



**FARTURA À MESA:
FOLIA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM PIRENÓPOLIS/GO**

**ABUNDANCE AT THE TABLE: DIVINE HOLY SPIRIT “FOLIA” IN
PIRENÓPOLIS, GOIÁS**

**ABONDANCE À TABLE :
LES FOLIES DU DIVIN ESPRIT SAINT À PIRENÓPOLIS / GO**

João Guilherme da Trindade Curado

Professor da Universidade Estadual de Goiás – Unidade Universitária de Pirenópolis
Grupo de Pesquisa Saberes e Sabores Goianos
joaojgguilherme@gmail.com

Adolpho Randes Mesquita Ferreira

Universidade Estadual de Goiás – Unidade Universitária de Pirenópolis
Grupo de Pesquisa Saberes e Sabores Goianos
adolpho02@hotmail.com

Alexandre Francisco de Oliveira

Universidade Estadual de Goiás – Unidade Universitária de Pirenópolis
Grupo de Pesquisa Saberes e Sabores Goianos
xandepiri_95@hotmail.com

Resumo: As Folias do Divino Espírito Santo que acontecem em Pirenópolis ocorrem no período antecedente a Pentecostes, que anteriormente correspondia ao final da colheita. Portanto, comemorava-se o Divino e a fartura em um mesmo contexto espaço-temporal. Na folia sucede a distribuição de alimentos que compõem um cardápio bastante tradicional e que são preparados com muita fé e dedicação por integrantes da comunidade. Contudo, nos pousos de folia, cada vez mais, fazem-se presentes comerciantes temporários vendedores tanto de bebidas quanto de comidas diversas que fogem ao que costumeiramente é posto à mesa para o folião. Estas e outras questões ligadas aos alimentos de semelhante manifestação festiva serão discutidas a partir de relatos de experiências vivenciadas nas Folias do Divino de Pirenópolis de 2013, que se somam às pesquisas bibliográficas sobre a mesma temática.

Palavras-chave: fartura, festas tradicionais, folia, Pirenópolis.

Abstract: The Divine Holy Spirit “Folias” that happen in Pirenópolis occur in the period that precedes the Pentecost, which previously corresponded to the final harvest. So, it was celebrated the Divine and the abundance in the same time-space context. The folia implies distribution of foods that make up a very traditional menu and are prepared with great faith and dedication by the community member. However, it is increasingly noticeable in the “pouso de folia” the presence of temporary merchants who sell both drinks as several foods that are beyond what is customarily set at the table for the “foliões”. These and other issues related to food of this festive event will be discussed from reports of experiences revealed in

the “folias” of the Divine in Pirenópolis on 2013, which add to library research on the same subject.

Keywords: abundance, traditional festivals, folia, Pirenópolis

Resumé: Les *Folias* du Divin Esprit Saint de Pirenópolis ont lieu avant la Pentecôte, qui autrefois correspondait à la période de la fin des cueillettes. Ainsi se fêtaient le Divin et l'abondance dans un contexte espace-temporel. La *Folia* incorpore la distribution d'aliments, ceux-ci composant le menu traditionnel préparé dans la foi et la consécration des personnes intégrantes de la communauté. Pourtant, il est chaque fois plus perceptible, lors des *pouso de Folia*, la présence de commerçants ambulants vendant aussi bien des boissons que diverses nourritures qui n'ont rien à voir avec ce qui était offert traditionnellement à la table du *folião*. En plus de ces questions concernant la nourriture de cette manifestation festive, sera débattu à partir de récits d'expériences vécues lors des *folias* du Divin de Pirenópolis, de 2013 et de 2014, qui s'ajoutent aux recherches bibliographiques sur cette même thématique.

Mots clés: Abondance, Fêtes traditionnelles, Folia, Pirenópolis

*A janta que nós comemos,
Para nós foi uma defesa.
Ah! O Divino Espírito Santo!
Que abençoe a sua mesa!
(Versos do Bendito de Mesa)*

Introdução

As reflexões aqui propostas foram desenvolvidas a partir da junção de relatos de experiências provenientes do acompanhamento dos giros das Folias do Divino Espírito Santo que aconteceram em Pirenópolis (Goiás), nos anos de 2013 e 2014, e de pesquisas bibliográficas sobre a temática, o que vem propiciando, ainda, o desenvolvimento mais aprofundado das pesquisas em andamento¹.

Estamos inseridos no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Estadual de Goiás, na Unidade Universitária de Pirenópolis. Assim, buscamos aliar os conhecimentos adquiridos com as inúmeras práticas tradicionais ainda existentes nesta cidade do interior goiano.

A atual Pirenópolis, surgida no século XVIII com a denominação de Meia Ponte, manteve preservada sua arquitetura colonial disposta em traçado urbano planejado para a mineração, que hoje é considerado centro histórico, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), o que contribuiu também como atrativo para o grande fluxo turístico que visita o local. Outros fatores que impulsionaram a localidade ante o novo contexto econômico atual, voltado para as atividades do terceiro setor, como o turismo, foram as inúmeras potencialidades, como as naturais e as culturais.

