jaime de Siqueira (1928) - (Vigésima segunda Cavahada)
- 111° - João Luiz Pompeu de Pina (1929) - (Vigésima terceira Cavahada)
- 112° - Joaquim de Carvalho (1930)
- 113° - Homero Gomes da Silva (1931)
- 114° - Major Félix Jaime (1932) - (Vigésima quarta Cavahada)
- 115° - Coronel Francisco José de Sá (1933)
- 116° - Luiz d'Abadia de Pina (1934)
- 117° - João Alves da Costa (1935)
- 118° - Braz Wilson Pompeu de Pina (1936)
- 119° - Coronel Francisco José de Sá (1937)
- 120° - Dr. Sinval de Carvalho (1938)
- 121° - Sansão Mamede Lopes (1939)
- 122° - Jácome de Siqueira (1940) - (Vigésima quinta Cavahada)
- 123° - José Gomes da Rocha (1941) - (Vigésima sexta Cavahada)
- 124° - Braz Wilson Pompeu de Pina (1942) - (Vigésima sétima Cavahada)
- 125° - José Pereira Farinha (1943)
- 126° - José Antônio d' Abadia (1944)
- 127° - Joaquim Basílio de Oliveira (1945)
- 128° - Ulisses Jayme (1946) - (Vigésima oitava Cavahada)
- 129° - José d'Abadia de Pina (1947) - (Vigésima nona Cavahada)
- 130° - Dário Mendonça (1948)

- 131° - Dário Mendonça (1949)
- 132° - Oliveira da Veiga (1950)
- 133° - Francisco de Arruda (1951)
- 134° - Pompeu Cristóvão de Pina (1952)
- 135° - Agostinho de Pina (1953) - (Trigésima Cavahada)
- 136° - Salomão Afonso (1954)
- 137° - Sandoval da Veiga (1955)
- 138° - José Cristóvam Lobo (1956)
- 139° - Eloi Basílio do Nascimento (1957) - (Trigésima primeira Cavahada)
- 140° - Oliveira da Veiga (1958) - (Trigésima segunda Cavahada)
- 141° - Aguinaldo de Sá (1959)
- 142° - Aguinaldo de Sá (1960)
- 143° - Joaquim de Carvalho (1961)
- 144° - Wilno Luiz Pompeu de Pina (1962)
- 145° - Ronaldo Jaime (1963)
- 146° - Sebastião Balduino (1964)
- 147° - Inácio Félix (1965)
- 148° - Mauro de Pina (1966) - (Trigésima terceira Cavahada)
- 149° - Abrão Luiz Pereira (1967) - (Trigésima quarta Cavahada)
- 150° - Décio de Carvalho (1968) - (Trigésima quinta Cavahada)
- 151° - Geraldo D'Abadia de Pina (1969) - (Trigésima sexta Cavahada)
- 152° - Duílio Pompeu de Pina (1970)
- 153° - Alexandre Luiz Pompeu de Pina (1971) - (Trigésima sétima Cavahada)
- 154° - Clóvis de Oliveira (1972) - (Trigésima oitava Cavahada)
- 155° - José Inácio Gomes da Silva (1973) - (Trigésima nona Cavahada)
- 156° - Balduino Pereira (1974) - (Quadragésima Cavahada)
- 157° - Benedito Néli Clapini (1975) - (Quadragésima primeira Cavahada)
- 158° - Sonil Jacinto da Silva (1976) - (Quadragésima segunda Cavahada)
- 159° - Antônio P. Gonçalves (1977) - (Quadragésima terceira Cavahada)
- 160° - Lélío B. Figueiredo (1978) - (Quadragésima quarta Cavahada)
- 161° - Manuel Inácio D'Abadia Aquino de Sá Filho (1979) - (Quadragésima quinta Cavahada)
- 162° - Geraldo do Espírito Santo Lopes (1980) - (Quadragésima sexta Cavahada)
- 163° - Benedito de Arruda (1981) - (Quadragésima sétima Cavahada)

