Comida da Folia de Reis da região do Tortinho em Pirenópolis (Goiás-Brasil)

Alexandre Francisco de Oliveira
Universidade Estadual de Goiás
xandepiri_95@hotmail.com

Maria Idelma Vieira D'Abadia
Universidade Estadual de Goiás
maria.dabadia@ueg.br

Resumo: As Folias do Reis que são realizadas em Pirenópolis a cada ano reúnem um grande número de devotos, os foliões, que seguem as Bandeiras de Reis que circulam as áreas rurais são recepcionados pelos fazendeiros que na posição de anfitriões oferecem a Santos Reis e a estes o pouso e farta alimentação, a saborosa comida de folia, que além de reestabelecer a força daquele que está no rastro da bandeira cria sociabilidade entre os presentes. A dinâmica da folia de Reis da Região do Tortinho em Pirenópolis difere-se de outras folias da região, no que diz respeito a forma como o percurso e o horário dos giros acontecem, a rotina se adapta a possibilidade do organizador que já está de idade avançada e com problemas de saúde acompanhar os ritos.

Palavras-Chave: Folia do Reis. Comida de folia. Pirenópolis

Palavras inicias

A quase tricentenária Pirenópolis, uma das cidades mais antigas do Estado de Goiás, tem um calendário agitado pelas muitas festividades religiosas que acontecem no município e nas comunidades rurais e povoados pertencentes a este. De janeiro a dezembro são muitos os santos festejados em festas em forma de folias, novenas, rezas, tríduos ou quermesses envolvendo toda a comunidade ou apenas os moradores dos locais dos festejos. São realizadas com a presença de representantes da Igreja Católica por meio das duas paroquias locais; a quase tricentenária Paroquia de Nossa Senhora do Rosário, uma das mais antigas do estado e da jovem Paróquia de Santa Bárbara, ou pelos próprios fiéis que rezam, dançam e entoam seus cantos como forma de louvação, agradecendo ou pedindo graças, demonstrando a fé do homem do campo muitas vezes sem a presença da igreja institucionalizada. Eventos realizados como forma de arrecadação de fundos para a manutenção das paróquias, capelas ou para outros fins próprios daquela casa ou família que oferece a festa, e até mesmo como forma de pertença a um grupo

religioso, social ou familiar. A festa é pressuposto para que as famílias se encontrem, que relações sejam estabelecidas e que o fiel e seu santo de devoção estejam em contato.

Os eventos formam uma longa lista realizada durante o ano a saber: Santos Reis e São Sebastião em janeiro, São Vicente, São José e Santa Rita de Cássia em maio, Santa Ana e São Joaquim em julho, Santa Mônica em agosto, Senhor do Bonfim em Setembro, São Judas Tadeu e São Francisco em outubro, Santa Luzia e Santa Bárbara em dezembro, além dos santos juninos: São João, Santo Antônio e São Pedro, ao Divino Espírito Santo entre maio e junho (cuja festa representa maior devoção), Divino Pai Eterno e a Santíssima Trindade em julho, as várias Nossas Senhoras: de Fátima e do Perpétuo Socorro em Maio, do Carmo em julho, D'Abadia em Agosto, e do Rosário (padroeira da Cidade) juntamente com São Benedito celebrados entre maio e junho no reinado e juizado[1], em julho nos festejos de Lagolândia e em outubro, a data oficial, além dos santos presentes na Semana Santa entendida por Brandão (2010) como festejos e de tantos outros santos celebrados com festejos menores, ou ainda deslocados das datas originais, marcam a rotina e a sociabilidade do local. De acordo com o IPHAN:

> Essa sequência de eventos revela a profunda religiosidade que permeia e organiza a sociabilidade local: as festas organizam a economia e informam a geografia, a história, a tradição e a memória dos habitantes de Pirenópolis e dos arredores. (DOSSIÊ DO IPHAN, 2008, p. 19)

Pirenópolis conta atualmente com várias folias, destacando se as de Santos Reis que percorrem as ruas da cidade, os povoados (a Folia de Reis de Lagolândia, a Folia de Reis do Malhador e a Folia de Reis de Radiolândia) ou 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 realizadas no período de 25 de dezembro a 6 de janeiro, data em que a igreja celebra o dia dos Santos Reis. As três folias que homenageiam o Divino Espírito Santo também merecem destaque, são as mais concorridas, acontecendo semanas antes de Pentecostes com data variável entre os meses de maio e junho, realizando giro nas ruas da cidade ou nas fazendas atingindo grandes públicos.

