



Comida e Festas Populares: apontamentos sobre o papel da comida na tradição de Folia de Reis na cidade de Mara Rosa/GO

1

Food and Popular Parties: notes about the role of food in the tradition of Folia de Reis in the city of Mara Rosa/GO

Túlio Martins Oliveira – Mestrando em Sociologia – Universidade de Brasília (UNB). Brasil. tulio1991@gmail.com

Gabriela Brito de Lima Silva – Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde – Universidade Federal da Bahia (UFBA). Brasil. gabii.bls@gmail.com

Palavras-chave:

Alimentação. Cozinha.
Reisados. Gastronomia.
Identidade.

RESUMO

A Folia de Reis é uma festa popular brasileira, de cunho religioso e forte característica rural, que tem na comida um elemento fundamental na sua construção, considerando a diversidade regional e os diferentes modos de fazer e comer ligados a difusão territorial destes festejos no país. Nesse sentido, a Gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se observar os processos relativos à formação das culturas e sociedades e neste caso, o lugar da comida nesta festividade. Deste modo, o objetivo deste texto é realizar alguns apontamentos sobre o papel da comida e a sua importância nas festas populares, tendo como referência as festividades de Folia de Reis da cidade de Mara Rosa/Go. Foram realizadas observações e conversas exploratórias durante a realização da festa, ocorrida entre dezembro de 2018 e janeiro de 2019. Destaca-se que os preparativos que a precedem, os modos de fazer e a comensalidade acaba por solidificar a atenção dada à comida neste contexto. Assim, observa-se que os agentes dessa cultura percebem a necessidade de manter vivas as práticas da cozinha de Folia de Reis como expressões das tradições populares.

Keywords:

Food. Cooking.
Reisados. Gastronomy.
Identity.

ABSTRACT

The Folia de Reis is a popular Brazilian festival, of a religious nature and strong rural characteristic, which has food as a fundamental element in its construction, considering the regional diversity and the different ways of doing and eating linked to the territorial diffusion of these celebrations in the country. In this sense, Gastronomy is configured as a privileged space to observe the processes related to the formation of cultures and societies and in this case, the place of food in this festival. Thus, the purpose of this text is to make some notes on the role of food and its importance in popular festivals, having as reference the festivities of Folia de Reis in the city of Mara Rosa/Go. Exploratory observations and conversations were carried out during the celebration, which took place between December 2018 and January 2019. It is noteworthy that the preparations that precede it, the ways of doing and commensality end up solidifying the attention given to food in this context. Thus, it is observed that the agents of this culture perceive the need to keep alive the cooking practices of Folia de Reis as expressions of popular traditions.

Como citar este artigo

OLIVEIRA, T. M.; SILVA, G. B. de L. Comida e Festas Populares: apontamentos sobre o papel da comida na tradição de Folia de Reis na cidade de Mara Rosa/GO. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v.4, 2021, p.01-13. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/79>. Acesso em: dd mm aa

1 INTRODUÇÃO

As festas populares no Brasil são comumente atreladas a comidas representativas. Um destes exemplos é a Folia de Reis que com suas peculiaridades possui uma forte relação com a comida em sua perpetuação, já que apresenta como um de seus componentes as refeições coletivas, que possuem forte ligação com a continuidade do evento (NAZARETH e BARBOSA, 2017; ABDALA, 2011). Trata-se de uma manifestação cultural que apresenta uma forte característica rural, onde se estabelece como um movimento sociorreligioso representando para os trabalhadores rurais a comemoração do fim de um período de fartura e ciclo da colheita e para os religiosos, a celebração do período natalino (PERGO, 2007; BRANDÃO, 2017)

A Folia de Reis, ou Reisados, festividade de cunho religioso, é uma manifestação popular que busca representar a viagem dos Três Reis Magos, anunciadores do nascimento de Jesus, até o seu encontro. Tal evento acontece entre os dias 25 de dezembro e 6 de janeiro do ano seguinte, com o encerramento no dia de Santo Reis. A jornada é representada por um grupo de foliões¹ cantando e abençoando as famílias e seus presépios (RIOS; VIANA; NEVES, 2017). É importante salientar que as datas correspondem às épocas de comemorações pagãs no norte da Europa que tinham como propósito celebrar a fertilidade em colheitas futuras. Essas datas foram posteriormente sendo absorvidas pelo catolicismo, representando o período do nascimento do Menino Jesus até o encontro com os Reis Magos. Tanto nas festas pagãs, quanto nos festejos cristãos, tinham como característica a troca de presentes, doações de dinheiro e alimentos, para a realização da festa tendo como encerramento um jantar (CASCUDO, 1954).

A alimentação é um elemento fundamental na construção e desenvolvimento da Folia de Reis, pois, sua produção e compartilhamento marcam relações de sociabilidades e afirmações identitárias. Destarte, os momentos de refeição tornam-se importantes na revigoração dos participantes e foliões, na rememoração das raízes rurais e religiosas e principalmente na comunhão da comunidade que de uma forma ou de outra participam do ritual (NAZARETH e BARBOSA, 2017).

De acordo com Abdala (2011) poucos são os estudos que documentam o processo de produção desses festejos, tendo em vista que podem durar até meses e que têm nas refeições espaços privilegiados de reforço das tradições e dos laços sociais. A comida é um forte marcador de resistência e identidade do grupo, uma vez que a celebração gira em torno da oferta e do agradecimento. Nesse sentido, é importante destacar que a relação entre alimentação e regionalidade considera a diversidade regional e os diferentes modos de fazer e comer ligados a difusão territorial destes festejos no país.

