

8

ISSN 1807-4170

Ano V – Jan-Jun

2008

CANDELÁRIA

Revista do Instituto de Humanidades



UNIVERSIDADE
CANDIDO
MENDES

Os Gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás.*

Felipe Berocan Veiga**

“O homem degusta o mundo, sente o gosto do mundo, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si”.

(Mikhail Bakhtin)

Fartura e benção

A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis (GO), de vasta complexidade ritual, é uma celebração de Pentecostes centrada na constituição de um *Império do Divino*. No interior do Brasil, tal expressão do catolicismo popular

* O autor agradece à Profa. Maria Eunice Maciel (UFRGS) pela oportunidade de apresentar este trabalho no GT *Comida e Simbolismo* da 23^a. *Reunião Brasileira de Antropologia* (Gramado-RS, 2002) e ao Prof. Marco Antonio da Silva Mello pela orientação deste trabalho. Este artigo é dedicado a todas as cozinheiras de Pirenópolis: Dona Luzia d'As *Flôr*, Telma da Babilônia, Dona Cida, Dona Sebastiana, às saudosas Benta e Dona Rosa da *folia*, e tantas outras.

** Doutorando e Mestre em Antropologia pela Universidade Federal Fluminense (PPGA/ICHF-UFF) e pesquisador do Laboratório de Etnografia Metropolitana (LeMetro/IFCS-UFRJ). Coordenador do Curso de Graduação em *Produção e Política Cultural* do Instituto de Humanidades da Universidade Candido Mendes (IH-UCAM).

se propagou e assumiu um forte caráter rural, diretamente ligado à produção e à distribuição de alimentos, em uma celebração grandiosa que dura quase dois meses, entre os meses de abril e junho.

No Velho Testamento, Pentecostes era a festa judaica de colheita do trigo (*Chawuot*), celebrando sua maturação e colheita sete domingos ou cinquenta dias após a Páscoa, com oferendas e sacrifícios (Levítico, 23:15-22). Na história bíblica, foi num domingo de Pentecostes que a Virgem Maria e os doze apóstolos de Cristo receberam o Espírito Santo sob a forma de “línguas de fogo” e, falando em numerosas línguas, dispersaram sua fé pelo mundo. Para os cristãos, esse é o marco de fundação da Igreja Católica e de sua diáspora evangelizadora pelo mundo (Vieira, 1940:313-351).

De origem medieval luso-açoriana, a Festa do Divino Espírito Santo encontrou em diversas cidades brasileiras uma ambiência para sua suntuosa celebração. Especialmente em Pirenópolis, autos, danças e diversas formas de expressão dão magnitude aos festejos religiosos, existentes na cidade colonial desde 1819, segundo os registros oficiais. Toda a sociedade se empenha na realização dessa celebração, considerada seu maior bem cultural e forma devocional. A partir de uma complexa trama de ritos, destacam-se três grandes fases, que constituem e sintetizam o processo ritual: as *folias do Divino*, o núcleo central do *Império* e as *cavalhadas*, que encerram a festa.

Ao longo dessa grande representação, inventa-se uma *sociedade de corte* em torno da figura do *Imperador*, sua autoridade máxima. Cabe a ele captar recursos, organizar os ensaios dos folguedos e promover inúmeras “festas dentro da festa”; enfim, administrar, com pompa e cerimônia, seus preparativos e realizações. Seu principal atributo é a prodigalidade, uma demonstração pública de seu caráter benfazejo ao proporcionar farta distribuição de riquezas. O *Imperador*, tal como a figura do *evergeta* romano, deve encarnar a bondade, a graça, a hospitalidade, a comensalidade e o espírito

de cooperação como valores fundamentais. Para tanto, investe-se de relação com o sagrado, portando de modo auspicioso a *coroa do Divino*, símbolo focal da festa. Assim, sob a égide do Espírito Santo, compartilhado por todos os fiéis, reinventam-se papéis sociais e todo um universo de relações na estrutura dramática da festa.