Outras folias como a de Santa Ana na Capela do Rio do Peixe e a folia de mulheres em Lagolândia, em louvor a São João no mês de junho, de São Sebastião em Lagolândia no mês

[1] 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).

de outubro em que os devotos realizam o percurso a pé e usando chinelas, de Santa Bárbara no fim de novembro se estendendo até o início de dezembro realizando seu giro com pousos nas capelas pertencentes a Paróquia de Santa Bárbara, além de outras realizadas fora das datas, integram o ciclo de festividades anuais.

Folias: tradições portuguesas que se resignificam no Brasil

Para Gonçalves (2011) as folias estão presentes no Brasil desde a colonização sendo usada como meio de catequização dos índios que aqui viviam. O autor referenda seu pensamento na descrição de Câmara Cascudo (1998), ao descrever a folia brasileira diferente da portuguesa e se apresenta como:

> [...] um grupo de homens, usando símbolos devocionais, acompanhando com cantos o ciclo [...] festejando-lhe às vésperas e participando do dia votivo [...] não tem em Portugal o aspecto precatório da folia brasileira, mineira e paulista [...] é uma espécie de confraria, meio sagrada, meio profana, instituída para implorar a proteção divina contra pragas malinas que às vezes infestam os campos [...] (CASCUDO, 1998. p.400 apud GONÇALVES, 2011, p.50)

Essas folias, ou seja, esses grupos precatórios brasileiros se espalham pelo país e em cada região são criados espontaneamente em louvação aos santos de devoção dos fiéis. Ao referir-se as folias no Centro-Sul do país Brandão (2010) diz que:

> o nome "Folia" aplica-se a um ritual religioso de grupos viajeiros precatórios. Grupos de artistas devotos em nome de uma santidade de devoção coletiva visitam casas onde recolhem dádivas, distribuem bênçãos, atualizam promessas e anunciam festejos do "santo" em nome de quem se reconhecem em jornada": Folia de Santos Reis, Folia do Divino Espírito Santo, Folia de São Sebastião, folias de outros santos de devoção camponesa e tradição popular desde o Catolicismo Colonial. (BRANDÃO, 2010, p. 37)

As Folias do Reis que são realizadas em Pirenópolis, a cada ano reúnem um grande número de devotos, os foliões, que seguem as bandeiras de Reis e circulam as áreas rurais são recepcionados pelos fazendeiros, que na posição de anfitriões oferecem a Santos Reis e a estes o pouso e farta alimentação, a saborosa comida de folia, que além de reestabelecer a força daquele que está no rastro da bandeira cria sociabilidade entre os presentes.

A comensalidade é própria dos festejos religiosos, onde tem festa há comida e com fartura. Os ambientes em que a comida é preparada ou servida são propícios para o surgimento das dádivas, conforme Mauss (2003) dar, receber e retribuir por meio das relações de troca, quando acontecem os mutirões de trabalho para preparar quitandas e as comidas do pouso,

quando um devoto faz a doação de um alimento e retorna a casa do pouso para comer da comida pronta, ou espera receber algo do próprio santo, mesmo que de forma particular.

A respeito da alimentação Lobo *et al* (2017) escrevem que:

> Tal saber peculiar que compõe a tradição das festas é a prática simbolizada na comida, a qual atravessa a existência das comunidades e é entendida como estruturante desses momentos festivos [...] nas folias a mesa farta de alimentos e a distribuição deles são peculiares [...] A gastronomia proporciona múltiplas interações que têm início no período de organização da festa, quando são selecionados os lugares dos pousos. Nestes, é necessário espaço para a preparação das comidas, visto que até os rituais terminam com uma farta mesa de comidas. Essa comensalidade é caracterizada pela reafirmação dos laços de solidariedade, da prática da sociabilidade na doação, da elaboração e da distribuição do alimento. O comer e o beber junto são imprescindíveis ao cumprimento dos ritos festivos. (LOBO *et al*, 2017, p.22).

