

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

“AS FESTA TÁ DEIXANDO DE SER DE DOCE COMO ANTES”: COMIDA E  
MODERNIDADE NA FOLIA DE REIS EM AMAROLÂNDIA - GO

Autor: Túlio Martins de Oliveira

Brasília, outubro de 2024

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SOCIOLOGIA

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

“AS FESTA TÁ DEIXANDO DE SER DE DOCE COMO ANTES”: COMIDA E  
MODERNIDADE NA FOLIA DE REIS EM AMAROLÂNDIA - GO

Autor: Túlio Martins de Oliveira

Orientador: Prof. Dr. Edson Farias

Banca: Profa. Doutora Tainá Bacellar Zaneti .....(UnB)

Profa. Doutora Jaqueline Pereira de Sousa..... (UnB)

## AGRADECIMENTOS

Este foi um trabalho de pesquisa apoiado por CNPq, sem esse apoio este trabalho seria inviável. Enorme agradecimento a todo o corpo docente do PPGSOL/UnB, por serem extremamente compreensivos com os problemas que atravessaram a pesquisa, e um agradecimento especial ao professor doutor Tiago Duarte, que foi de suma importância em todo o processo, e ao professor doutor Joaze Bernardino pelo suporte ao final da pesquisa. Agradeço também ao Matheus Ribeiro, grande amigo que me apoiou nessa trajetória.

Agradeço também ao meu orientador, Professor Doutor Edson Farias, que acreditou na ideia de orientar um gastrônomo em um programa tão consolidado como este. Apesar de todos os desencontros por motivos que extrapolaram nossas vontades, a experiência foi muito enriquecedora.

Agradeço ao meu pai, Sr. Valdir de Oliveira Nascimento, que, apesar da distância física neste momento, está sempre comigo, e espero estar sempre com ele. Deixo ao senhor a mensagem: vai dar tudo certo, o senhor não está só!

Dona Doralice Martins Barbosa, minha mãe, muito obrigado pelo apoio e toda a dedicação despendida em minha criação, por todos os ensinamentos e o amor que me deu. Sem a senhora me levar às folias quando eu era criança, este trabalho não existiria.

À minha avó, Dona Maria Martins, que participou da construção dessa pesquisa, a senhora é muito importante para mim. Ao meu avô Adélio Nunes, ou simplesmente Vô Lidio, que nos deixou durante a escrita deste trabalho; ao meu avô Zacarias, que esteve em um dos dias de campo; e, principalmente, à pessoa que me fez amar a Folia de Reis, Dona Gina, que, apesar de não estar conosco há dezessete anos, esteve presente em todos os momentos dessa pesquisa, não só em mim, mas também nos participantes. Obrigado, Vô Gina, por me fazer amar esta festa.

Aos participantes e moradores da Folia de Reis, aos meus primos que me acompanharam e me auxiliaram, por todas as conversas, risadas e o sofrimento que me permitiram a escrita deste trabalho, meu muito obrigado.

Por último, obrigado à minha companheira, minha parceira, que me apoiou e orientou. Foi você a inspiração do tema e a conclusão dele. Sem seu olhar apaixonado pela comida, seu apoio e seus ensinamentos, nada disso seria possível. Independentemente do que aconteça, você sempre será a pessoa que possibilitou que essas páginas existissem. Muito obrigado, Gabriela Brito.

## **RESUMO**

A Folia de Reis é uma festividade de cunho religioso e expressão popular que busca representar a viagem dos Três Reis Magos, anunciadores do nascimento de Jesus, até o seu encontro. A cozinha é um elemento fundamental na construção e desenvolvimento desta manifestação, pois engendra relações de sociabilidade e afirmações identitárias. Assim, este trabalho tem como objetivo compreender as relações, significados e as possíveis utilizações da comida como forma de manutenção da Folia de Reis no vilarejo de Amarolândia, no município de Mara Rosa, Estado de Goiás. Para tanto, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com foliões, anfitriões e participantes da festa, bem como observações dos momentos de produção e realização da folia. Observe-se como a comida e a comensalidade tendem a ser utilizadas como forma de manutenção desta prática popular, por meio de um processo mediador entre satisfação biológica, social e cultural. Destaca-se a necessidade de analisar a Folia de Reis a partir das suas relações com a regionalidade e a modernidade; relação cuja gestão flexível absorve e ressignifica as práticas do grupo social envolvido. Desse modo, foi possível notar como o cotidiano impacta a festa e como a comida reage a esse cotidiano transformado. Do ponto de vista gastronômico e sociológico, foi possível observar que a cozinha em suas dimensões não está alheia ao processo de modernização. Acredita-se que este trabalho tem o potencial de contribuir para o registro das práticas alimentares populares e, conseqüentemente, dar visibilidade às dinâmicas sociais e culturais que podem submergir diante da modernidade.