A figura do soberano assume um papel importante nas três fases estruturais da festa – as *folias do Divino*, sua convocatória, peditório e extensão pelas fazendas e casas da cidade; o *Império*, no qual é o centro das atenções, assumindo um lugar de honra nas procissões e novenas; e as *cavalhadas*, remanescente das gestas medievais, que representam, em suas coreografias eqüestres, a vitória da fé cristã pela espada. O *Imperador*, investido de pureza e caridade, recebe os símbolos sagrados da folia – as *bandeiras do Divino*, com a imagem da pomba do Espírito Santo – e, sob o poder da mesma *coroa*, entrega as *lanças* aos guerreiros das *cavalhadas*, para que estes encenam a luta religiosa com a bênção do Espírito Santo.

Com base em três pilares fundamentais, “alegria, fartura e liberdade”, o grande gesto do *Império* é a distribuição de bens sob a forma de alimentos. Seu cerne ritual é precedido pelas *folias*, que percorrem ruas e fazendas portando como *sacra* as *bandeiras do Divino*, cantando e recolhendo donativos para a grande festa na cidade. No dia de Pentecostes, ápice do ritual, as famosas *cavalhadas* têm início, encenando a disputa pelo sagrado entre *mouros* e *cristãos*. A resolução do conflito religioso encenado só acontece com a incorporação dos soldados inimigos sob o signo da cristandade, quando trocam flores e disputam jogos de amizade.

A folia e sua mesa

Os maiores banquetes da Festa do Divino se realizam em sua fase inaugural, quando as *folias* percorrem grandes distâncias a

cavalo em um circuito de fazendas pela zona rural de Pirenópolis (*folia da roça*) ou seguem a pé pelas casas da periferia da cidade (*folia da cidade*). Os *donos da casa*, na posição de anfitriões e muitas vezes cumprindo promessa, recebem tanto os devotos *foliões*, que *giram* com a *bandeira* e dormem de modo improvisado, quanto os *cata-pousos*, que formam o grande público que vai às fazendas para festar, voltando à cidade a cada noite. Fé e diversão se conjugam no mesmo ritual, em que a fartura alimentar é notavelmente um dos principais atributos.

Uma dos modos de expressão da hospitalidade dramatizado nas *folias do Divino* é o ato de comer junto, de oferecer e compartilhar o alimento. O cardápio da festa varia pouco e forma a chamada *comida de pouso*, em geral muito saborosa, produzida e servida em grandes quantidades. O prato principal é mandioca com costela de boi cozida, acompanhando arroz branco, feijão roxinho e salada de repolho com tomate. Cada *pouso*, no entanto, se esforça para apresentar toda a delicadeza nas variações sobre o tema, servindo, por exemplo, macarrão, abóbora refogada, frango, carne de porco ou doces variados de frutas da estação.

Do lado da casa ou no quintal aos fundos, ao lado do pomar, a cozinha do *pouso* é uma instalação improvisada de estrutura admirável. No rancho de madeira e bambu, cercado de tela de arame e coberto de palha de coqueiro, vários fogões a lenha são acesos simultaneamente. Sobre eles, fervem tachos de cobre e grandes panelas de alumínio. Um forno a lenha é reservado para os biscoitos de queijo e de polvilho servidos no *café*. Em cima de bancadas e mesas, muitos latões de óleo, bacias, baldes, galões, bules, cafeteiras, pratos de ferro esmaltado e papelão, copos e talheres de plástico para servir a comida. No chão, feixes de lenha e sacos de grãos para o almoço do dia seguinte. Do lado de fora, na porta do rancho, panelas transbordam de água vinda do córrego por uma bica, lavando sem parar. Várias pedras são dispostas ao sol para

escorrer as vasilhas depois. Como diz Emivaldo, da Fazenda Seringueira, “não existe panela para *pouso!*...”.