¹ O presente artigo está vinculado ao Projeto de pesquisa “Girando folia: apontamentos turísticos e gastronômicos em uma das devoções ao Divino Espírito Santo — Pirenópolis/Goiás”, desenvolvido junto à Universidade Estadual de Goiás (UEG), e ao Projeto de pesquisa: “Artes e saberes nas manifestações católicas populares”, fomentado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás (Fapeg).

Dentre os vários aspectos naturais, destacamos a riqueza e a diversidade de produtos provenientes do cerrado que vêm sendo estudados e utilizados pela gastronomia e demais setores, com destaque especial para o pequi e o baru, sendo este tema de reportagem recente do programa Globo Repórter², da emissora Globo de televisão. Os produtos do cerrado são ainda elementos indispensáveis nos cardápios dos grandes *chefs* convidados a participarem do Festival Gastronômico e Cultural de Pirenópolis, que neste ano de 2014 promoveu sua nona edição, demonstrando a importância do evento.

Se os produtos do cerrado presentes na região são destaques proporcionados pela natureza, o mesmo acontece com as inúmeras manifestações culturais mantidas pelos pirenopolinos ao longo dos séculos. Desde aspectos ligados à tradição da mineração, perpassando o universo agropecuário, cuja predominância estendeu-se do declínio da produção aurífera, a partir de meados do século XVIII, ao período recente que corresponde ao último quartel do século XX, deixando ainda muitos vestígios, dentre eles a festa maior da cidade, que é destinada ao Divino Espírito Santo e que ocorre anualmente no período de Pentecostes.

A abordagem utilizada para breves reflexões sobre as folias que acontecem em Pirenópolis, por ocasião dos festejos do Divino Espírito Santo, pautar-se-á nos aspectos alimentícios dos que giram a folia, uma vez que encontramos na bibliografia existente apenas menções sobre os alimentos presentes nesta festa tradicional e religiosa perpetuada pelos pirenopolinos a pelo menos cento e cinquenta anos. Ademais, apresentamos uma discussão um pouco mais ampla sobre as possibilidades alimentares em uma folia, por meio das observações, entrevistas, fotografias e vídeos produzidos nos pousos³ de 2013 e de 2014 e que muito têm colaborado para delinear-se uma visão mais ampla sobre a gastronomia de folia.

Propomos uma investigação pautada no “ciclo festivo”, metodologia desenvolvida proposta por Maia (2002) ao estudar os “Enlaces geográficos de um mundo festivo — Pirenópolis: a tradição cavalheiresca e sua rede organizacional”, em que o autor expõe uma divisão que contempla a preparação, a realização e a desativação da festa. Essa tríade interessou-nos pelo fato de possibilitar investigações espaços-temporais não só dos foliões,

² Ver reportagem em: [www.http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/03/brasil-tem-mais-de-um-milhao-de-arvores-carregadas-com-frutas.html](http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/03/brasil-tem-mais-de-um-milhao-de-arvores-carregadas-com-frutas.html)

³ Pousos de Folia é cada parada para pernoite das Bandeiras do Divino que acontece em fazendas previamente organizadas para a recepção da Folia. Além dos rituais da Folia, nos pousos acontece ao findar das ritualidades uma festa que reúne inúmeros visitantes. No Pousos os foliões aproveitam para dormir e se alimentarem para continuarem o giro no dia seguinte.



mas em especial dos alimentos que serão transformados em comidas de folia e servidos à mesa.

Faz-se necessário ressaltar que, desde 2002, em Pirenópolis, há o giro de Três Falias do Divino Espírito Santo, a mais antiga (a Folia Tradicional) circulando pela área rural, assim como uma folia recém-criada, que ficou estigmatizada como “Folia do Padre”. A outra que caminha pelas vias públicas da cidade é conhecida como Folia da Rua. Todas elas possuem basicamente os mesmos rituais, inclusive no tocante à produção e distribuição de comidas, se diferenciando por algumas características, dentre elas: a longevidade (Folia Tradicional), por girar pela cidade (Folia da Rua) ou pela presença da Igreja (Folia do Padre). É na Folia Tradicional, porém, que o campo de investigação amplia-se, devido as outras possibilidades: os acampamentos e os comerciantes temporários. Por isso nos deteremos nesta folia.

Temos por objetivo investigar a Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis em três momentos distintos: a preparação, a realização e a desativação, com foco para os alimentos, sendo este “ciclo festivo” também o condutor do presente artigo.