A condição de marcador identitário carrega a marca da regionalidade, no qual o indivíduo se vê em meio às relações sociais e no local geográfico que compartilha com os demais. Segundo Poulain (2004), isto caracteriza o espaço regional como um espaço autêntico, no qual os produtos e práticas deixam de seguir a lógica da distinção e passam a ser baseados no valor de uso. Sendo assim, são as trocas simbólicas realizadas no espaço que garantem sua perenidade. Essa característica do fazer regional é um ponto de convergência, pois é nesse momento que a comida se torna transsocial, partindo do território, das práticas alimentares e de demarcação identitária (POULAIN, 2004).

É nesse ponto que podemos enxergar a comida sob a ótica da economia das trocas simbólicas, Bourdieu (2007, p.105) define que *“o sistema de produção de e circulação de bens simbólicos define-se como o sistema de relações objetivas entre diferentes instâncias definidas função que cumprem na divisão social”*. O autor afirma que - em seu exemplo traz a arte erudita como objeto de análise - se produz o bem simbólico através de uma retroalimentação, na qual o produtor original do bem produz para seus pares, para os que dividem a mesma experiência e os

¹ Cantores e instrumentistas que percorrem as casas dos fiéis.

mesmos dispositivos de identificação com o produto final, mantendo assim a sua produção viável (BOURDIEU, 2007).

Sendo o produto regional um bem simbólico, como a comida se situa na centralidade desse fenômeno? Ora, no momento final dos festejos - entrega da Folia - o banquete é servido em primeiro lugar aos participantes e organizadores, apesar da primazia da refeição ser desse grupo, se torna evidente o caráter agregador da comida, sendo ela o ponto de convergência no momento em que o religioso e o profano do festejo se unem para consumir as preparações culinárias regionais e garantir a continuidade desse evento (NAZARETH; BARBOSA, 2017).

A partir disto podemos destacar que a Gastronomia se configura como um espaço privilegiado para se observar os processos relativos à formação das culturas e sociedades em suas diversidades e, em particular, aos elementos referentes às identidades sociais e suas nuances, tomando diferentes contextos de produção e consumo da comida (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). A Gastronomia pode servir como um dispositivo importante para se analisar o papel da comida na Folia de Reis, considerando o olhar sobre o comer de forma total.

Assim, o objetivo deste texto é realizar alguns apontamentos sobre o papel da comida e a sua importância nas festas populares, tendo como referência as festividades de Folia de Reis da cidade de Mara Rosa no estado de Goiás. Tais reflexões partem de apontamentos e observações iniciais, oriundas de uma pesquisa de mestrado em Sociologia na Universidade de Brasília, que tem como propósito compreender as relações entre comida e festas populares. Destarte, buscamos neste texto, especificamente, discutir o papel social e cultural da comida, trazendo à luz a importância da Gastronomia na análise sobre o fenômeno do comer na Folia de Reis.

2 CONHECENDO A FOLIA DE REIS

As Falias de Reis são festividades de origem europeia, como um ritual de matriz pagã, que foi absorvido pela fé católica e teve seu fortalecimento no período medieval através da Igreja. Estas manifestações também podem ser denominadas de “Folia de Reis”, “Folia de Santos Reis”, “Ternos de Reis” e “Reisados”. Os folcloristas reconhecem o ritual da Folia de Reis como um fato folclórico, considerando que ela é uma persistência cultural e uma tradição muito antiga do catolicismo. Durante o início da Idade Média, a transmissão e representação de fatos bíblicos, como os festejos natalinos, eram realizadas por meio de cultos e festas que envolviam danças e teatro cristão (BRANDÃO, 2017).

A festa, já em sua gênese, possuía um forte caráter popular que refletia na leitura sobre a religiosidade e resignificava as práticas de fé. No processo de instalação da Reforma e Contrarreforma da Igreja Católica houve uma abolição de manifestações populares, e dentre estas proibições estava presente a Folia de Reis. Esse momento conhecido como a romanização da Igreja trouxe forte impacto para as expressões populares. Todavia, devido ao apego dos fiéis e dos foliões, as festividades conseguiram resistir aos conflitos decorrentes do contexto histórico (LOPES, 2011; GONÇALVES, 2012).

Segundo Pergo (2007) as literaturas indicam a possibilidade de que a tradição de realização das Falias de Reis veio juntamente com a experiência da colonização portuguesa para o Brasil. Sobre isso, Brandão (2017) afirma que:

Este modo de incorporar autos e danças (ou pelo menos grupos de danças provisoriamente sem dançar) nas procissões das grandes festas católicas foi absolutamente comum no Brasil. Até hoje, em muitas cidades, ternos de congos e moçambiques seguem procissões litúrgicas nas grandes festas dos seus padroeiros (BRANDÃO, 2017, p. 59).

O objetivo dessa manifestação seria a catequização, em um primeiro momento dos indígenas, em seguida dos povos africanos escravizados. A partir dessa concepção a festa teria chegado ainda

no século XVI (início da colonização no Brasil), aproximadamente no ano de 1534, com a forte presença catequista dos Jesuítas (PERGO, 2007). Assim como outros movimentos religiosos, incorporaram às práticas litúrgicas pequenos dramas que simulam cenas de visitas com cortejos processionais aos santos padroeiros ou santos de preceito católico mais amplo (BRANDÃO, 2017). A partir disso ela se disseminou se transformando e compondo uma grande variedade de celebrações, consolidando-se como uma representação brasileira.