Para se ter uma dimensão da quantidade de comida servida em cada *pouso de folia*, seguem algumas informações do *servente* Adão Soares “Gaúcho”, responsável pela equipe de três *cozinheiras* e oito *serventes* que trabalharam na Fazenda Santa Rita, por três dias seguidos, durante a *folia* do ano 2000. Na ocasião, foram cozidos 100 quilos de arroz, 30 quilos de feijão com 20 de pele de porco, 120 de costela de boi com a mesma quantidade de mandioca para a janta e o almoço do dia seguinte, além dos 60 quilos de tomate e de igual porção de repolho usados na salada. Em grandes fogareiros de tijolo, ferviam três tachos de cobre de 120 litros cada e um outro enorme de 150 litros com o prato principal. Três caixas de pratos de papelão com mais três de talheres de plástico formavam a mesa para nada menos que 1.500 pessoas. Pela manhã, logo depois da *alvorada*,¹ foram coados 5 quilos de pó de café com 15 quilos de açúcar e servidos 600 pães para o povo. Mas, na opinião de Adão, apesar do exagero e das quantidades absurdas para os padrões econômicos da modernidade, em que o consumo alimentar é cada vez mais individualizado, “cozinha de pouso não é um trabalho, é uma diversão”.

As medidas usadas pelos *serventes* e *cozinheiras* – *sacas* de arroz, *latas* de feijão, *tachas* de mandioca com costela, *jacás* de abóbora, *quartas* e *mãos* de milho – são todas antigas e rurais, anteriores à padronização instituída pelo sistema métrico decimal. São medidas de capacitância, fundamentadas no conhecimento prático, no cotidiano das fazendas para o plantio, na estocagem, preparo, transporte e comércio de alimentos. Uma *saca* de arroz equivale a 60 quilos e corresponde ao dobro do peso, por exemplo, de um *jacá* de mandioca, cesto usado em burros de carga. Um *alqueire* de milho é a quantidade de sementes para se plantar um alqueire de terra e equivale a 36 litros. Corresponde a duas *latas* de grãos,

ou ainda a quatro *quartas*. O conhecimento da capacidade para líquidos e secos determina a seleção dos utensílios apropriados e a quantidade certa de comida a ser preparada em cada refeição no *pouso*, sob os olhos atentos e decididos da dona da casa.

Simbolicamente, “dar de comer” implica fazer o corpo do outro, *dar substância* ao visitante (Certeau apud Vogel, Mello & Barros, 1987:13; Durkheim, 1996:361). A distribuição alimentar, um gesto de caridade e bênção, é parte fundamental da etiqueta e da ética das festas do Espírito Santo, bem como seu vasto consumo². Em Goiás, é uma forma de celebrar também a colheita do milho, da mandioca, do feijão e do arroz, bem como o abate do gado, ao final de seus ciclos nas fazendas, confirmando a vocação primária de Pentecostes como uma festa das colheitas.

As refeições evidenciam, a seu modo, “a ação irradiante do sacrifício” dramatizado na oferta de alimento (Mauss, 1981:148), momentos de fartura que dão a medida da simplicidade dos *foliões*. As maneiras à mesa, os gestos e posições do corpo dos comensais revelam o despojamento desses personagens da festa do Divino, acorados equilibrando seus pratos repletos da chamada *comida de pouso*. A disposição para o sacrifício vivido durante a viagem, no comer e dormir de qualquer jeito, contrasta, todavia, com certa visão corrente de que leva “vida mansa, pois *folião* come e dorme de graça”. Eles próprios ironizam o tempo todo essa condição, em conversas e frases de efeito durante a viagem.

A cada *pouso de folia* nas fazendas, há uma dramatização da hospitalidade, quando se “recebe o Divino em casa”, como dizem os versos do *cantório* que conduzem a chegada nas fazendas. A entrega da *bandeira* ao *dono da casa* representa, no plano ritual, o princípio da adoção (Miane, 1874:21-42), momento em que se formaliza a recepção a todo o grupo de *foliões*. Essa solenidade marca o encontro do povo “da casa” com os “de fora”, tendo um *arco verde* de folhas como símbolo da fronteira entre os dois mun-

dos. Ali se dramatizam *ritos liminares* ou *ritos da porta e da soleira*, protótipo dos demais *ritos de passagem* segundo Arnold Van Gennep, confirmando a incorporação dos hóspedes pelos anfitriões através da passagem material pelo *arco* de folhas colocado na entrada da casa (Van Gennep, 1978:37). Assim, as formalidades de fronteira reforçam os limites do mundo com o espaço então sacralizado, a *casa*, estreitando os laços entre a família e os viajantes, articulados por uma espécie de “ética do compromisso” (Vogel, Mello & Barros, 1998:152).