As informações expostas e as que ainda serão foram produzidas a partir de observações provenientes, em sua maioria, de pesquisas de campo empreendidas durante as Falias do Divino que aconteceram em Pirenópolis nos anos de 2013 e de 2014, sendo que tal metodologia consistiu “na coleta de dados no local onde acontecem os fenômenos”, conforme explica Ludwig (2009, p. 55). Utilizaram-se ainda pelo menos dois dos vários tipos de pesquisa de campo para obterem-se as informações necessárias, dentre eles o “levantamento” quando as informações foram solicitadas “a um grupo de pessoas antecipadamente selecionadas” (LUDWING, 2009, p. 57), como os alferes e outros integrantes da folia, assim também como o foram os “donos de pouso” e as pessoas que trabalharam na cozinha. Outro tipo foi a investigação participante, em que há “compartilhamento do pesquisador com os papéis e hábitos dos integrantes de um determinado grupo social, durante certo período, tendo em vista observarem-se fatos que não ocorreriam ou que seriam alterados na presença momentânea do pesquisador”, ainda de acordo com Ludwig (2009, p. 59).

Por ocasião da escolha da realização de entrevistas, decidimos realizá-las seguindo o tipo “despadronizada ou não estruturada” que, para Marconi e Lakatos (2010), possibilita ao entrevistador a “liberdade para desenvolver cada situação em qualquer direção que considere adequada: é uma forma de poder explorar mais amplamente uma questão. Em geral, as perguntas são abertas e podem ser respondidas dentro de uma conversação informal” (p. 180). A decisão escolhida para as entrevistas, que foram dez, propunha o desenvolvimento de

habilidades no ato de questionar-se sobre os mais diversos aspectos relacionados à folia, já que os entrevistados (foliões, donos de pousos, cozinheiros, comerciantes e participantes) poderiam, em outra ocasião, ser novamente contatos. Assim, buscaram-se depoimentos que estivessem impregnados da emoção do *estar* no giro da folia.

As informações levantadas durante as pesquisas de campo foram utilizadas para a elaboração do texto. Assim os vídeos e fotografias serviram para lembrar e melhor visualizar alguns aspectos a serem abordados. As anotações juntaram-se às informações contidas nas entrevistas e possibilitaram a elaboração do texto.

Os problemas metodológicos encontrados consistiram no excesso de barulho e na pressa do entrevistado quando ele tinha que participar de uma cerimônia ritual, sendo que o segundo inconveniente foi amenizado a partir do segundo pouso de que participamos, quando a entrevista passou a ser solicitada ao término de cada um dos rituais, considerando-se a existência de intervalos entre eles. As informações das entrevistas mostraram-se imprescindíveis para a elaboração do texto, mas não as utilizamos como citações, pois foram trabalhadas e não transcritas aqui.

Preparação

As características iniciais e a implantação da folia no Brasil nos são fornecidas por Câmara Cascudo, que descreve tal manifestação como “um grupo de homens, usando símbolos devocionais, acompanhados com cantos o ciclo do Divino Espírito Santo, festejando-lhe a véspera e participando do dia votivo” (2012, p. 305), lembrando que, ao trasladar o Atlântico, ela passou por alterações: “não tem em Portugal o aspecto precatório⁴ da folia brasileira” (2012, p. 305). O autor relembra, também, a partir das informações de Jaime Lopes Dias, que a folia é “espécie de confraria, meio sagrada, meio profana, instituída para implorar a proteção divina contra pragas e malinas que às vezes infestavam os campos” (*Apud* CÂMARA CASCUDO, 2012, p. 305).

Os símbolos devocionais mais fortes da Folia do Divino são as duas bandeiras vermelhas que possuem ao centro uma pompa branca. Dentre os foliões, os alferes são os responsáveis por portarem as bandeiras do Divino Espírito Santo que seguem à frente dos demais foliões, sendo que tais vexilos são altamente venerados pelos fiéis.

As Folias do Divino acontecem em momentos anteriores a Pentecostes e detêm, simbolicamente, a função de buscar maior integração entre os moradores do campo e os da

⁴ O aspecto precatório da Folia do Divino Espírito Santo caracteriza-se pelos inúmeros pedidos feitos antes e durante a folia, dentre eles a esmola que é destinada a ajudar a promover alguns dos pousos de folia.



cidade, por intermédio dos caminhos que as folias percorrem em meio a fazendas e pequenas propriedades rurais. Dentre os foliões, a folia presta-se, também, como um convite a participarem dos outros momentos festivos em homenagem ao Divino Espírito Santo, cujo ápice sucede no Domingo de Pentecostes e estende-se pelos dois dias seguintes, quando da encenação das Cavalhadas.

Quanto ao aspecto precatório, muito comum no universo rural, como, por exemplo, nos mutirões e traições, estes foram mal vistos pela Igreja, que, partindo desse argumento, visou normatizar as folias com o intuito de receber as doações arrecadadas ao longo do trajeto, como desenvolveremos no item seguinte.

A folia caracteriza-se por um grupo de pessoas, hierarquicamente organizado pela ocupação dos encargos necessários a fim de desempenharem as funções ritualísticas de tal manifestação. Tais funções podem ser temporárias ou estenderem-se por anos e décadas, dependendo da boa condução das tarefas e da aceitação do grupo como um todo. A relação hierárquica compõe-se de alferes, regentes, embaixadores, músicos, procuradores, salveiros, foliões, tropeiros, folião de atalho e cata-pousos, de acordo com Pinto (2009), que confirma informações de Veiga (2002).