No seu formato atual, a Folia de Santos Reis é constituída pela peregrinação dos foliões que rodam os povoados, as fazendas e sítios das regiões rurais. Cantando e carregando a imagem dos Reis Magos estampados nas bandeiras, os participantes realizam rezas que fazem parte do folclore popular e proferem bênçãos aqueles que os recebem nas casas (GOULART; CUNHA, 2016). Podemos destacar uma concepção de “Folia” que converge com a manifestação que conhecemos na atualidade. De acordo com Brandão (2017) o termo “Folia” era considerado um tipo de dança popular, profana e costumeira em Portugal nos séculos XVI e XVII e era “*uma dança vista como alegre, com homens vestidos ‘à portuguesa’, com guizos nos dedos, gaitas e pandeiros*”. Tais danças faziam parte das dramatizações devocionais realizados nos interiores das igrejas e nas procissões que percorriam as ruas (BRANDÃO, 2017, p. 58).

Assim como ocorreu com outros rituais populares de ciclos festivos do catolicismo brasileiro, os cantos, dramas e danças natalinos migraram do interior das igrejas para as ruas, praças, periferias e principalmente para as áreas rurais. Foi em meio à lavradores que desde cedo na Colônia havia práticas de escala rural que reproduziam festas de santos padroeiros (BRANDÃO, 2017).

Essas festividades, por terem uma origem ainda incerta e em certos momentos distanciadas da figura da Igreja, possuem um caráter que transita entre o sagrado e o profano. Segundo Bakhtin (1987, p. 02) essa característica do distanciamento da formalidade institucional, fazem as festividades de Folia de Reis “*decididamente hostis a toda perfeição definitiva, a toda estabilidade, a toda formalidade limitada, a toda operação e decisão circunscrita ao domínio do pensamento e à concepção do mundo*”. Araújo (1964) considera que a festa possui um caráter profano de consumo e exibição, todavia, o espectro religioso - sagrado - aparece como um revestimento nas cantorias e preces no decorrer do giro².

Gonçalves (2008) destaca que a Folia de Santo Reis ocorre com maior frequência em cidades interioranas devido às distâncias dos grandes centros urbanos. Este aspecto contribuiu para que a festividade fosse comandada com mais flexibilidade pela população, passando ao largo do controle majoritário da Igreja enquanto instituição, produzindo confrarias de devotos: mestres, contramestres, embaixadores, gerentes, foliões, etc. Todavia, com a consolidação dos processos de urbanização é possível encontrar algumas manifestações em contextos urbanizados, ainda que estas enfrentem dificuldades para sua instalação, realizadas por imigrantes da zona rural e antigos mestres e foliões de companhias (GONÇALVES, 2008; BRANDÃO, 2017).

De acordo com Brandão (2017) o Reisado é considerado um ritual anônimo pois não tem autor nem dono, embora cada “Companhia de Folia” tenha seu mestre ou embaixador. Desta maneira, pode ser considerado um rito coletivizado, sob uma estrutura básica que se espalha desde o Rio Grande do Sul ao Maranhão, adquirindo formas peculiares de cada movimento de se refazer e se recriar. Cada região onde há a festa revela formas distintas de expressar as práticas que movem os Reisados. A regionalidade tende a conduzir à criação de cânones semióticos que servem como marcadores identitários da festa, tais como: as figuras dos palhaços, violeiros, portadores das bandeiras dos Reis Magos e os reis e as rainha da Folia.

² “Giro” é o nome do percurso, cortejo, realizado nas festividades de Folia de Reis.

Por volta do dia 24 de dezembro, ocorre o início dos festejos, no qual o cortejo sai da casa do “Festeiro³” em busca da arrecadação de alimentos e dinheiro para a realização da festa final. Findada a Folia de Reis, encerrada com um banquete, o Festeiro passa a coroa ao novo Festeiro, que irá se comprometer a realizar a festa do ano seguinte (NAZARETH; BARBOSA, 2017). Nesta dinâmica de hospitalidade, a comida tem papel fundamental nos festejos, pois nos intervalos os foliões e os participantes da festa são convidados para compartilhar banquetes coletivos preparados pelos moradores. O chamado “*pouso*” caracteriza-se pelo momento das refeições com comidas tradicionais da região que encerram os ciclos diários da festa, tendo também a presença de um grande banquete final (PELEGRINI; GOULART, 2014).

Segundo Brandão (1977 apud NAZARETH; BARBOSA, 2017) as casas que participam nos percursos podem ser classificadas em três categorias: “*de giro*”, no qual se passam apenas para a realização de rezas, cantigas e pedidos de doação; as de “*pouso de almoço*”, onde os foliões param para se alimentar e descansar; e as de “*pouso de janta*”, onde os foliões jantam e até dormem para o dia seguinte darem continuidade à peregrinação.

O banquete final, que é servido na última noite da Folia de Santos Reis, começa a ser preparado dias antes pelos responsáveis pela grande festa, abatendo-se os animais, limpando os alimentos e organizando os espaços, dentre eles a cozinha. Grande parte da comunidade se une para auxiliar na produção da alimentação, o que marca a expansão da festa para além dos circuitos festeiros (NAZARETH; BARBOSA, 2017).

Podemos destacar que a garantia de perpetuação desta cultura popular se dá em meio a uma troca, na qual os organizadores só liberam o banquete final (que compõem o fim do ciclo de festas) no momento em que algum morador se propõe a ser a sede da entrega da folia no ano seguinte, deixando assim garantida a prosperidade da festa. Ao possuir esse caráter de bem simbólico imbuí-se um valor que logo pode-se atribuir a esse produto uma característica de troca. Logo, percebe-se que esta é um bem simbólico, imbuída de valor e utilizada nesse mercado de trocas simbólicas (BOURDIEU, 2007), a partir disto podemos destacar o capital social da comida e a sua importância para a durabilidade da manifestação popular.