A circulação do alimento na *folia* reitera os vínculos sociais entre todos, parentes e vizinhos, anfitriões e visitantes, de dentro para fora da casa. O chamado *bendito de mesa*, bênção conduzida pelos *músicos*, é uma reiteração da eucaristia, louvando o “pão sagrado” em versos e orações, rezando e cantando sobre panelas cheias e depois agradecendo a refeição oferecida aos *foliões do Divino*. Não por acaso isso ocorre entre abril e maio, período de corte do gado em engorda desde outubro, da colheita do milho e da mandioca plantados em novembro, do arroz que brotou em dezembro, do feijão irrigado pelas chuvas de janeiro.

Nas falas e rezas, sob o comando do *embaixador* Inácio, há referências constantes ao milagre da multiplicação dos pães e à santidade de Jesus com os apóstolos, sempre evocados de forma musical, oral e gestual pelos músicos e cavaleiros ao redor de panelas, tachos, travessas e pratos cheios, servidos nos *ranchos* de palha. Assim, os *foliões* dramatizam a *communitas* dos apóstolos de Cristo em volta da mesa, bem como suas viagens pelo mundo, pregando as maravilhas do Espírito Santo. As rezas e falas intercaladas durante os *benditos* e *agradecimentos de mesa* fazem lembrar a análise de Mikhail Bakhtin da cultura popular na Idade Média, para quem “o banquete, enquanto *enquadramento essencial da palavra sábia, dos sábios ditos, da alegre verdade*, reveste-se de uma importância toda especial. Uma ligação eterna uniu sempre palavra e banquete” (Bakhtin, 1996:248).

A *folia* é, simultaneamente, uma visitação, um circuito de coleta e uma bênção itinerante. A formalidade de troca tem como marco a entrega da *bandeira*, feita com saudações e pedidos de licença, em música e verso. O gesto é a expressão de uma dádiva, uma vez que a manipulação do símbolo garante prosperidade para a casa e certifica a agregação dos visitantes. Motivo pelo qual se oferece, em contradádiva, pouso, comida e bebida para todos. No quadro dos ritos de agregação do estrangeiro, Van Gennep reúne uma série de elementos que se configuram como um “procedimento de transferência mútua de personalidade”, dentre eles o ato de beijar os *sacra* cristãos, a comunhão simultânea e comensalidade coletiva (Van Gennep, 1978:43-44), formas de manifestação do dom das *folias* do Espírito Santo.

Mas afinal, “que força há na coisa dada que faz com que o donatário a retribua?” (Mauss, 1974:42). Em seu *Ensaio Sobre a Dádiva*, Marcel Mauss nos provoca ao pôr em questão a obrigação moral em retribuir, fundamento da hospitalidade. Em um regime de complementaridade entre dois grupos, “é preciso retribuir a outrem aquilo que, na verdade, é parcela de sua natureza e substância, pois aceitar alguma coisa de alguém é aceitar alguma coisa de sua essência espiritual, de sua alma” (Ibid.:56). A “circulação obrigatória de riquezas”, por meio de banquetes, festas e presentes, é, ela própria, um regalo ao Espírito Santo. Afinal, ressalta Mauss, são as trocas entre os homens que despertam a generosidade dos deuses (Ibid.:60-61).