O presente artigo tem por objeto identificar os principais alimentos servidos na Folia de Santos Reis que acontece na região do Tortinho em Pirenópolis, bem como apresentar algumas modificações e intervenções ocorridos ao longo dos anos no que diz respeito ao cardápio servido e aos ingredientes preparados para serem consumidos por ocasião dos festejos. O problema a ser respondido é: como as inovações tecnológicas na agricultura tem afetado as pequenas festividades realizadas nas comunidades rurais em Pirenópolis, especialmente nas folias de Reis da Região do Tortinho?

A justificativa se dá pelo fato de enquanto criança ter acompanhado várias folias do Divino na rua em que moro em Pirenópolis e na vizinhança, mais tarde já na graduação desenvolvi o trabalho de conclusão no curso de Tecnologia em Gastronomia a respeito da alimentação servida nesta folia e participei também de projetos de pesquisa a respeito das muitas folias que acontecem na região. Presenciei também a Folia de Reis da Região do Tortinho por meio de pousos na casa dos meus avós e bisavós, e na casa do tirador da folia, hoje sogro da minha irmã (o que faz com que eu e minha família estejamos sempre participando da folia) na área rural do município. Acompanhando recentemente, na casa dos meus avós, percebi inúmeras mudanças no cardápio servido, na estrutura e organização da casa e da cozinha para o recebimento da folia, diferente de toda aquela arrumação do tempo de criança. O artigo constitui se de memórias e de observações enquanto pesquisador que participa e pelo olhar do cozinheiro e colaborador do serviço alimentar desta folia. Como os cozinheiros, os cardápios, bem como as casas e cozinhas de pouso não são fixos, um limite temporal não se faz necessário.

A Folia de Reis da Região do Tortinho em Pirenópolis

A folia de Reis da Região do Tortinho acontece todos os anos, a pelo menos 25 anos, e é conduzida pelo senhor Onofre Davi (77), imagem 1, na área rural que compreende os limites entre os munícipios de Pirenópolis e Corumbá de Goiás. O nome da região é Fazenda Mateus Machado, recebe o apelido de "Região do Tortinho" devido as condições acidentadas do local com estradas tortas e desconcertadas, cheias de curvas e ladeiras.

Imagem 1 – Sr. Onofre e espoa na chegada da Folia de Reis / Pirenópolis/GO, 2019
Fonte: Oliveira, Alexandre

A existência da folia é fruto de uma promessa, uma graça pedida e recebida dos Reis do Oriente a quem o senhor Onofre atribuí a cura de um problema no coração. Segundo ele a dívida é por toda a vida e por isso conduz com alegria o ofício.

Brandão (2010) diz que os foliões são devotos artistas, precisam ter noção de canto e saber tocar algum instrumento, autodidata Seu Onofre é um sanfoneiro nato. A pequena folia acontece de 01 a 6 de janeiro, e a cada ano acontecem 5 pousos (em alguns anos por dificuldade de conseguir locais aconteceram apenas 4), que são realizados na própria região ou nas proximidades, visto que a cidade possuí mais de uma folia. A dinâmica da folia de Reis da Região do Tortinho em Pirenópolis difere-se de outras folias da região, no que diz respeito a forma como o percurso e o horário dos giros acontecem, a rotina se adapta a possibilidade do organizador que já está de idade avançada e com problemas de saúde acompanhar os ritos.

O alvorar e o repousar da bandeira (que é a guia dos foliões e a representação do sagrado) acontecem na casa do tirador da folia, uma pequena propriedade bem próxima de grandes lavouras de soja, ali os foliões recebem o almoço da saída da folia e um jantar na chegada quando entregam a bandeira em meio a comoventes cantos. Geralmente a chegada é mais concorrida com público superior a 250 pessoas.

Os giros acontecem durante o dia e são feitos de carro, diferente de outras folias de Reis da região que realizam o giro noturno e a pé. Existe a necessidade de pagamento de tocadores e cantores para auxiliar nas cantorias, visto que muitos membros já faleceram. Muitos foliões vêm das cidades vizinhas e participam também de outros grupos de folia, tanto em Pirenópolis quanto nos locais onde residem.