Divididos os responsáveis por cada função, o momento passa a ser o de articulação logística para a constituição do giro da folia, que consta na elaboração de um caminho que sai pelo oeste e volta pelo leste, sem intersecções de caminhos, o que corresponde a um interdito entre os foliões. Em passado próximo, outra preocupação era o encontro de folias durante o giro, já que eram dezenas que circulavam pelo território pirenopolino, pois, em face de tal situação, havia a sobreposição, por intermédio dos cantos, e uma verdadeira batalha em que os músicos foliões vencedores subordinavam os foliões da bandeira vencida, o que correspondia à perda de autoridade dos foliões da bandeira subjugada.

Na atualidade, os trajetos são previamente estabelecidos pelo que os foliões denominam de regiões — o que corresponde a grandes propriedades antigas que foram se desmembrando com o passar do tempo. Os alferes contam com o auxílio de, pelo menos, sete fazendeiros por ano para a realização de cada um dos pousos, que são as paradas noturnas das bandeiras para pernoite, uma vez que a Folia do Divino Espírito Santo gira durante o dia.

Existem fazendeiros que, por devoção ou por promessa, promovem pousos todos os anos, tendo muita experiência em cada um dos momentos do “ciclo festivo”. A maioria dos fazendeiros custeiam sozinhos os pousos que promovem, outros pedem ajuda a comerciantes, políticos e aos próprios alferes que já usufruem de uma rede de contatos que se disponibiliza

para as colaborações necessárias. Essa situação é mais comum quando se trata de uma promessa ou voto de pessoa menos favorecida economicamente.

Se, para os alferes, a preparação possui uma dimensão significativa que envolve deslocamentos e tempos na organização do roteiro que será girado, para os demais foliões, em geral, a situação não é menos adversa, já que precisam, com bastante antecedência, organizar as férias, quando já inseridos no mercado de trabalho. Sendo estudantes, necessitam controlar as faltas escolares para que não sejam prejudicados pelo excesso de ausências no decorrer do ano letivo. Outro requisito para participarem do giro da folia é possuir animal, arriata e uma turma, o que acaba por exigir certos recursos financeiros, provenientes de economias planejadas ao longo do ano.

As turmas de foliões são muitas e de tamanhos variados, como pudemos observar e registrar, por meio de fotografias, durante a pesquisa de campo, recorrendo aos estudos das imagens como fontes históricas, consoante Lima e Carvalho (2009). 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.

A montagem dos acampamentos requer uma logística tão complexa quanto a adotada pelos alferes quando da definição do trajeto. Além dos foliões que participam a cavalo dos giros, cada turma conta com foliões que se deslocam em pequenos caminhões ou caminhonetes transportando os pertences individuais necessários a cada folião, assim como a estrutura de um verdadeiro acampamento, com barracas, colchões, redes, fogão, vasilhames e mantimentos, afora muita bebida.

Inicialmente, questionamos os foliões acerca da razão de transportarem uma cozinha, porque há a “comida de pouso”, além de comerciantes temporários que comercializam vários alimentos, como veremos adiante. As argumentações seguiram na mesma direção: a possibilidade de escolherem o que e quando comer, mesmo que, dentre os foliões, um fique responsável pela cozinha ou estabeleça-se o sistema de rodízio entre eles. Nos cardápios, invariavelmente, há churrasco e frituras para acompanhar as cervejas e demais bebidas alcoólicas. Arroz, feijão e macarrão também foram mencionados repetidas vezes pela maioria dos foliões, o que não diferencia substancialmente o cardápio dos acampamentos daquele servido pelos donos dos pousos.



Preparar um acampamento de turma durante a Folia do Divino Espírito Santo, em Pirenópolis, exige inúmeras reuniões que são feitas na rua, por acaso ou em momentos combinados junto à mesa de um bar ou em uma festa da qual integrantes participam; mas, às vezes, é preciso reunirem-se exclusivamente para definirem o que e quanto comprar. Os mais experientes são ouvidos e viagens ao comércio de cidades vizinhas são feitas a fim de baixarem-se os custos. Um cuidado especial é dado aos alimentos perecíveis, os quais são trazidos diariamente ao acampamento dos pousos por amigos ou parentes ou pelo folião “motorista”, o responsável pelo transporte que se desloca, a cada dia, para a cidade mais próxima para adquirir mantimentos em falta ou os que têm pouca durabilidade e precisam ser consumidos frescos.

Realização

Não existe, documentalmente, uma definição precisa sobre o início da Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis. O sabido é que a Festa do Divino teve seu primeiro apontamento oficial em 1819, conforme análises do historiador Jarbas Jayme (1971). O referido autor aponta que a data estabelecida para a festa (1819) deve ter sido preocupação posterior às práticas festivas.