Para Mikhail Bakhtin, a propósito da análise da obra de Rabelais, “as imagens do banquete guardam sempre sua importância maior, seu universalismo, sua ligação essencial com a vida, a morte, a luta, a vitória, o triunfo, o renascimento”, sendo a forma de celebração por excelência dos grandes feitos e ocasiões (Bakhtin, 1996:246). As mulheres têm papel fundamental nos bastidores do rito, responsáveis pelo que Robertson

Smith chama de “sacramento de comunhão” (Smith apud Van Gennep, 1978:43), ou seja, pela comensalidade, pela própria corporeidade partilhada na função de produzir e servir o alimento coletivo. Ao proporcionar mesa farta aos viajantes, as *cozinheiras* produzem a dádiva que garante a união e o bem-estar do grupo, sendo por isso sempre homenageadas no *bendito de mesa*. Encarnam o papel de anfitriãs, pertencentes à mesma estrutura familiar, enquanto os homens, em sua maioria, são *foliões*, sem laços familiares entre si, mas vivendo em fraternidade.

Esse ritual, o *bendito* ou *agradecimento de mesa*, reforça uma espécie de separação entre as *mulheres da casa* e os *homens de fora*, com seus papéis rituais bem definidos, reproduzindo as dinâmicas sociais conservadoras do mundo rural. Também no *Império* e nas *cavalhadas*, as mulheres desempenham papéis ligados à esfera doméstico-familiar da organização, cuidando de ensaios, preparativos, roupas, refeições e participando com entusiasmo da assistência, enquanto os homens se apresentam como orgulhosos protagonistas. Assim, as mulheres propiciam o sacrifício alimentar, enquanto os homens dramatizam o sacrifício físico, no esforço da montaria à longa distância ou da virilidade das provas eqüestres. Estes perdem energia, em nome do Espírito Santo, e aquelas a repõem, em nome do mesmo Espírito.

Os gostos da festa

A tríade ritual *folias-Império-cavalhadas* sintetiza distintas formas de devoção ao Divino, alterando significativamente os modos de expressão em curso e metaforicamente significando a própria diversidade da experiência cristã. Em toda a festa, é constante a grande quantidade de alimentos preparados e servidos, bem como sua farta e irrestrita distribuição, um de seus pilares fundamentais. Na condição de voto, cozinhar, servir e

comer surgem como formas de celebração do Espírito Santo vivamente compartilhadas entre os fiéis.

A comensalidade reforça, a seu modo, três aspectos distintos ao longo do processo ritual, seguindo a classificação estrutural da festa. Nos grandes repastos da *folia*, predominam os alimentos cozidos, sendo a mandioca com costela o prato principal do banquete sacralizado pelos devotos, unindo num mesmo tacho a mandioca e a carne para cozinha-rem juntos. O *Império*, por sua vez, investe na pureza e na doçura distribuindo *verônicas* de alfenim, por crianças vestidas de *anjos* e *virgens*. Na encenação de guerra das *cavalcadas*, e sobretudo nos ensaios, serve-se a *furofada dos cavaleiros*, paçoca preparada com carne assada desfiada, frita e pilada com farinha de mandioca torrada. Afinal de contas, como já dizia Camara Cascudo em *História da Alimentação no Brasil*, referindo-se ao farnel próprio de viagens e tropas pelo interior, “carne e farinha levam o homem ao fim do mundo” (Cascudo, 1968:386-398).

Segundo o triângulo culinário proposto por Claude Lévi-Strauss, o consumo de alimentos cozidos indica uma endoculinária, mais elaborada e voltada para a cultura, em oposição a exoculinária dos assados, mais próximos do cru e da natureza (Lévi-Strauss, 1968:24-35). O cardápio da *folia* reforça a idéia de incorporação do estrangeiro à casa, à família e de construção de uma sociedade irmanada, em suas verdadeiras refeições morais, ao passo que a comida compartilhada por *mouros* e *cristãos* antes dos combates indica uma separação estrutural entre ambos. A paçoca é um alimento servido para “os outros”, notavelmente para os que seguem viagem, pois conserva a crueza da carne, sem a mediação da água ou de recipientes para fervura³. Embora processados de formas distintas, os pratos principais tanto da *folia* quanto das *cavalcadas* são feitos a partir de combinações de carne com mandioca, garantias de *sustância* que simbolicamente também repre-

sentam as cores do Divino, o branco e o vermelho, à mesa dos festejos (Turner, 2005:95-135).