2 O PAPEL SOCIAL E CULTURAL DA COMIDA

Nesses festejos a comida se coloca num papel de centralidade por estar em meio a ações compartilhadas, a comensalidade ou, segundo Simmel (2004) o momento da refeição, assume seu caráter sociológico. Podemos destacar que na ocasião em que se celebra o banquete oferecido pelos donos da casa – no jantar ou no almoço - ressalta-se um aspecto já tratado pelo autor (2004, p. 160) que no momento de compartilhamento de uma refeição a comida “*libera uma enorme força socializadora*”.

Essa força socializadora da alimentação traz consigo dispositivos de diferenciação e reconhecimento, delimitando assim sua identidade social. Esses limites da identidade são demarcados nas práticas e nas percepções dos que compartilham o ambiente social formando assim suas fronteiras identitárias:

Considerando que toda a identificação é ao mesmo tempo diferenciação, no processo de identificação o essencial é a vontade de marcar os limites entre ‘eles’ e ‘nós’ e, imediatamente, de estabelecer e manter o que chamamos de fronteira. A fronteira resulta de um compromisso entre o que o grupo pretende marcar e o que os outros querem lhe designar, uma vez que estamos nos referindo a uma fronteira social, simbólica. (BERLATTO, 2009, p.149)

³ Aquela pessoa (anfitrião) que irá oferecer a festa naquele ano – e oferecer “pouso” e comida para os demais participantes.

A identificação da comida como um ponto de conexão social traz à tona a necessidade de entendê-la a partir das relações sociais e das trocas simbólicas que permeiam a alimentação. Deste modo, não só o momento de compartilhamento da comida na Folia de Reis mas também a escolha, a aquisição dos alimentos e o seu preparo fazem parte de um universo gastronômico, no qual permeiam símbolos e significados socioculturais relacionadas à comida e ao grupo que a partilha. Nesse sentido podemos distinguir “alimento” de “comida” assim como o fez Damatta (1984) considerando que a comida pode ser vista como o alimento dotado de significados para um grupo. Ela transcende a mera supressão de fome e falta de nutrientes, portanto, quando falamos em comida pensamos no alimento e o que ele possui em seu campo ampliado de significação. A carga semiótica que a comida carrega é de grande importância na construção e socialização dos indivíduos, em especial no desenvolvimento de uma identidade (DAMATTA, 1984; MACIEL, 2004).

Castro, Maciel e Maciel (2016) afirmam que não comemos apenas para sobreviver - nutrir-se - para, além disto, a alimentação humanizada e humanizadora é carregada de sentido. Nascemos em um contexto que não é estático ou imutável, e partir disto a comida pode ser analisada como um dos elementos onde podemos observar as organizações e mudanças das sociedades. Conforme os autores:

Avançamos assim para falar em “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associadas a uma nação, território ou região, tal como a “cozinha chinesa”, a “cozinha baiana”, ou a “cozinha mediterrânea”, indicando locais de ocorrência de sistemas alimentares delimitados. Nessa perspectiva a comida pode marcar um território, um lugar, servindo mais uma vez como marcador de identidade, uma identidade coletiva [...] (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p.22)

A comida como elemento representativo sociocultural tem seu centro identitário fixada no território (MONTANARI, 2013), logo a construção do pertencimento à região também irá perpassar o campo da alimentação. Segundo Hall (1996, p.70) *“as identidades culturais são pontos de identificação, os pontos instáveis de identificação ou sutura feitos no interior dos discursos da cultura e da história”*. A carga semiótica que a comida carrega é de grande importância na construção e socialização dos indivíduos, em especial no desenvolvimento de uma identidade (MACIEL, 2004). Esta propriedade da comida, de ser capaz de trazer um reconhecimento de um local, de uma cultura e de uma história conjunta é o que a transforma em uma importante marca da identidade cultural, sendo necessário ressaltar a importância do vínculo do indivíduo com o ambiente com o qual ele interage.

Durante muito tempo, a alimentação foi vista como objeto de estudo de diversas áreas como as Ciências Sociais, a História, a Nutrição, o Turismo e Hospitalidade, dentre outras. Nesse contexto, destacamos a Gastronomia como um campo de conhecimento e prática, que adquire atualmente uma sistematização e uma ampliação do entendimento sobre as suas particularidades. Segundo Castro, Maciel e Maciel (2016) tal campo, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida, sendo por vezes relacionada a algo superficial e secundário em um país marcado por desigualdades sociais. Relativizar a Gastronomia implica em vê-la enquanto um campo que envolve em si diferenciações e particularidades, implicando na incorporação do gosto, do comer, do cozinhar, da comensalidade e de todo um repertório de significados.

Assim, é notória uma nova visão acerca da relação entre a comida, a cozinha e a comensalidade que a Gastronomia, fora dos padrões comerciais e vinculados à distinção, pode revelar. Segundo Brillat Savarin (1995, p.57), no seu livro *A fisiologia do gosto*, *“a Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”*. Todavia, como os autores Oliveira e Silva (2020) destrincham a Gastronomia não está vinculada unicamente ao conceito *stricto sensu* de alimento, estando intrinsecamente ligada a comida, pois, *“a comida não apenas nutre nosso corpo biológico, como nutre nossa vida social, cria laços não*

apenas com indivíduos, mas também com lugares” (OLIVEIRA; SILVA, 2020, p. 10). Deste modo a Gastronomia, lança mão de um olhar que percorre uma visão holística do fenômeno do comer, da comida, da cozinha e da culinária. Ora, se faz necessária então uma recolocação da célebre frase de Savarin, sendo então a Gastronomia o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao ser humano à medida que este ser come, cozinha e compartilha a comida e as formas de comer.