Em alguns anos a cozinha da casa do Sr. Onofre conta com cozinheiras que recebem pelos ofícios, em outros familiares e amigos em mutirão se unem e produzem o alimento que será servido. O cardápio antes produzido utilizando itens do próprio quintal hoje recorre aos supermercados e se usa muito pouco do que se produz, as vezes o queijo ralado, a galinha caipira, a mandioca e uma ou outra hortaliça. O cardápio é bem semelhante ao servido nas Folias do Divino da cidade conforme estudou Oliveira (2015) sendo composto de alimentos com poder restaurador, tidas como comidas fortes, uma vez que o giro é cansativo e ocupa todo o dia durante o período da folia. As comidas tidas pelos foliões como fortes incluem o feijão, a abóbora, a mandioca, a carne. Ainda segundo Oliveira:

> Os demais alimentos podem variar de acordo com as condições financeiras do anfitrião ou com as doações arrecadadas, mas segue quase que um padrão: arroz branco ou com carne seja ela de frango, porco ou gado; o feijão pode ser: tropeiro, de caldo, com pele de porco ou feijoada; macarrão tipo espaguete frito ou macarrão nº 04 - conhecido como macarrão de pouso - pois além do macarrão ser mais grosso é maior e vendido sempre em pacotes grandes, proporcionando economia. Geralmente o macarrão é preparado com carne e caldo, tipo uma sopa; e ainda uma salada que pode ser de repolho ou alface com tomate. (Oliveira, 2015, p. 25)

Outro alimento muito comum nas folias da região é o caldo de carne com mandioca, o famoso caldão, farofas de carne e jiló, e alimentos como verduras variadas, pequi e guariroba são frequentes, imagem 2. É comum servirem doces no jantar. A casa possuí uma área já reservada para o preparo da comida do pouso, com alguns fogões de barro que são reformados a cada ano, os utensílios também são próprios do local. Como a saída e a chegada acontecem na propriedade sempre que podem os donos da casa ampliam ou modificam os espaços físicos de produção dos alimentos.

Imagem 2 - Comida em pouso da folia de Reis da Região de Tortinho / Pirenópolis/GO, 2017.
Fonte: Oliveira, Alexandre

Após o almoço de saída da folia, seguem em direção as residências que receberam o pouso, é comum pararem nas casas que encontram pelo caminho onde recebem doações e oferecem orações ou cânticos.

O quadro abaixo apresenta a organização da folia da região do Tortinho quanto as ações realizadas.

Chegada 17h	**Retorno para a casa de pouso 6h**
Cantoria no arco (pedido de pouso)	Café da manhã
Terço	Terço
Oferecimento da refeição	Catira*
Jantar	Oferecimento da refeição
Agradecimentos (Benditos de mesa)	Almoço
Peditório de esmola	Agradecimentos (Benditos de mesa)
Catira*	Cantorias de despedida
Os foliões se deslocam para suas residências	Partida para o pouso seguinte, a bandeira visita as propriedades que encontra pelo caminho recebendo esmolas e oferecendo orações.

Fonte: Trab.de campo – 2019 / Org. Oliveira, Alexandre

Nas casas de pouso a alimentação é semelhante a oferecida na casa do tirador da folia, variando de acordo com condição do anfitrião e com as doações que este arrecadou para o pouso, quando comparada a outras folias, o público é considerado pequeno e o fluxo maior de pessoas se dá no jantar, enquanto o almoço é mais restrito aos foliões e aos familiares.

Nas minhas lembranças de menino (cerca de 15 anos atrás) me recordo da organização da casa dos meus avós para receber a folia de Reis, como eles não eram tão velhos quase tudo que se utilizava tinha procedência na pequena propriedade, o arroz utilizado era fruto da colheita feita ali mesmo, os doces eram produzidos a partir do leite das poucas vacas e usando as laranjas, cidras e mamões do próprio quintal, as carnes como as de porco eram produzidas com antecedência e ficavam armazenadas em latas, e até abatiam alguma cabeça de gado, os frangos caipiras feitos com guariroba eram oriundos da terra, bem como a mandioca do mané-pelado e do caldão, e os itens do café eram preparados por meio de trabalhos coletivos e guardados para receber a folia, em outras ocasiões essas atividade de intensa comensalidade e sociabilidade eram presentes como nas treições e mutirões, momentos de muita fartura. Como a casa era bastante pequena e o fluxo de pessoas era grande construíam ao lado de fora da casa uma cozinha externa feita de palha de coqueiro e bambus, e construíam fogões grandes feitos de barro.