O cardápio salgado, cozido e bem reforçado da *folia* e das *cavalhadas* contrasta com a doçura e a fineza dos doces do *Império*. Suas medalhas brancas feitas do mais puro açúcar, as *verônicas* ou *veronquinhas*, com a pomba e a coroa em relevo representando os símbolos do Divino, de alimentos se transformam em verdadeiras relíquias, objetos de memória dos festejos. Gilberto Freyre explica que “a arte do recorte de alfenim, em alguns casos verdadeira escultura em açúcar com motivos regionais” (Freyre, 1997:65), faz parte da *liturgia social do açúcar*, na qual os doces de festas variadas são não somente consumidos, mas também guardados, levados como lembrança, conservados em casa por anos a fio. “Doces bonitos, tão enfeitados como os próprios santos” (Ibid.:85), diz o sociólogo pernambucano, famoso por seu conhaque de pitangas, um segredo absoluto do velho solar de Santo Antônio dos Apipucos.

Analisando o receituário das casas-grandes de engenhos no Nordeste, o autor defende que, desde o período colonial, a mesa brasileira se caracteriza pelo gosto desmedido pelo açúcar: “tudo açúcar; mas dentro do gosto do açúcar uma grande diversidade, variedade e até hierarquia” (Ibid:74). Nessa distinção hierárquica, as *verônicas* de alfenim, associadas à imagem, à forma e ao próprio simbolismo da hóstia na comunhão cristã, certamente ocupam uma posição de destaque entre os doces de Pirenópolis. A tal ponto que se formam filas de pessoas em frente à casa do *Imperador* para recebê-las, sentir sua doçura e conservá-las em estante nobre da casa como um verdadeiro *sacra*.

No livro *Cozinha Goiana, em Uma Cavalhada se Faz com Amor e Dedicção Exclusiva*, Lorimá Dionísio sintetiza a faina doméstica das quitadeiras desde o início dos ensaios das *cavalhadas* em Pirenópolis (Ortêncio, s.d.:29). Além das medalhas de alfenim, ao final das procissões e cortejos, saem das casas do *Imperador*, dos

Reis do Rosário e dos *Juizes de São Benedito* uma imensa variedade de salgados fritos e assados: biscoitos de queijo, biscoitos de polvilho (*pipoca* ou *peta*), pasteizinhos de carne, empadinhas de frango apimentadas, quibes, enroladinhos de queijo, além dos disputados canudinhos de doce de leite, doces de mamão verde e de toda sorte de refrigerantes, de todas as cores possíveis. Salgadinhos e doces finos como esses integram parte considerável do receituário goiano, como apresenta Bariani Ortêncio, em seu livro de receitas que apresenta diversos modos de preparo do arroz com pequi e um sem-número de refogados, assados, caldos, conservas, pamonhas, biscoitos e doces de ponto apurado.

São nessas ocasiões risonhas, de festa no meio da rua, que o povo da cidade se encontra, conversa e se diverte ao som da *Banda Phoenix*⁴ e ao sabor das iguarias locais, comentando a festa e discutindo sobre o gosto de cada quitute servido. Essa é definitivamente uma das medidas da competência e das virtudes positivas do *Imperador* de cada ano: a quantidade e a qualidade de doces e salgados servidos. Segundo a análise refinada de Maria Eunice Maciel, “saber e sabor têm uma origem parecida do latim *sapere*, ‘ter gosto’. Ter conhecimento e ter sabor se confundem – o gosto é também conhecimento” (Maciel, 2001:151). Camara Cascudo, grande entusiasta da mesa brasileira, relembra ainda que “comer junto é aliar-se. Companheiro vem de *cum panis*. Comer o pão ou provar o sal é irmanar-se, solidarizar-se” (Cascudo, 1993:241), formando assim um dos grandes sentidos da festa do Divino.