4 PERCURSO METODOLÓGICO

De forma, a alcançar os objetivos propostos da pesquisa tomou-se como referências as metodologias da pesquisa qualitativa, por estarem afinadas com o propósito de compreender os contextos sociais e culturais por meio de conceitos sensibilizantes, acionando a teoria a partir dos estudos empíricos (FLICK, 2009). A adoção de tais procedimentos se justifica pela pretensão deste estudo em alcançar o significado e a intencionalidade - inerentes aos atos, relações e estruturas sociais - produzidos pelos indivíduos (MINAYO, 1999).

Este tipo de perspectiva tem como proposta a compreensão e interpretação de fenômenos ligados à uma dimensão mais profunda das relações e ações humanas que não é perceptível e captável em equações estatísticas (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2016). Nesse sentido, destaca-se o diálogo entre as ciências humanas e sociais e o campo da Gastronomia, considerando a alimentação como um fenômeno multidimensional (POULAIN, 2013), no qual suas interfaces incidem diretamente nos significados que as sociedades dão à alimentação.

A pesquisa de mestrado, no qual originam os apontamentos realizados neste texto, tem como campo de estudo o município de Mara Rosa, no estado de Goiás. A região possui uma economia fortemente rural, voltada inicialmente para a agricultura, pecuária e garimpo. Foram realizadas conversas e observações exploratórias durante a realização das festividades de Folia de Reis, ocorridas entre dezembro de 2018 e janeiro de 2019, com organizadores e foliões.

La Plantine (1988) destaca que a experiência no campo é uma atividade absolutamente perceptiva, fundada no despertar do olhar e na surpresa que provoca a visão, que tende a buscar observar o mais atentamente tudo o que encontramos. Deste modo, buscou-se através das observações fazer o uso dos sentidos, com vistas a adquirir informações e conhecimentos sobre o papel da comida em meio a um contexto sociocultural. As informações obtidas foram registradas em diário de campo. Na cidade, especialmente no povoado de Amarolândia, o rito de celebração da Folia de Reis é seguido com muita tradição e fervor todos os anos, pois, torna-se um espaço de devoção, sociabilidades e reforço identitário.

5 O PAPEL DA COMIDA NA FOLIA DE REIS SOB O OLHAR GASTRONÔMICO

Com o olhar através do espectro da Gastronomia, como um campo de conhecimento que explora a relação do homem com a comida, de forma ontológica (OLIVEIRA; SILVA, 2020), podemos inferir algumas análises sobre as relações culinárias que emergem na Folia de Reis. Tal campo irá considerar em sua seara desde o processo de obtenção do alimento, à produção da comida e o seu consumo nos festejos. A partir disto, Castro, Maciel e Maciel (2016) observam que a Gastronomia pode ser considerada como um campo de conhecimento notadamente localizado no tempo e no espaço, capaz de orientar análises sobre a sociedade na qual pertencemos, elucidando seu valor simbólico e social e seus múltiplos desdobramentos e possibilidades reflexivas.

Os giros da Folia de Reis, na cidade de Mara Rosa/Go, acontecem durante todo o dia e são seguidos constantemente por foliões e participantes que percorrem as casas no centro do povoado, nos sítios e fazendas da região. Para acompanhar o ritmo do trajeto, banquetes são oferecidos aos foliões e aos demais participantes interessados nas comidas tradicionais da região, componentes que marcam a cultura da cozinha goiana. Ao fim do ciclo de festas, um grande banquete final é produzido e compartilhado com a comunidade, acompanhado do momento de escolha do anfitrião que irá promover o banquete do ano seguinte.

Em relatos de membros das famílias que ofereciam as refeições pôde-se notar o orgulho e a paixão que sentiam ao realizarem tal atividade. Segundo, Dona Maria José⁴, a matriarca de uma das famílias que ofereceram o pouso aos foliões, esse é um momento de comunhão no qual todos e todas se unem em volta da fé, para agradecer e solicitar bênçãos. Para a interlocutora, a comida preparada é uma forma de demonstração de fé e acrescenta ainda a necessidade de antecipação da preparação da alimentação. No ano anterior os anfitriões iniciam os preparativos, comprando e engordando animais, separando partes da colheita, coletando o pequi, que nessa região fica em ponto de coleta a partir do mês de outubro e recebendo doações de outros moradores do local. Em estudo realizado por Abdala (2011), a autora relata:

É notável a generosidade dos devotos e foliões nas mais diversas folias que presenciamos. Para que a ceia seja realizada, como ocasião de partilha e de comunhão, as doações envolvem esforços coletivos de todas as pessoas que têm fé em algum dos santos comemorados (ABDALA, 2011, p.139)

A partir disto, podemos perceber que a ideia de unidade e partilha de um momento, que compõem a tradição local. Dona Joana nos conta que separar galinhas, porcos e bois para a engorda e coletar pequi para a Folia que acontecerá no ano seguinte, faz parte de um dos rituais que precedem o festejo e que são muito importantes para os momentos de comensalidade. Ela destaca ainda, que isso não seria possível sem o comprometimento comunitário e que receber auxílio dos amigos e vizinhos nesta atividade é de extrema importância. Sendo possível perceber como essas participações são primordiais *“seu Antenor deu ¼ dum boi que ele matou”* e que *“Dona Zeza disse que não tinha condições de receber o poso esse ano e me deu um porco”*, o que expressa as formas de participação coletiva.