Com a morte do meu avô, minha avó continua a receber a folia de Reis da região do Tortinho, as últimas vezes foram em 2017 e 2018, ao observar a organização atual da casa comparando aquela do tempo de menino noto que a comodidade oferecida pelos grandes produtores ou mesmo pelos supermercados facilitam e ao mesmo tempo alteram o modo como os alimentos das festas locais são produzidos, as quitandas são substituídas pelo pão francês com molho de carne ou manteiga, as carnes são adquiridas nos açougues e raras vezes são do próprio quintal e quase todos os alimentos são adquiridos fora da terra. O sertanejo para manter suas devoções recorre a novos meios para garantir a permanência dos festejos de sua devoção.

Palavras finais

As comidas oferecidas nos pousos de Folia da Região do Tortinho, bem como as refeições oferecidas na saída e na chegada da mesma, seguem um padrão semelhante as demais folias que percorrem o munícipio. Elas são alimentos comuns do cotidiano, preparados em maior quantidade e em espaços maiores, recorrendo a estruturas improvisadas. Esses alimentos estando diante do sagrado, representado pelos objetos da folia, se sacralizam, se o espaço é sagrado, o alimento e as relações estabelecidas em torno deste também o são.

As principais modificações observadas são recorrentes a tecnificação do campo e dos meios de produção e ao envelhecimento das pessoas que recebem a bandeira de Reis em suas

residências, o que torna muitas vezes mais viável deixar de produzir e adquirir os produtos prontos nos supermercados. Os trabalhos voluntários são essenciais para a realização dos festejos religiosos, estes expressam juntamente com as doações oferecidas em forma de dinheiro ou matéria-prima para a confecção dos alimentos as relações de troca existentes, sejam elas por amizade ao anfitrião da folia ou de um interesse particular do devoto com o santo, por outro lado o ambiente da cozinha onde confeccionam os alimentos, bem como a mesa onde o alimento é servido são importantes elementos criadores de sociabilidade, estar na cozinha é uma festa. Os trabalhos remunerados comuns as festas locais e cada vez mais presentes deslocam algumas responsabilidades dos familiares para a(s) pessoa(s) contratada(s) permitindo que os da casa se ocupem com as festividades.

Referências

BRANDÃO, Carlos Rodrigues**. O Divino, o Santo e a Senhora.** Rio de Janeiro: Funarte, 1978.

_____ **Prece e Folia, Festa e Romaria**. 1. ed. Aparecida, SP: Ideias e Letras, 2010. v. 1. 150p.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 10ª ed., Ediouro, Rio de Janeiro, 1998.

CURADO, João Guilherme; MESQUITA, Adolpho Randes Ferreira; OLIVEIRA, Alexandre Francisco. **Fartura à mesa:** Folia do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/GO Revista Geonordeste. São Cristóvão, Ano XXV, n. 2, Edição Especial, p. 71-86, Ago/2014.

DOSSIÊ IPHAN **Festa do Divino Espírito Santo Pirenópolis** – GO. Brasília, 2008. 125p.

GONÇALVES, Maria Célia Silva. **As Folias de Reis de João Pinheiro:** Performances e Identidade Sertaneja no Noroeste Mineiro. 1. ed. João Pinheiro: Patrimônio Cultural de João Pinheiro, 2011. 250p.

LOBO, Aline Santana; D'ABADIA, Maria Idelma Vieira. ; LOBO, Tereza Caroline . Folias e Terços cantados: caminhos metodológicos de uma pesquisa de campo em festas populares. In: João Guilherme da Trindade Curado; Maria Idelma Vieira D'Abadia; Eliézer Cardoso de Oliveira; Ademir Luiz da Silva. (Org.). **No Rastro da Bandeira**: terços, festas e folias. 1ed.Goiânia: Editora e Livraria Caminhos, 2017, v. 1, p. 15-24.

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

OLIVEIRA, Alexandre Francisco. **Dádivas recíprocas presentes na alimentação da Folia do Divino Espírito Santo na área urbana de Pirenópolis - GO.** Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Gastronomia) - Universidade Estadual de Goiás. 2015