O tríptico *folia - Império - cavalhadas* reflete-se noutro, formado pelos personagens emblemáticos de cada fase: o *viajante*, o *governante* e o *guerreiro*. Enquanto o *folião* delimita o mundo sagrado em sua viagem de estranhamentos e descobertas, o *Imperador* personifica o poder absoluto de inspiração divina e o *guerreiro* enfrenta as adversidades de uma disputa religiosa, cujo desfecho não é, de forma alguma, a destruição total do inimigo, mas a sua conversão

cristã. Cada um desses personagens representa um modo distinto de ser católico, cuja identidade é simbolicamente construída pelo conjunto de papéis e ações rituais, sendo também ela expressa por um código alimentar particular a cada uma dessas fases. Ao redor da mesa farta, música, dança, reza e comida se relacionam intrinsecamente em um dos mais importantes ciclos festivos de devoção religiosa do Brasil Central.

Atraídos pela forte expressão da culinária regional e em oposição complementar ao *sistema culinário* da festa, com suas “sociabilidades e cosmologias específicas” (Gonçalves, 2004:4), *chefs* de cozinha inventam e assinam, com base nos ingredientes da cozinha goiana, novas e sofisticadas receitas nos cafés e restaurantes locais, nos cursos de gastronomia e no Festival Gastronômico de Pirenópolis – que o povo da cidade saborosamente ironiza como “o festival do gasto astronômico”, em contraposição à comida generosa e gratuita das casas, dos almoços de família, das fazendas e das festas do Divino. Assim, o que era arroz com pequi vira um posudo *risoto com arroz arbóreo aromatizado com pequi*, para atrair estômagos mais delicados e pessoas menos dispostas a correr riscos.⁵ E como a associação entre comer e ser está culturalmente inscrita, nos termos da conformação de uma identidade social, confirma-se, uma vez mais, o aforismo de Brillat-Savarin em seu brilhante e clássico tratado sobre a gastronomia, *A Fisiologia do Gosto*: “dize-me o que comes e te direi quem és” (Brillat-Savarin, 1995:15).

NOTAS

1. Em diferentes festas religiosas por todo o Brasil, o romper da aurora no dia santo é celebrado pela fase ritual conhecida como *alvorada*, sucedida por farto *café*. Às cinco horas da manhã, os foliões do Divino soltam fogos

de artifício e celebram o nascer do dia cantando versos. Durante a *novena* e nos dias de procissão na cidade, se faz a *alvorada* com a presença do *Impeador* e da banda de música.

2. Em sua análise estrutural das festas do Divino nos Açores, LEAL dedica um capítulo às redes sociais envolvidas na produção, distribuição e consumo de alimentos, sob o título de “Jantares, Gastos e Festas”, 1994:193-220. A *desmancha da carne* e a distribuição de carne, roscas de *massa sovada* e sopas de alcatra nos *bodos* ocorre tanto nas ilhas atlânticas quanto nas Festas do Divino de matriz açoriana no Brasil, no Rio de Janeiro e em Santa Catarina.
3. Para uma análise do código culinário em outra expressão do catolicismo popular no Brasil, no caso, o Círio de Nazaré em Belém do Pará, em que pratos típicos como o pato no tucupi e a maniçoba são servidos no chamado *almoço do Círio*, ver ALVES, 1980:65-69.
4. Fundada em 1893 pelo Maestro Joaquim Propício de Pina e considerada uma das melhores bandas de música de Goiás, a *Banda Phoenix* é responsável pela ambiência musical da Festa do Divino de Pirenópolis. Executa desde os hinos religiosos, como o solene *Hino do Divino Espírito Santo*, composto por Tônico do Padre, até as quadrilhas das *cavalcadas* e os dobrados alegres das procissões.
5. Riscos reais, diga-se de passagem, pois o visitante desavisado que, ao invés de roer, morde com força o caroço do pequi, fascinado pelo amarelo vivo e pelo forte aroma desse fruto do cerrado, sente a dor de ter sua língua coberta por minúsculos espinhos, dificilmente retirados à pinça. Assim é o pequi: uma herança gostosa e vingativa da alimentação indígena que define a especificidade da mesa goiana.