Para a produção das refeições é comum haver a doação de animais vivos para serem abatidos (ABDALA, 2011), alimentos (como macarrão, óleo, arroz, feijão, mandioca, etc) e também materiais utilizados no preparo e serviço. Nazareth e Barbosa (2017) observam que os momentos de doações trazem consigo uma marca de resistência da comunidade na construção da festa e da sua permanência. Os autores apontam que o fim do ciclo de mineração no estado de Goiás (século XVIII para o XIX) deixou a marca dos períodos de fartura na vida das comunidades rurais, que foram por muito tempo responsável pela economia do estado. Em meio a um período de privações de expressões religiosas e artísticas, relacionadas ao folclore se apoiam nas comidas de pouso e no banquete final da festa como uma forma de congregar a comunidade, fortalecer suas raízes e resistir aos conflitos do presente.

O olhar sob o alimento e a intencionalidade sobre o insumo (que já o transforma em comida anteriormente ao preparo e conseqüentemente o consumo) evidencia a importância dos processos que antecedem a festa. Podemos destacar que as análises sobre as transformações físico-químicas dos alimentos caminham em paralelo com a compreensão do seu contexto cultural. Segundo Maciel (2004) mais do que as técnicas, os modos de transformação da matéria, as maneiras de fazer estão relacionadas com significados que podem ser atribuídos aos alimentos e ao comer. Destarte, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida (ou seja, a culinária), implica em uma mudança não só de estado físico, mas também de sentido.

Ao investigarmos as diversas técnicas culinárias impostas aos alimentos em suas preparações, observamos como essas técnicas são socioculturalmente condicionadas, direcionadas para uma transformação da matéria. Um exemplo disso é quando nos é relatado o processo de conservação da carne de porco em sua própria gordura, que o faz *“pegar mais gosto”*, *“ficar mais mole”* além de *“não precisar de geladeira pra guardar”*, segundo o relato de Dona Maria José. Desta forma, podemos perceber que os indivíduos são capazes de transformar as características materiais

⁴ Substituímos os nomes dos interlocutores por nomes fictícios, a fim de preservar a imagem destes.

da comida conscientemente e atribuindo a esse processo, meramente de conservação, uma associação cultural e simbólica, além dos critérios gustativos do grupo. Sendo assim, podemos perceber que a comida inserida na Folia de Reis possui uma gama de olhares e percepções que transbordam as concepções fixas que imbuem uma cisão entre o estudo do que é sociocultural e do que é físico.

Em sua casa, Dona Maria José tem como costume reunir todo o seu núcleo familiar para o momento de preparação e serviço da alimentação. Marido, filhos e filhas, netos e netas, sobrinhos e sobrinhas e os demais parentes, participam de todos os processos que envolvem o preparo cada um à sua maneira. Woortmann (2009) destaca que podemos afirmar que a família não se reproduz apenas em seu sentido biológico e nem reproduz simplesmente a sua força de trabalho. Ela é uma construção ideológica que se reproduz em um plano simbólico e uma dessas dimensões pode ser observada pelo modo de comer. Nesse sentido, concordamos com a afirmação do autor e podemos inferir que tais modos de reprodução também se estendem aos modos de fazer a comida, pois cada membro da família irá ter um papel na produção da alimentação no evento.⁵

A fartura marca a mesa que é organizada com múltiplos pratos típicos da região e os familiares da dona de casa se dispõem em seus lugares para servir a fila que se forma de maneira intensa. O serviço da refeição só se inicia para o público geral, após os foliões comerem, o que revela aspectos da comensalidade específicos da festa. Após se alimentarem, estes agradecem às divindades e a família de Dona Maria José, com rezas e cânticos, e logo em seguida a alimentação é liberada para as demais pessoas presentes no festejo.

De acordo com Montanari (2013) em todos os níveis sociais, a participação da mesa em comum é um sinal primário de pertencimento a um grupo. Nesse caso, pode ser tanto a família ou uma comunidade mais ampla (uma confraria, corporação, associação, etc.) que reafirma à mesa a própria identidade coletiva. O autor afirma que:

[...] toda comunidade monástica se reconhece no seu refeitório, onde todos são obrigados a dividir a refeição (somente os “excomungados”, aqueles que se mancharam com alguma culpa, são excluídos temporariamente) (MONTANARI, 2013, p.159).

Podemos observar que o folião é um ator que representa a festa e sua prioridade no acolhimento da primeira refeição denota certo respeito ao seu papel como mentor da manifestação cultural. O lugar à mesa muitas vezes não pode ser concedido ao acaso, assim como a atribuição de uma parte da comida, ele serve para marcar a importância e o prestígio de um indivíduo ou grupo (MONTANARI, 2013). Deste modo, quando o folião partilha dos momentos de refeição exclusivos do seu grupo, há um reforço da sua identidade como membro daquele coletivo e da notoriedade que ele tem para a Folia de Reis.