Independentemente da longevidade da Folia do Divino, o que realmente importa ao pirenopolino é a manutenção de semelhante tradição. No que se refere à tradição, segundo Giddens (2003), “é simplesmente errôneo, porém, supor que, para ser tradicional, um dado conjunto de símbolos ou práticas precisa ter existido por séculos” (p. 51). Os foliões, por exemplo, ao serem inquiridos sobre a origem da folia, recorrem constantemente ao termo tradição para explicarem ou convencerem o interlocutor da importância da folia ou de parte dela. Como observou Bornheim (1987) quando da discussão sobre o conceito de tradição, indicou o autor que,

de certa maneira, estamos, pois, instalados numa tradição, como que inseridos nela, a ponto de revelar-se muito difícil desembaraçar-se de suas peias. Assim, por via do elemento dito ou escrito, algo é entregue, passa de geração em geração, e isso constitui a tradição — e nos constitui (1987, p. 18-19).

É por meio da observação dessa constituição identitária ligada à folia que percebemos significativas referências a essa manifestação em pesquisas realizadas há pouco tempo, como a de Spinelli (2009), que aborda a folia como a espera pela festa de Pentecostes, ou como a de Silva (2001), que analisa a Folia do Divino como uma festa dos excessos, que, no contexto da

romanização, recebeu inúmeras normativas e até mesmo proibições, caracterizando, assim, a existência de conflitos pertencentes à folia. Essa percepção é contemplada também por Maia (2002) e, ainda, por Veiga (2002), sendo que este, ao acompanhar um giro completo, narra-nos as agruras dos foliões a partir do campo de visão e da vivência experienciada por um “folião-pesquisador”.

Dos vários conflitos do passado, temos informações que resultaram da junção de dezenas ou até mesmo de centenas de folias na região do Mateus Machado⁵ — a Folia Tradicional — que se manteve, a despeito das incontáveis ações paroquiais, na ânsia de controlar a folia. O ápice da discórdia recente sucedeu em 2001, com a criação, pelo pároco em função, da Folia do Divino da Renovação Cristã, na qual os “excessos” presentes na Folia Tradicional seriam proibidos. Essa folia passou a girar no ano seguinte, de acordo com pesquisa de Siqueira (2013), e agrega mormente pessoas ligadas diretamente à Igreja.

Diante da nova criação que se mantém por mais de uma década ou da junção que culminou com a constituição da Folia Tradicional (a mais antiga e que foge ao domínio da Igreja), pode-se asseverar igualmente que, em relação ao passado mais remoto, ambas as folias foram “inventadas”, já que

por “tradição inventada”, entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento por meio da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado. Aliás, sempre que possível, tenta-se estabelecer continuidade com um passado histórico apropriado (HOBSBAWM, 2012, p. 8).

A continuidade dos giros da Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis está altamente ligada à religiosidade e à devoção da comunidade, sendo que a participação, para muitos, possibilita a comunhão com o Divino, por meio do giro e da alimentação ritual oferecida a cada pouso.

Comida de Folia

Pelo menos dois arcos elaborados com galhos de bambu se fazem presentes nas propriedades em que acontecerão os pousos. Um na entrada da fazenda e outro próximo à casa onde serão depositadas as bandeiras. A confecção do arco conta com ornamentos como flores de papel ou fitas, que fica ao gosto do dono da casa. O arco possui uma importância

⁵ A Região do Mateus Machado está situado a uma distância de 5 quilômetros de Pirenópolis, no sentido sul.



ritual enorme para a folia, pois enquanto não se acha o “presente” os foliões não adentram ao espaço intermediário à casa, o que pode ser compreendido como “rito de passagem” (VAN GENNEP, 2011).

Chegando ao local do pouso, os foliões procedem à passagem pelo arco logo após encontrarem o “presente” indicado pela asa da xícara ou do copo afixados na ornamentação. O “presente” é, na maioria das vezes, uma garrafa de pinga distribuída aos demais foliões pelos regentes, aqueles que têm o encargo de encontrar o agrado disponibilizado pelo proprietário logo na chegada, com o intuito de animar o pouso. Seguidamente, faz-se a Dança do Chá, cuja letra da música relembra a lida no canavial, de onde sai a matéria-prima a ser transformada na pinga, líquido a ser ingerido ritualmente nesse momento inicial de chegada à fazenda a qual abrigará o pouso.

Enquanto os foliões procedem aos rituais de instalação das bandeiras no altar montado na sala da casa, na disposição contrária — nos fundos —, a cozinha é ampliada provisoriamente com lonas ou palhas para abrigar os baixos suportes de alvenaria para as grandes tachas. É neste local que são cozinhados os alimentos para a janta do pouso de folia.

Nas tachas, as pessoas experientes cozinham costela e mandioca para o caldo, prato principal, como explica Veiga (2008). Não há controle da quantidade, tudo é medido “no olho”, assim como o tempero. O arroz pode ser feito com um pouco de antecedência, pois os cozinheiros desenvolveram a técnica de acondicioná-lo em caixas de isopor recobertas por papel alumínio, mesmo quando a produção chega a vinte ou mais quilos. O feijão é cozido no período da tarde, bem como as carnes de frango ou porco e a costela para o caldo. Os cozinheiros e auxiliares aproveitam para preparar a salada, geralmente tomate e repolho picados. Enfim, de acordo com Ferreira e Oliveira (2013), existe uma “diversidade alimentar presente em um pouso”.