- 164° - Wesley Magalhães Batista (1982) - (Quadragesima oitava Cavallhada)
- 165° - Benedito da Luz (1983) - (Quadragesima nona Cavallhada)
- 166° - Samuel Pompeu de Pina (1984) - (Quinquagesima Cavallhada)
- 167° - Antônio Wildes Peixoto (1985) - (Quinquagesima primeira Cavallhada)
- 168° - Valdo Lúcio Cardoso (1986) - (Quinquagesima segunda Cavallhada)
- 169° - Otávio Francisco de Moraes (1987) - (Quinquagesima terceira Cavallhada)
- 170° - Geraldo do Espírito Santo Lopes (1988) - (Quinquagesima quarta Cavallhada)
- 171° - Carlos Hercílio de Campos Curado (1989) - (Quinquagesima quinta Cavallhada)
- 172° - Joviano de Souza Moreira (1990) - (Quinquagesima sexta Cavallhada)
- 173° - Wilno Luiz Pompeu de Pina (1991) - (Quinquagesima sétima Cavallhada)
- 174° - Alvarino Zanelli (1992) - (Quinquagesima oitava Cavallhada)
- 175° - Everton Vinícius Tavares (1993) - (Quinquagesima nona Cavallhada)
- 176° - Leoni Mendonça Sobrinho (1994) - (Sexagesima Cavallhada)
- 177° - Olímpio Jaime (1995) - (Sexagesima primeira Cavallhada)
- 178° - José Machado Neto (1996) - (Sexagesima segunda Cavallhada)
- 179° - Wagner de Jesus Canêdo (1997) - (Sexagesima terceira Cavallhada)
- 180° - Wilson José Nogueira (1998) - (Sexagesima quarta Cavallhada)
- 181° - Arnaldo Peixoto de Oliveira (1999) - (Sexagesima quinta Cavallhada)
- 182° - Vicente Batista dos Santos (2000) - (Sexagesima sexta Cavallhada)
- 183° - Inácio Túlio de Oliveira (2001) - (Sexagesima sétima Cavallhada)
- 184° - Horácio Alfredo de Sá (2002) - (Sexagesima oitava Cavallhada)
- 185° - Luiz Pereira Gomes (2003) - (Sexagesima nona Cavallhada)
- 186° - Raimundo José Miranda da Silva (2004) - (Septuagesima Cavallhada)
- 187° - Joventino Nogueira Filho (2005) - (Septuagesima primeira Cavallhada)
- 188° - 2º Sgtº/PM Luiz Pereira da Silva (2006) - (Septuagesima segunda Cavallhada)
- 189° - Benedito Consuelo da Veiga (2007) - (Septuagesima terceira Cavallhada)
- 190° - Adão Rosa Pires (2008) - (Septuagesima quarta Cavallhada)
- 191° - Marcus de Siqueira (2009) - (Septuagesima quinta Cavallhada)
- 192° - Raimundo José Miranda da Silva (2010) - (Septuagesima sexta Cavallhada)
- 193° - Thales José Jaime (2011) - (Septuagesima sétima Cavallhada)
- 194° - Rafael Samuel Nonato (2012) - (Septuagesima oitava Cavallhada)
- 195° - Benedito Felix da Costa Ferreira (2013) - (Septuagesima nona Cavallhada)
- 196° - Pompeu Cristóvão de Pina (2014) - (Octogésima Cavallhada)
- 197° - João Geraldo da Costa Pina (2015) - (Octogésima primeira Cavallhada)

198° - Jenivaldo Sá (2016) - (Octogésima segunda Cavahada)

199° - Luiz Carlos Cardoso da Silva (2017) - (Octogésima terceira Cavahada)

200° - João Paulo Ferreira Vieira (2018) - (Octogésima quarta Cavahada)

201° - Celmo Afonso de Souza (2019) - (Octogésima quinta Cavahada)

202° - Heráclito D'Abadia (2020)

203° - Heráclito D'Abadia (2021)

ANEXO 2: Comunidade paroquial de cancelamentos das atividades religiosa e da Festa do Divino Espírito Santo em 2020.



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012



“O Senhor é o Pastor que me conduz não me falta coisa alguma. Mesmo que eu passe pelo vale das sombras, não temerei mal algum, pois o Senhor está comigo”
(Cf. Salmo 22/23).

COMUNICADO

Caros irmãos e irmãs,

A quaresma é um tempo em que somos chamados a uma verdadeira mudança de vida. Um tempo marcado pela penitencia e prática fervorosa da oração, como também das obras de misericórdias. No entanto, assim como o Senhor – para dar-nos o exemplo – passou quarenta dias no deserto em oração e jejum, somos chamados a seguir os passos de nosso Mestre diante da situação atual pela qual o mundo e, conseqüentemente, nosso país estão passando.