Referência Bibliográfica

- ALVES, Isidoro. *O Carnaval Devoto. Um estudo sobre a festa de Nazaré, em Belém*. Petrópolis: Vozes, 1980. 110 p. (Antropologia, 13).
- BAKHTIN, Mikhail. *A Cultura Popular na Idade Média e no Renascimento: O contexto de François Rabelais*. 3ª. ed. Brasília: Ed.UnB; São Paulo: HUCITEC, 1996 [1977]. 419 p. (Linguagem e Cultura)

- BÍBLIA DE JERUSALÉM, A.* São Paulo: Sociedade Bíblica Católica Internacional; Paulus, 1996. 2366 p.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A Fisiologia do Gosto.* São Paulo: Companhia das Letras, 1995 [1826]. 379 p.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil. Cozinha brasileira (Pesquisas e notas).* São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968. 2 vol. (Brasiliana, 323)
- *Dicionário do Folclore Brasileiro.* 7.ª ed. Belo Horizonte; Rio de Janeiro: Itatiaia, 1993 [1954]. 811 p. (Reconquista do Brasil, 151)
- DURKHEIM, Émile. *As Formas Elementares da Vida Religiosa: O sistema totêmico na Austrália.* São Paulo: Martins Fontes, 1996 [1912]. 609 p.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.* São Paulo: Companhia das Letras, 1997 [1939]. 215 p.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A Fome e o Paladar: Uma perspectiva antropológica. In: *Seminário Alimentação e Cultura.* Rio de Janeiro: Funarte/ CNFCP, 2002, p. 7-16. (Série Encontros e Estudos, 4)
- LEAL, João. *As Festas do Espírito Santo nos Açores: Um estudo de antropologia social.* Lisboa: Don Quixote, 1994. 319 p. (Portugal de Perto, 29)
- LEVI-STRAUSS, Claude. O Triângulo Culinário. In: CORDIER, Stéphane (Org.). *Lévi-Strauss.* São Paulo: Documentos, 1968. 102 p. (Série *L'Arc*, 2).
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e Alimentação ou o Que Têm a Ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, ano 07, n. 16. Porto Alegre: Ed.UFRGS, dez/2001, p.145-156.
- MAINE, Sir Henry S. *L'Ancient Droit.* Paris: A. Durand et Pedone Lauriel; Guillaumin et Cie., 1874 [1861]. 376 p.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia.* São Paulo: EPU; EDUSP, 1974 [1950]. 2 vol.
- *Ensaio de Sociologia.* São Paulo: Perspectiva, 1981. 496 p. (Estudos, 47)

- ORTÊNCIO, Bariani. *Cozinha Goiana: Estudo e receituário*. 3ª. ed. Goiânia: Eldorado, s.d. [1967]. 216 p.
- TURNER, Victor. *Floresta de Símbolos: Aspectos do ritual Ndembu*. Niterói: Ed.UFF, 2005 [1967]. 488 p.
- VAN GENNEP, Arnold. *Os Ritos de Passagem*. Petrópolis: Vozes, 1978 [1909]. 181 p.
- VEIGA, Felipe Berocan. *A Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis: Polaridades simbólicas em torno de um rito*. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Antropologia e Ciência Política – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2002. 220 p.
- VIEIRA, Pe. Antônio. *Sermões Pregados no Brasil. II. A Vida Social e Moral na Colônia*. Org. Hernani Cidade. 2ª. ed. Lisboa: Divisão de Publicações e Biblioteca/ Agência Geral das Colônias, 1940. 3 vols.
- VOGEL, Arno; MELLO, Marco Antonio & BARROS, José Flávio P. A Moeda dos Orixás. In: *Religião e Sociedade*, n.14/ 2. Rio de Janeiro: ISER, 1987, p. 5-17.
- *Galinha d'Angola: Iniciação e identidade na cultura afro-brasileira*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1998 [1993]. 204 p.