Na cozinha improvisada, o calor é grande e a fumaça da lenha impregna o ar, a ajuda é pouca e a comida por fazer é muita, mas, conforme nos disse um dos colaboradores, “na hora certa, tudo fica pronto, com fé no Divino”. O macarrão também é recorrente na alimentação do folião e tem por variação a mistura com a carne moída ou em pedaços ou apenas com extrato de tomate.

Finda a preparação da comida, é hora de colocar a fartura à mesa. Para tanto, são utilizadas grandes panelas, gamelas ou, atualmente, bacias plásticas que acondicionam os alimentos enquanto as orações ritualísticas são executadas pelos alferes que transferem as bandeiras para as mãos dos donos do pouso. Em seguida, os foliões servem-se para, só depois,

os demais participantes terem acesso à mesa, uma deferência muitíssimo observada, inclusive pelos visitantes. A utilização de pratos e de talheres descartáveis é fundamental, visto que há, a cada ano, cresce número de comensais.

Molina (2001), ao pesquisar sobre os hábitos alimentares goianos relata que, “ao comer, o homem estabelece regras e constrói sistemas alimentares, sofrendo a influência de fatos históricos, culturais, ecológicos, econômicos, além de toda uma rede de representações, simbolismo e rituais” (p. 127). Alguns alimentos, como carnes, arroz e feijão, estão sempre presentes nas preparações, bem como o caldo de mandioca com carne, que, segundo os foliões, “dá sustância” à continuidade do giro. Mas muito da comida outrora produzida na propriedade agora é adquirida em mercados. E alguns elementos novos como maionese, saladas e temperos, para mencionar alguns exemplos, foram agregados, mesmo que para produzir-se uma comida tradicional.

Após a refeição, que, no caso da Folia do Divino, deve ser considerada como um “rito de agregação” (VAN GENNEP, 2011, p. 43), passa-se às orações de agradecimento da mesa. É curioso notar que os recipientes de comida são completados, ou seja, quando a comida atinge a metade da vasilha, os serventes buscam-na, levam-na para a cozinha e voltam com ela, novamente cheia de comida. Após as preces de agradecimento, os recipientes com comida são retirados e, sobre a mesa, fica apenas uma garrafa grande com café e um pote com farinha. Nunca faltam alimentos na mesa na presença dos foliões. Na maioria dos pousos, servem-se ainda doces de frutas da época ou mesmo doce de leite, produzidos anteriormente na própria fazenda.

As comidas dos acampamentos e as dos comerciantes temporários não concorrem com a servida no pouso. A maior parte dos foliões fazem-se presentes nos rituais à mesa e deliciam-se com a farta comida. Dizem que é uma comida pesada ou forte, sendo ela a responsável pelas energias que gastam durante o giro. Mas, como a comida é servida por volta das 20 horas e a festa estende-se até a madrugada, mais tarde, é preciso comer alguma coisa. E, segundo os foliões, o acampamento é uma opção, porém contam ainda com os comércios temporários que vendem pastéis, cachorro-quente, sanduíches diversos, caldos e churrasquinhos, dentre outros. Observamos ainda a comercialização de pamonha na chapa e até mesmo do empadão goiano em alguns dos pousos. Sobre este último, indagamos ao vendedor se havia boa saída do produto e ele disse vender cerca de 200 empadões pequenos em um pouso com muito movimento, como os que acontecem em finais de semana.



Os vendedores temporários montam suas barracas de produtos geralmente em locais delimitados previamente pelos donos do pouso — constatamos que, em alguns casos, os donos dos pousos cobram taxas dos comerciantes —, respeitando um significativo espaço na frente da casa onde os foliões, convidados, Foliões de atalho⁶ e também cata-pousos⁷ promovem uma festa com direito a som mecânico de alta potência reproduzindo os sucessos musicais do momento, com preferência para o sertanejo, até por volta das 4 horas da manhã. O horário é delimitado pelo salveiro, que solta fogos anunciando uma pequena pausa antes do café da manhã, que acontece ao alvorecer, quando os foliões são acordados pelos músicos que passam pelos acampamentos saudando os foliões no novo dia em que continuarão a jornada do Espírito Santo.

Enquanto isso, na cozinha, o leite é fervido nas panelas em que foi preparada a janta e o café é coado aos litros. Na mesa, encontra-se o pão francês com molho e carne moída, que é o alimento mais comum, de sorte que, em alguns pousos que acontecem durante a semana, são servidos bolos, biscoito de queijo e pipoca. Lembramos que a quantidade de pessoas é reduzida aos foliões, já que os demais participantes partiram ao desligar o som. Encerrado o café, o almoço passa a ser organizado, pois, por volta de, no máximo, meio-dia, a folia deve voltar ao giro.