**Palavras-chave:** FESTA POPULAR. REISADO. ALIMENTAÇÃO. IDENTIDADE. MODERNIDADE.

## **ABSTRACT**

The Folia de Reis is a religious festival and popular tradition that seeks to represent the journey of the Three Wise Men, who announced the birth of Jesus, until their encounter with Him. The kitchen is a fundamental element in the construction and development of this event, as it fosters social relations and identity affirmation. Thus, this study aims to understand the relationships, meanings, and potential uses of food as a way to sustain the Folia de Reis in the village of Amarolândia, located in the municipality of Mara Rosa, Goiás. To achieve this, semi-structured interviews were conducted with participants, hosts, and attendees of the festival, along with observations of the preparation and celebration moments of the Folia. It was observed that food and commensality tend to be used as a means of preserving this popular practice, serving as a mediator between biological, social, and cultural satisfaction. This highlights the need to analyze the Folia de Reis based on its connections with regional identity and modernity, whose flexible structure absorbs and reinterprets the practices of the involved social group. In this way, it was possible to observe how daily life impacts the festival and how food adapts to this transformed routine. From a gastronomic and sociological perspective, it was evident that the kitchen, in all its dimensions, is not isolated from the modernization process. This study is believed to have the potential to contribute to the documentation of popular food practices and, consequently, to bring visibility to social and cultural dynamics that may otherwise fade in the face of modernity.

**Keywords:** POPULAR FESTIVITY. FOLIA DE REIS. FOOD. IDENTITY. MODERNITY.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

### Figuras

Figura 1: Localização do município de Mara Rosa-GO.....	15
Figura 2: Onde se situa o Povoado de Amarolândia em relação ao município de Mara Rosa – GO.....	16
Figura 3: Companhia da Folia de Reis. ....	74
Figura 4: Companhia da Folia de Reis. ....	75
Figura 5: Foliões do Ano de 2022. ....	75
Figura 6: Rainha/Festeira do Ano, Dona Selvina e seu esposo. ....	76
Figura 7: Fluxograma da Folia de Reis de Amarolândia.....	77
Figura 8: Recepção da Folia na porta de Dona Mezina.....	79
Figura 9: Alguns instrumentos, como a caixa e o violão aparecem. ....	85
Figura 10: Robertinho e sua sanfona. ....	85
Figura 11: Cozinhas Externas.....	91
Figura 12: Pessoas aguardando a refeição.....	91
Figura 13: Pelotinha de carne bovina servido na Folia de Reis de Amarolândia.....	95
Figura 14: Frango ao molho de açafrão.....	96
Figura 15: Macarrão Frito.....	97
Figura 16: Costela com mandioca/ Quibebe de Mandioca.....	98
Figura 17: Salada de repolho e tomate. ....	98
Figura 18: Carne suína frita com açafrão. ....	99
Figura 19: Milho utilizado na farofa e milho refogado no tacho.....	100
Figura 20: Feijão de caldo e tutu de feijão. ....	100
Figura 21: Salada de gueroba e refogada e palmeira de onde se extrai o Palmito. ....	101
Figura 22: Embaixador da folia de reis, Idelfonso na fila do almoço. ....	112
Figura 23: Prato com comidas da Folia de Reis de Amarolândia. ....	115
Figura 24: Momento de refeição dos foliões e foliães.....	116
Figura 25: Pessoas comendo durante um dos pousos do jantar.....	117
Figura 26: A presença da cachaça. ....	118

## **Quadros**

Quadro 1: Principais etapas do fluxo que integra o sistema alimentar.....	28
Quadro 2: Participantes da Pesquisa.....	68