A mesa é constituída por diversos pratos que segundo os interlocutores, representavam sua região, sendo composta por alimentos que não poderiam ser encontrados fora do local de origem. Contudo, algumas pessoas relataram que alguns dos pratos que outrora eram comuns, hoje são cada vez mais raros de se encontrar e que esperavam o ano todo para consumi-los na época da folia. Assim, Abdala (2011) destaca que as refeições servidas nas Falias têm um cardápio que conserva bastante as tradições rurais da região. Observa-se pratos como a carne de lata, o arroz com pequi, o feijão tropeiro, a mandioca cozida, o macarrão, o porco frito e assado, a galinha caipira dentre outros, que marcam a cultura alimentar goiana. Sobre isso Oliveira e Silva (2020) destacam que podemos notar como a tradição culinária possui uma forte conexão com o lugar onde é produzida, e está ligada às heranças e conservação de elementos específicos de um povo. Desta maneira,

⁵ Apesar de não aprofundarmos no assunto, considerando que estes apontamentos são iniciais, destacamos a importância de analisar a divisão social do trabalho culinário na Folia de Reis.

podemos destacar como a comida na Folia de Santos Reis possui fortes traços tradicionais, que remontam o povo ao seu território.

A partir disto, podemos destacar como o uso de determinados pratos emblemáticos são de extrema importância para a sustentação de um grupo social e como nos afirmam Oliveira e Silva (2020, p.12), “a regionalidade é um elemento simbólico, que torna algumas comidas extremamente representativas de um local.” Sobre os principais pratos produzidos e servidos na Folia de Reis em Mara Rosa/GO, podemos elencar:

- **Carne de lata:** a carne de porco conservada em gordura. Seu modo de preparo é feito a partir da fritura da carne na própria banha (gordura) do animal, temperada apenas com sal e posta dentro de uma lata e recoberta com a gordura produzida pela fritura. Com o passar do tempo as fibras das carnes vão se suavizando causando uma maior maciez na preparação. É um prato muito apreciado nas festas e de fácil armazenamento e produção, uma vez que pode ser feito com bastante antecedência e não existe, na tradição, a necessidade de acondicionamento em geladeira.
- **Pequi:** fruto do pequizeiro, que é considerada a árvore símbolo do cerrado goiano segundo a lei nº 1519/16, sendo assim protegido, é coletado de maneira sustentável tendo seu ponto de coleta iniciado no fim do mês de outubro. É guardado *roletado*⁶ e congelados para o uso no dia do festejo.
- **Pelotas de carne:** são espécies de “bolinhos” preparados a partir da carne bovina moída e compactados com as mãos para obterem o formato de bolas. Junto à carne são acrescentados, alho, cebola e sal, após isso é frita em gordura, não necessitando ser realizada a fritura por imersão - quando o alimento é submergido em óleo quente.
- **Galinha caipira:** animal criado no solto nos quintais, que em geral é abatido no dia do preparo. É cortada em pedaços, postos em uma panela com alho, cebola, sal e açafrão (cúrcuma), sendo este último de grande - importância para região inclusive estando vinculada a rede de Apoio à Produção Local (APL) goiana, que designou Mara Rosa e região como a APL do açafrão (GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, 2007) - após o frango apresentar um aspecto dourado⁷ é acrescentada água e deixa-se cozinhar em fogo baixo por longo tempo - geralmente feito em fogões à lenha - ao fim é acrescentada a pimenta de cheiro⁸ e o *cheiro-verde*.⁹
- **Gueroba de molho:** é um preparo feito a partir do palmito da gueroba, ou guariroba em outras regiões, também feita com óleo, sal, cebola, alho e açafrão, têm como característica o amargor.
- **Feijão tropeiro:** é um feijão cozido depois é retirada a água do cozimento, em uma panela são acrescentados os embutidos (bacon, linguiça, calabresa, carne de sol etc.) e acrescenta-se o feijão e a farinha, dando uma característica seca ao feijão, ao fim é acrescentado o cheiro verde.

⁶ Nome dado à prática de retirar o caroço do pequi de seu invólucro, é feito com uma faca girando o fruto para que o corte encontre seu início do outro lado, revelando, desta maneira, o caroço amarelo que é o objeto culinário das preparações.

⁷ Tal aspecto acontece devido à reação de Maillard.

⁸ Espécie pimenta (do gênero *Capsicum*) bastante aromática, porém sem ardor.

⁹ Mistura de coentro e cebolinha. Em algumas regiões do país esta mistura é feita com salsinha e cebolinha.

Alguns pratos foram incorporados junto com a mundialização das cozinhas e absorvidos pela cultura local, se juntando aos outros cânones da culinária regional acima citado, como exemplo é o **macarrão com molho de tomate** ou o **macarrão com frango**. Estes pratos foram inclusos à cultura alimentar local, com suas adaptações aos padrões gustativos da região. O macarrão, geralmente, é servido com um ponto de cozimento superior ao do tido como tradicional italiano, tendo uma textura mais macia, e o molho de tomate, repetidamente, não é colocado em grande quantidade ele apenas envolve os compridos espaguete que em geral são usados nas festividades. Como podemos notar, existe uma vasta quantidade de alimentos e técnicas de preparo - culinária - que se unem aos significados da Folia de Reis, fazendo com que a festa tenha seu início bem anterior à data estipulada devido aos cuidados dispensados a comida.

Além da quantidade e variedade de preparações, destacamos a atenção acerca da qualidade destes alimentos. A aquisição do pequi no seu período de sazonalidade¹⁰ e o seu armazenamento para uso na festa ou o processo de engorda do boi em busca de fatura e uma carne mais substancial, por exemplo, evidenciam o cuidado com os atributos dos alimentos que serão oferecidos. Sobre isso, Montanari (2013) afirma que a qualidade da comida é compreendida pelas culturas tradicionais uma expressão direta de pertencimento social. Além da quantidade, a qualidade tem forte valor comunicativo e exprime de forma imediata à identidade social de um grupo. Podemos perceber que tais aspectos são assimilados, tanto por foliões quanto anfitriões, como um reforço de sua identidade sociocultural.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da consolidação do papel da comida nos laços de pertencimento, deve-se destacar que os agentes dessa cultura percebem a necessidade de manter vivas as práticas da cozinha de Folia de Reis como expressões das tradições populares. Logo, nota-se que a comida toma um papel de extrema importância para o seguimento da tradição, pois, enquanto não se garante o ano seguinte, não se come. Esse alimento simbolizado é utilizado como barganha para a manutenção de uma tradição, que só obtém valor a partir do entendimento de todos os que compõem a comunidade. Estes indivíduos devem compartilhar das mesmas percepções da magnitude representada pelo alimento como expressão genuína destes festejos, que só deste modo são mantidos por séculos pelo esforço popular.