Para o almoço, há pouca variação do cardápio da janta, predominando-se arroz, feijão, carne com mandioca e salada. O número de foliões presente à mesa do almoço é grande, visto que o acampamento foi desmontado após o café e esta é a última refeição após a qual se iniciam, conduzidos pelos alferes, os rituais de despedidas do pouso.

Segundo as pessoas que têm prática na condução de uma cozinha de pouso de Folia do Divino, a quantidade de comida preparada para o almoço é, no mínimo, duas vezes menor do que a produzida para a janta. Isso porque o almoço é quase que restrito apenas aos foliões, já que quase não há outras pessoas presentes no local.

Ao agradecimento de mesa, soma-se a demonstração de gratidão aos donos da casa que promoveram o pouso, os quais, segurando as bandeiras, são agraciados com versos tocados e cantados pelos músicos. É um momento de grande emoção, pois se constitui como

⁶ São os foliões que, mesmo possuindo divisas (um símbolo que os diferencia dos demais participantes, pode ser um lenço ou um broche de pombo preso à lapela da camisa), não participam de todo o giro, escolhendo alguns pousos para frequentar.

⁷ Pessoas de diversas localidades que não têm ligação direta com a folia e seus rituais, mas que vão aos pousos a partir das 21 horas, quando geralmente começa o forró. No ano de 2013, em um dos pousos, os foliões eram cerca de 300 e o público estimado pela Polícia Militar foi de 5.000 pessoas, os chamados “cata-pousos”.

uma despedida, mesmo que, no ano seguinte, ali se realize outro pouso de folia em homenagem ao Divino Espírito Santo.

Considerações finais: a desativação do pouso

Ao partirem para a continuidade do giro por mais um dia de estrada, os foliões deixam para trás vestígios do que consumiram de bebidas e comidas — materializados em garrafas e latas, afora as demais embalagens descartáveis características. Os comerciantes temporários saem antes dos foliões para que, quando estes chegarem ao próximo pouso, a estrutura esteja pronta para que possam consumir. Poucos deles, todavia, recolhem o lixo produzido por seu comércio, o que deixa a paisagem bastante impactada pela presença de materiais estranhos ao cotidiano da fazenda.

Na fazenda que promoveu o pouso, a situação é de trabalho intenso para desmanchar a produção interina, desde a desinstalação do som mecânico que animou a noite, até a retirada dos ornamentos, como os arcos rituais e as bandeirolas que enfeitavam a área, bem como o desmanche dos altares provisórios. A coleta do lixo, limpeza da casa e da área de acampamento e da festa em si são outras iniciativas que demandam mão de obra e tempo, além do transporte dos resíduos para o ponto de coleta mais próximo.

Outra iniciativa importante é o desmonte da cozinha improvisada, uma vez que, no cotidiano, o espaço tem outra utilização pelos moradores da fazenda e precisa ser retomado após o pouso. Há também a tarefa de devolver as vasilhas que foram emprestadas por outras pessoas e, ainda, de efetuar a divisão, entre as pessoas presentes, da comida que sobrou, cuja produção é demasiada, pois o “sobrar” no meio rural é sinônimo de fartura, o que não é diferente também com a comida de folia e de outras festas religiosas, conforme se observou Curado (2011).

Se, para alguns observadores não muito atentos, a produção de comida nos acampamentos, a contratação de cozinheiras, assim como a comercialização de comidas são indícios de descaracterização e até mesmo de afastamento dos foliões no que alude aos momentos rituais da comensalidade, nossas observações apontam para o contrário, indicando que houve, perante a necessidade e a comodidade dos partícipes, várias possibilidades de alimentarem-se durante um pouso. Durante a festa noturna, eles costumam comprar bebidas e até mesmo comidas nos comércios temporários e, em outros momentos, alimentam-se nos acampamentos, inclusive aglutinando outros amigos em uma festa da turma.



Os foliões, entretanto, estão presentes à mesa quando ela é posta em específicos instantes ritualísticos e alimentam-se da comida ofertada pelo dono da casa em homenagem ao Divino. Dessa maneira, a comida é também observada em sua imaterialidade, como se fosse a possibilidade de comunhão dos foliões para com o Divino Espírito Santo.

Cozinheiros que recebem pelo trabalho foram contratados pelo dono da casa, o que mantém a tradição ao Divino, de sorte que familiares e amigos puderam participar mais ativamente do pouso, pois, em situação oposta, eles passariam grande parte do pouso produzindo os alimentos a serem servidos na cozinha improvisada.

Partindo desse princípio, outra crítica que tem se ouvido perde vigor: a de que a comida de folia tinha mais valor e significado quando era produzida no meio rural e não adquirida em supermercados. Se o ritual, que sustenta a devoção e a permanência da folia, é a fé no Divino Espírito Santo, e a mesa farta é um agradecimento pelas dádivas — segundo Mauss (2003) “dar, receber e retribuir” —, a folia não pode ser vista como algo ligado apenas ao campo para essa sociedade cada vez mais urbana em que se vive, cujas novas significações impõem-se nas interpretações das relações sociais com a tradição, pois, como aponta Hatzefeld, “a tradição não para de evoluir. É verdade que ela não evolui tão depressa” (1993, p. 57). Por isso há os conflitos entre as gerações que podem ser observados nitidamente durante o giro da folia.