A pandemia causada pelo coronavírus (COVID-19) não pode ser vencida pelo desespero, medo, angústia etc. Precisa, sim, ser encarada com fé, esperança, caridade e responsabilidade. O próprio Senhor fala-nos na Sagrada Escritura: “No mundo tereis tribulações, mas tende coragem, Eu venci o mundo” (Jo 16,33). E em Marcos (12,31), exorta-nos: “amarás o teu próximo como a ti mesmo”.

Assim, o tempo em que estamos vivendo exige de todos nós muita fé em Deus e amor ao próximo, uma vez que as renúncias que fazemos durante esses são uma expressão do nosso amor ao Senhor, mas também expressam o nosso compromisso pelo bem comum que manifesta nosso amor ao próximo.



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

Por isso, a Paróquia Nossa Senhora do Rosário à luz dos pronunciamentos de nossos Bispos e em consonância com as determinações de nossos governantes, estabelece as seguintes orientações e espera que as acolhamos com um coração manso e humilde:

1. As **Santas Missas** sejam celebradas sem a presença dos fiéis, mas em favor de todo o Povo de Deus e suas intenções particulares. Dentro das possibilidades, estas sejam transmitidas, por meio de TV, rádios, internet, lives no Instagram, Facebook e web-rádios, para que os paroquianos se sintam acompanhados por seus sacerdotes e façam sua comunhão espiritual. Os fiéis ficam dispensados da obrigação de participar presencialmente das celebrações da Santa Missa. Portanto, estão dispensados do cumprimento do preceito dominical, podendo cumpri-lo assistindo com devoção e seriedade à Santa Missa, durante este período, pelos meios de comunicação. (cân. 1247) ¹;
2. As **confissões individuais** permanecem. No entanto, o fiel precisará marcar seu horário na secretaria para evitarmos aglomeração. No entanto, “Os fiéis que desejarem adiar sua confissão, ou estejam impossibilitados de fazê-la, procurem realizar uma contrição perfeita de seus pecados, buscando assim a graça do perdão” ²;
3. **Encontros catequéticos, formações pastorais, reuniões de grupos ou movimentos** ficam suspensos;

§1º. Isto se aplica: Curso (formação) de pais e padrinhos para o Batismo;

§2º. Formação para os noivos e congêneres.

¹ Dom João Wilk: Orientações para nos protegermos do coronavírus (covid-19). Anápolis, 18/03/2020.

² Idem.



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

4. **Festas Patronais e celebrações populares (ou folclóricas)** – ligadas a estas – ficam suspensas. Isto se aplica às folias, festejos em louvor ao Divino Espírito Santo, Cavalhadas, Reinados e Juizados, cortejos como também outros festejos que coincidirem com este delicado tempo;

§1º – Fica estabelecido que o Imperador de 2020 continuará em sua missão para o ano de 2021, portanto – no corrente ano – não haverá novo sorteio.

§2º – O que ficou orientado ao Imperador, estende-se também aos mordomos.

5. Somente os **Batismos** em caso de emergência sejam realizados³;
6. Os **Matrimônios** já agendados, se possível, sejam adiados em diálogo com os noivos⁴. Após este tempo de pandemia, a secretaria paroquial entrará em consenso com os noivos para o reagendamento dos matrimônios. O que será feito por ordem de datas das celebrações outrora agendadas na paróquia pelos mesmos;
7. “A **Unção dos Enfermos** seja administrada com grande caridade pelos sacerdotes que não estejam no grupo de maior risco, ou seja, que não tenham completado ainda os sessenta anos, e tomando as devidas precauções”⁵. A unção dos enfermos e/ou a Eucaristia serão concedidas estritamente aos enfermos com situação mais delicada;
8. Sobre **funerais e exéquias**: a) os ministros extraordinários ficam dispensados de todas as suas funções; “b) a participação de pessoas no ato seja mínima e observe-se a

³ Dom João Wilk: Orientações para nos protegermos do coronavírus (covid-19). Anápolis, 18/03/2020.

⁴ Idem.

⁵ Idem.



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

distância de dois metros entre os presentes; c) havendo a possibilidade, que se faça a celebração ao ar livre”⁶;

9. A **Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário** estará aberta pela manhã, a partir das 9h: **terças, quintas, sábados e domingos** para oração pessoal dos fiéis, no entanto fica a recomendação “que guardem uma distancia prudencial uns dos outros, conforme a orientação das autoridades sanitárias”⁷;
10. A **secretaria paroquial** estará funcionando às **quartas e sextas feiras**, das **8h às 12h** e das **14h às 17h**. O fiel pode marcar intenções de missa, tirar alguma dúvida por telefone: 3331.1012. Devolver o dízimo. Podendo, também, marcar seu horário para ser atendido por um dos sacerdotes. Em caso de urgência, o sacerdote procederá conforme as orientações do Magistério da Igreja;
11. “Os **fiéis** tenham presente que a paróquia precisa da participação material, ofertas e dízimo para poder conduzir as suas atividades pastorais e caritativas”⁸.