Para além das trocas no momento da festa, os preparativos que a precedem, acaba por solidificar a importância e atenção dada a comida no contexto regional, expressando diversas trocas de capital cultural e simbólico nesses locais. Essa representatividade pode ser observada através das técnicas aplicadas a transformação desses insumos, de como eles é percebida como matéria fundante do preparo e como desde o primeiro rizoma de açafrão plantado ou dos grãos de milho dado aos porcos ou às galinhas, de forma intencional, se iniciam os preparativos da comida da festa. Logo, é mister compreender que os povos que compartilham dessas práticas agem de forma racional e que ao afirmarmos isto não estamos considerando a possibilidade de nenhum traço de magia ou devaneio nesta análise gastronômica da comida, da culinária e do comer. De fato, para este povo é completamente possível encontrar diversos átomos de goianidade em suas panelas, que o calor dos fogões a lenha de fato é a concretude de sua formação enquanto grupo. Análises acerca da Gastronomia neste contexto podem contribuir para um olhar mais integral das relações que se dão em manifestações culturais, como a Folia de Reis, a partir de um olhar sobre o campo material e imaterial que envolve o comer e o cozinhar. Sendo assim, a materialidade da cozinha e da comida surge a partir do que significamos como tal. Para que ela tenha essa carga é de extrema importância à percepção de que os povos inserem sua cultura nos pratos, e sem nenhuma dúvida, não é possível

¹⁰ O período sazonal dos alimentos é um aspecto importante quando se busca a qualidade destes.

definir que algo tão significativo para este grupo ser simplesmente reproduzido de uma maneira deslocada da realidade compartilhada por esse povo.

Por fim, pontuamos que se trata de um estudo exploratório e por isso a necessidade de pesquisas que aprofundem as relações entre a comida às festas populares, e neste caso as Folias de Reis, que é uma da cultura popular no Brasil.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, v. 54, n. 1, 2011.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Folclore nacional: Festas, bailados, mitos e lendas**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1964.

BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1987.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é folclore**. Brasiliense, 2017.

BERLATTO, Odir. A construção da identidade social. **Revista do Curso de Direito da Faculdade da Serra Gaúcha**, n. 5, 2009.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Editora Perspectiva, 2007.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Brasília: Ministério da educação e cultura, Inst. Nacional do livro, 1954.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, 2016.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

GOULART, Rafaela Sales; DA CUNHA, Fabiana Lopes. Reconstituindo memórias e construindo histórias: as relações entre a folia de reis de Florínea (SP) e a história da cidade. **Geografia e Pesquisa**, v. 10, n. 2, 2016.

GONÇALVES, Maria Célia da Silva. Folias de Reis: o eco da memória na (re) construção da performance e identidade dos foliões em João Pinheiro, estado de Minas Gerais. **IV ENECULT-Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura**, v. 28, 2008.

GONÇALVES, Gabriela. Religiosidade Popular e Folia de Reis. **Anais do III Congresso Internacional de História da UFG/ Jataí: História e Diversidade Cultural**, 2012.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - Rede goiana de apoio aos arranjos produtivos locais - **Plano de desenvolvimento apl do açafreão de Mara Rosa e região**. Goiânia, 2007.

LAPLANTINE, Francis. **Aprender antropologia**. Brasília: Brasiliense, 1988.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Editora Vozes, 1ª Ed., 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2013.

NAZARETH, Carolina Cadima Fernandes; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; Comida caipira para comensais urbanos: Visitantes e consumo alimentar aos finais de semana e na Folia de Reis em Cruzeiro dos Peixotos - Uberlândia, Minas Gerais. In: COLLAÇO, Janine; BARBOSA, Filipe; ROIM, Talita (org.). **Cidades e Consumo Alimentar**, p. 80, 2017.

OLIVEIRA, Túlio Martins de; SILVA, Gabriela Brito de Lima. Expressões da Cultura Alimentar Pernambucana no Mercado da Boa Vista em Recife/PE. *Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social*, v. 7, n. 12, p. 1-14, 4 mar. 2020.

PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo; GOULART, Rafaela Sales. Histórias e memórias: a folia de reis de Florínea/São Paulo. **Geografia e Pesquisa**, v. 8, n. 2, p. 53-69, 2014.

PERGO, Vera Lucia. Os rituais na Folia de Reis: uma das festas populares brasileiras. **Anais do 1º Encontro do GT Nacional de História das Religiões e Religiosidades–ANPUH, Maringá**, 2007.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

RIOS, Sebastião; VIANA, Talita; NEVES, Rogério. Criação de versos e toadas nas Folias de Reis em Inhumas, Goiás. **ACENO-Revista de Antropologia do Centro-Oeste**, v. 4, n. 7, p. 187-209, 2017.

SAVARIN, Antoine Brillat. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. **Gastronomia: cortes e recortes**. Brasília: SENAC, 2009.