A Folia do Divino Espírito Santo, mesmo desdobrada em três — a Tradicional, a da Rua e a do Padre —, constitui-se como uma das identidades do pirenopolino, por isso é mantida como tradição ao longo de gerações. Voltando à sua ligação com o campo, com o tempo da colheita, a fartura não podia ser relegada a um plano secundário, porque a comida, muito mais que alimento para o corpo, na Folia do Divino, tem conotação também de comunhão, conseqüentemente, há uma ritualidade pautada em cerimônias, cantos e rezas ao redor da mesa.

Referências Bibliográficas

BORNHEIM, Gerd. A. O conceito de tradição. In: BORNHEIM, Gerd. A, BOSSI, Alfredo *et alli*. **Tradição e contradição**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores/FUNARTE, 1987. pp. 13-29.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Dicionário do folclore brasileiro**. 12. ed. São Paulo: Global, 2012. 756p.

CURADO, João Guilherme da Trindade. Comidas de FÉstas. In: Anais da **VI Jornada de Pesquisa e Pós-Graduação da UEG**. Anápolis: UEG, 2011. 5p.



FERREIRA, Adolpho Randes Mesquita; OLIVEIRA, Alexandre Francisco de. Pousa de Folia e suas comidas. In: **Anais do VI Simpósio Internacional de História: Cultura e identidades**. Goiânia: UFG, 2013. 1p.

GIDDENS, Antony. **Mundo em descontrole**. Trad. Maria Luiza X. de A. Borges. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2003. 108p.

GLOBO REPÓRTER. Alimento ou remédio? (07/03/2014). In: [www.http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/03/brasil-tem-mais-de-um-milhao-de-arvores-carregadas-com-frutas.html](http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/03/brasil-tem-mais-de-um-milhao-de-arvores-carregadas-com-frutas.html) (acesso em 08/03/2014).

HATZFELD, Henri. **As raízes da religião**: tradição, ritual e valores. Trad. Armando Pereira da Silva. Lisboa: Instituto Piaget, 1993. 284p.

HOBBSAWM, Eric; RANGER, Terence (Orgs.). **A invenção das tradições**. 2. ed. Trad. Celina Cardim Cavalcante. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2012. 395p.

JAYME, Jarbas. **Esboço Histórico de Pirenópolis**. Goiânia: UFG, 1971. 624p

LIMA, Solange Ferraz de; CARVALHO, Vânia Carneiro de. Fotografias: usos sociais e historiográficos. In: PINSKY, Carla Bassanezi; LUCA, Tânia Regina de (Orgs.). **O historiador e suas Fontes**. São Paulo: Contexto, 2009. pp. 29-60.

LUDWIG, Antonio Carlos Will. **Fundamentos e práticas de Metodologia científica**. Petrópolis/RJ: Vozes, 2009. 124p.

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 p. (Tese, doutorado em Geografia).

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 297p.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. 536p.

MOLINA, Suely Ferreira Lopes. Sobre comidas e o ato de comer em Goiás: uma reflexão acerca da goianidade. In: CHAUL, Nars Fayad; RIBEIRO, Paulo Rodrigues (Orgs.). **Goiás**: identidade, paisagem e tradição. Goiânia: Ed. UCG, 2001. pp. 125-142.

PINTO, Divino da Silva. **A Folia do Divino como atrativo turístico**. Pirenópolis: UEG-UnU/Pirenópolis, 2009. 30p. (Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo).

SILVA, Mônica Martins da. **A festa do Divino**: Romanização, patrimônio e tradição em Pirenópolis (1890-1988). Goiânia: Agepel, 2001. 229p.

SIQUEIRA, Marcos Antonio de Melo. **Estudo da Folia do Divino da Renovação Cristã como atrativo turístico**. Pirenópolis: UEG-UnU/Pirenópolis, 2013. 37p. (Graduação em Tecnologia em Gestão de Turismo).



SPINELLI, Céline. **Cavaleiros de Pirenópolis**: etnografia de um rito equestre. Rio de Janeiro: IFCS/UFRJ, 2009. 212p. (Dissertação, mestrado em Antropologia).

VAN GENNEP, Arnold. **Os ritos de passagem**: estudos sistemáticos dos ritos da porta e da soleira, da hospitalidade, da adoção, gravidez e parto, nascimento, infância, puberdade, iniciação, coroação, noivado, casamento, funerais, estações, etc. Trad. Mariano Ferreira. 2. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2011. 184p.

VEIGA, Felipe Berocan. **A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás**: polaridades simbólicas em torno de um rito. Niterói: PPGACP, 2002. 220p. (Dissertação, mestrado em Antropologia e Ciência Política).

_____. Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. **Candelária** – Revista do Instituto de Humanidades. Rio de Janeiro: IH-UCAM, ano V, jan-jun, 2008. pp. 135-150.

Recebido em maio de 2014
Aprovado em agosto de 2014