§ 1º Mesmo diante das dificuldades é importante que, na medida do possível, continuemos colaborando com nossa paróquia, pois continuará dando toda assistência possível aos fiéis e também aos mais necessitados;

§ 2º Diante da dificuldade em sair de casa, o fiel poderá também colaborar:

a) Efetuando um **depósito na conta da Paróquia:**

- Caixa Econômica Federal: Agência: 3562 / Operação: 003/ Conta Corrente: 632-6. Favorecido a: Diocese de Anápolis;
- Caso seja transferência, segue o CNPJ: 00.044.909/0012-02.

⁶ Idem.

⁷ Dom João Wilk: Orientações para nos protegermos do coronavírus (covid-19). Anápolis, 18/03/2020.

⁸ Idem.



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

- b) Ligando ao **Sr. Raimundo José Miranda de Souza** (Coordenador da Pastoral do Dizimo). Telefone: (062) 99367.3805. O mesmo poderá ir à sua casa e receber sua oferta. Sr. Raimundo portará consigo um crachá autenticado pelo **carimbo, timbre e selo da Paróquia e estará devidamente assinado** (tinta azul) pelo pároco;

12. No concernente a **Semana Santa**, nos nortearemos conforme o Decreto (Prot. n. 153/20) da Congregação para o Culto Divino e a Disciplina dos Sacramentos, até as orientações próprias do Bispo Diocesano para a celebração da Semana Santa em nossa diocese. Assim, segue:

§ 1º – Sobre a data da Páscoa. Coração do ano litúrgico, a Páscoa não é uma festa como as outras: celebrada no arco de três dias, o Tríduo Pascal, precedida pela Quaresma e coroada pelo Pentecostes, não pode ser transferida.

§ 2º – A Missa Crismal. Avaliando o caso concreto nos diversos países, o Bispo tem a faculdade de adiar para data posterior.

§3º – Indicações para o Tríduo Pascal. Onde a autoridade civil e eclesial impôs restrições, atenda-se ao que se segue em relação ao Tríduo Pascal. Os Bispos darão indicações, de acordo com a Conferência Episcopal, para que na Igreja Catedral e nas Igrejas paroquiais, mesmo sem a participação dos fiéis, o bispo e os párocos celebrem os mistérios litúrgicos do Tríduo Pascal, avisando os fiéis da hora de início de modo a que se possam unir em oração nas respectivas habitações. Neste caso, são uma ajuda os meios de comunicação telemática em direto, não gravada.

§4º - Quinta-Feira Santa, nas Igrejas catedrais e paroquiais, na medida da real possibilidade estabelecida por quem de direito, os sacerdotes da paróquia podem concelebrar a Missa na Ceia do Senhor; concede-se a título excepcional a todos os sacerdotes a faculdade de celebrar neste dia, em lugar adequado, a Missa sem o povo. *O*



Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

lava-pés, já facultativo, omite-se. No termo da Missa na Ceia do Senhor, omite-se a procissão e o Santíssimo Sacramento guarda-se no Sacrário. Os sacerdotes que não tenham a possibilidade de celebrar a Missa, em vez dela rezarão as Vésperas (cf. *Liturgia Horarum*).

§ 5º - Sexta-Feira Santa, nas Igrejas catedrais e paroquiais, na medida da real possibilidade estabelecida por quem de direito, o Bispo / o pároco celebra a Paixão do Senhor. Na oração universal, o Bispo Diocesano terá o cuidado de estabelecer uma intenção especial pelos doentes, pelos defuntos e pelos [fiéis] que sofreram alguma perda (cf. *Missal Romano*, pág. 253, n. 12).

§ 6º - Domingo de Páscoa. A **Vigília Pascal** celebra-se apenas nas igrejas catedrais e paroquiais, na medida da real possibilidade estabelecida por quem de direito. Para o “Início da vigília ou Lucernário” omite-se o acender do fogo, acende-se o círio e, omitindo a procissão, segue-se o precônio pascal (*Exsultet*). Segue-se a “Liturgia da Palavra”. Para a “Liturgia batismal”, apenas se renovam as promessas batismais (cf. *Missal Romano*, pág. 320, n. 46). Segue-se a “Liturgia eucarística”. Aqueles que não podem de modo nenhum unir-se à Vigília Pascal celebrada na igreja, rezam o Ofício de Leituras indicado para o Domingo de Páscoa (cf. *Liturgia Horarum*).

Estas orientações estarão em vigor até outra disposição de nossa Diocese e de nossos governantes.

Rogo ao Bom Deus, por intercessão de Nossa Senhora do Rosário, do glorioso São José, de São Sebastião, Santa Luzia e Santa Bárbara, que possa livrar-nos de todo mal e ajude-nos a viver esses dias difíceis em oração, confiança e fraternidade. Aos governantes, profissionais de saúde, de assistência social e de segurança, a nossa sincera gratidão.

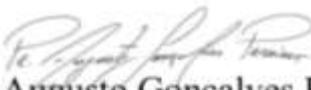


Paróquia Nossa Senhora do Rosário

Diocese de Anápolis - Região 3 Leste
Praça da Matriz, nº 2 – 72.980-000 - Pirenópolis - GO.
e-mail: psenhorarosario@gmail.com

Fone (62) 3331-1012

Deus abençoe a todos, coragem!


Pe. Augusto Gonçalves Pereira

Pároco

ANEXO 3: Decreto Prefeitura Municipal de Pirenópolis / Covid-19

**DECRETO N° 3456/2020.**

CERTIDÃO Certifico que este ato foi publicado na presente data, Pirenópolis – GO <u>08 MAIO 2020</u> LUAN OLÍMPIO MESQUITA Secretário de Administração, Governo e Fazenda

**DISPÕE SOBRE NOVAS MEDIDAS DE
 SEGURANÇA PARA O COMBATE DA COVID-
 19 E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRENÓPOLIS, ESTADO DE GOIÁS,
 no uso de suas atribuições constitucionais e legais, em especial àquelas previstas na Lei
 Orgânica do Município de Pirenópolis - Goiás;

CONSIDERANDO a Declaração de Emergência em Saúde Pública de
 Importância Internacional pela Organização Mundial da Saúde de 30 de janeiro de 2020, em
 decorrência da transmissão e Infecção Humana pelo Coronavírus (COVID-19);

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal n.º 13.979, de 06 de fevereiro
 de 2020, que dispõe sobre medidas para o enfrentamento da citada emergência de saúde pública
 de importância internacional;

CONSIDERANDO a Portaria n.º 188/GM/MS, de 4 de fevereiro de 2020,
 que Declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN) pelo Ministério
 da Saúde, em decorrência da Infecção Humana pelo novo Coronavírus;

CONSIDERANDO a Portaria n.º 356, de 11 de março de 2020, que dispõe
 sobre a regulamentação e operacionalização do disposto na Lei Federal n.º 13.979/2020;

CONSIDERANDO a Lei Federal n.º 12.608, de 10 de abril de 2012, que
 institui a Política Nacional de Proteção e Defesa Civil – PNPDEC e dispõe sobre o Sistema
 Nacional de Proteção e Defesa Civil – SINPDEC e o Conselho Nacional de Proteção e Defesa
 Civil – CONPDEC, e dá outras providências;



ESTADO DE GOIÁS
 Prefeitura Municipal de Pirenópolis
 Gabinete

CONSIDERANDO as ações previstas no Plano de Contingência Municipal para enfrentamento de emergência em Saúde Pública de importância internacional em decorrência da infecção humana pelo COVID-19;

CONSIDERANDO a confirmação de casos de COVID-19 no Estado de Goiás e a necessidade de prevenção e mitigação de disseminação da doença em face dos elevados riscos à saúde pública;

CONSIDERANDO o Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, do Congresso Nacional, que reconheceu, para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública;

CONSIDERANDO o Decreto Legislativo nº 501, de 25 de março de 2020, do Estado de Goiás, que reconheceu o Estado de Calamidade Pública no Estado de Goiás;

CONSIDERANDO o disposto no art. 65 da Lei Complementar federal nº 101 de 4 de maio de 2000;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal 3449/2020 e 3451/2020 que reconheceu estado de calamidade na saúde pública e assistência social no município de Pirenópolis – Goiás;

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto adotada e estabelece novas medidas temporárias de prevenção ao contágio e de enfrentamento da emergência em saúde pública de importância internacional, decorrente do novo Coronavírus, vetor da COVID-19, bem como, reconhece a necessidade de manutenção da situação de emergência no âmbito do Município de Pirenópolis/GO.

Art. 2º Fica determinada a suspensão das seguintes atividades:

I - realização de evento e de qualquer atividade com a presença de público, ainda que previamente autorizadas, que envolve aglomeração de pessoas, tais como: evento





desportivo, show, salão de festa, casa de festa, evento científico, **comício, passeata e afins, bem como, festas em chácaras, casas residenciais, cavalgadas, pousos de folia, bem como qualquer evento que gere aglomeração de pessoas;**

II – o transporte de passageiros, no que tange a **“Lotação” para outros municípios, principalmente aqueles que possuem contaminação comunitária;**

III - frequência, pela população, em praças, rios, **cachoeiras, filas sem o distanciamento de bancos, casas lotéricas, restaurantes e afins;**

IV – a publicidade de qualquer atividade, contendo **informações não oficiais da Administração do Município, acerca de abertura ou fechamento da mesma;**

§1º O descumprimento dessas normas implicará **em crime de desobediência** acarretando multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais) sendo **duplicada a cada reincidência, não** excluindo outras medidas punitivas legais;

§2º Deverá ser respeitado o distanciamento de **2 (dois) metros entre as** pessoas, nos estabelecimentos comerciais e filas de bancos, **agências lotéricas, restaurantes e** afins;

Art. 3º O horário de funcionamento do comércio **passará a ser das 08:00h às 18:00h** de segunda a sexta feira e das 08:00h às 12:00h aos **sábados e fechado aos domingos,** exceto das atividades essenciais, como supermercados, **distribuidora de gás, farmácias e** serviços de saúde, como hospitais, clínicas, laboratórios e **estabelecimentos congêneres;**



§1º Os estabelecimentos poderão atuar com Delivery e Drive Thru em outros períodos, ficando proibido qualquer tipo de aglomeração;

Art. 4º É obrigatório o uso de máscaras em todos os espaços públicos e estabelecimentos comerciais, industriais e de serviços no Município.

§ 1º A máscara deve ser usada por consumidores, fornecedores, clientes, empregados, colaboradores, agentes públicos e prestadores de serviço.

§ 2º Os estabelecimentos deverão impedir a entrada e a permanência de pessoas que não estiverem utilizando máscara;

§3º Pessoas que não utilizarem as máscaras estarão descumprindo medida sanitária e conseqüentemente se enquadrando no crime de desobediência, o que acarretará em multa no valor de R\$ 100,00 (cem reais), sendo dobrada a cada reincidência;

§4º Estabelecimentos que receberem pessoas sem máscaras, ou não fornecer aos empregados, colaboradores e afins, também incorrerão no mesmo crime, com multa no importe de 10 (dez) salários mínimos, sendo dobrada a cada reincidência;

Art. 5º Fica autorizada a doação de bens alimentícios perecíveis da Secretaria Municipal de Educação para a Assistência Social, para que esta efetue a distribuição entre as famílias carentes cadastradas.

Art. 6º Em caso de descumprimento das medidas previstas neste Decreto, as autoridades competentes devem apurar as eventuais práticas de infrações administrativas
Decreto nº. 3.456/2020



ESTADO DE GOIÁS
Prefeitura Municipal de Pirenópolis
Gabinete

previstas no artigo 10 da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, bem como do crime previsto no artigo 268 do Código Penal.

Art. 7º Em caso de descumprimento do Termo de Responsabilidade assinado nas barreiras, e verificado não se tratar de morador fixo da cidade, ensejará no impedimento de entrada no mesmo no município por quanto tempo perdurar o estado de emergência;

Art. 8º Fica determinado ainda que nenhuma autoridade municipal, tais como, prefeito, secretários, vereadores, etc, têm autonomia de contradizer decretos publicados, bem como liberar pessoas em barreiras, exceto as autorizadas em decreto, sob pena de incorrer nos crimes descritos no artigo anterior.

§1º Os servidores à disposição da Secretaria de Saúde, atuantes no combate à COVID-19, deverão cumprir com todos os protocolos descritos nos decretos, em especial, preenchimento nas barreiras de entrada e saída, do Termo de Compromisso, para moradores e não moradores, sob pena de incorrerem nos mesmos crimes anteriormente dispostos.

Art. 9º Este decreto entra em vigor na data da publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PIRENÓPOLIS, aos 08 dias do mês de maio de 2020.


LUAN OLÍMPIO MESQUITA

Secretário de Administração, Governo e Fazenda


JOÃO BATISTA CABRAL

Prefeito Municipal