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2</b>	<b>PORQUE ESTUDAR A COMIDA NA FOLIA DE REIS EM AMAROLÂNDIA? .....</b>	<b>13</b>
<b>3</b>	<b>REVISÃO DE LITERATURA .....</b>	<b>18</b>
<b>3.1</b>	<b>A comida como objeto de estudo na Sociologia.....</b>	<b>18</b>
<b>3.2</b>	<b>Dimensões Conceituais da Gastronomia .....</b>	<b>30</b>
<i>3.2.1</i>	<i>Ingrediente .....</i>	<i>31</i>
<i>3.2.2</i>	<i>Comida.....</i>	<i>32</i>
<i>3.2.3</i>	<i>Comensalidade .....</i>	<i>33</i>
<i>3.2.4</i>	<i>Culinária.....</i>	<i>34</i>
<i>3.2.5</i>	<i>Cozinha .....</i>	<i>36</i>
<b>3.3</b>	<b>Cozinha, comida e cultura popular .....</b>	<b>37</b>
<b>3.4</b>	<b>Festas populares.....</b>	<b>45</b>
<b>3.5</b>	<b>Festas e religiosidade popular.....</b>	<b>48</b>
<b>3.6</b>	<b>Folia de Reis .....</b>	<b>56</b>
<b>3.7</b>	<b>Modernidade e cozinha .....</b>	<b>61</b>
<b>4</b>	<b>ASPECTOS METODOLÓGICOS DO ESTUDO .....</b>	<b>66</b>
<b>4.1</b>	<b>Atores da Pesquisa: o local e os participantes da Folia de Reis.....</b>	<b>66</b>
<b>4.2</b>	<b>Instrumentos de Produção de Dados .....</b>	<b>68</b>
<i>4.2.1</i>	<i>Entrevistas semiestruturadas.....</i>	<i>68</i>
<i>4.2.2</i>	<i>Observação participante .....</i>	<i>69</i>
<b>4.3</b>	<b>Processo de Análise e Interpretação dos dados.....</b>	<b>70</b>
<b>5</b>	<b>ESTRUTURA E HISTÓRIA DA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA ....</b>	<b>73</b>
<b>6</b>	<b>A COZINHA DA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA .....</b>	<b>87</b>
<b>6.1</b>	<b>Pelotinha .....</b>	<b>94</b>
<b>6.2</b>	<b>Frango ao molho de açafrão .....</b>	<b>95</b>
<b>6.3</b>	<b>Macarrão frito.....</b>	<b>96</b>
<b>6.4</b>	<b>Costela com mandioca/ Quibebe de Mandioca .....</b>	<b>97</b>
<b>6.5</b>	<b>Salada de Repolho e Tomate.....</b>	<b>98</b>
<b>6.6</b>	<b>Carne de Porco Frita .....</b>	<b>98</b>



<b>7</b>	<b>COMIDA E FÉ NA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA .....</b>	<b>106</b>
<b>8</b>	<b>TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA COZINHA DE FOLIA DE REIS.....</b>	<b>110</b>
<b>9</b>	<b>COMENSALIDADE NA FOLIA DE REIS .....</b>	<b>115</b>
<b>10</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>120</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>123</b>
	<b>ANEXO I – ROTEIRO DE ENTREVISTA.....</b>	<b>134</b>

# 1 INTRODUÇÃO

O Brasil possui diversas festas, festejos e folguedos populares, alguns destes associados às comidas representativas, revisitando o sentimento de pertencimento e fortalecendo a identidade social do grupo. Como relata Amon e Menasche (2008, p. 19), "a voz da comida cotidiana, em contraposição à comida dos rituais, narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade, tanto quanto as suas transformações". Nesse sentido, destacamos a Folia de Reis, um folgado tradicional no Brasil, como um cenário que expressa a relação entre alimentação e festas populares, por revelar fortes conexões com a culinária, sobretudo no compartilhamento de banquetes coletivos.

A Folia de Reis, também conhecida como Folia de Santo Reis, Folia dos Três Reis Santos ou Reisados, é uma festividade de cunho religioso e manifestação popular que busca representar a viagem dos Três Reis Magos, anunciadores do nascimento de Jesus, até o seu encontro. A jornada é representada por um grupo de foliões, cantadores e instrumentistas que percorrem as casas dos fiéis, cantando e abençoando as famílias e seus presépios. Esse percurso é denominado giro, que compreende a trajetória entre o espaço e o tempo da casa de "saída" e a casa de "entrega" da folia (Rios; Viana; Neves, 2017; Brandão, 1977). Este folgado ocorre anualmente entre os dias vinte e cinco de dezembro<sup>1</sup> e seis de janeiro do ano seguinte<sup>2</sup>, e está atrelado à religiosidade presente no cotidiano brasileiro desde o período de colonização do país. Tais datas foram absorvidas pelo catolicismo nacional, tornando-se um período tradicional das festividades no Brasil. Outro argumento utilizado para compreender a origem da Folia de Reis está associado às festas do período medieval, marcadas pelas temporadas de colheitas. Destacamos que em ambos os contextos, a troca de presentes, doações de valores e alimentos para a realização dos festejos são práticas habituais (Cascudo, 2005).

Ressaltamos ainda que a Folia de Reis no Brasil se entrelaça aos contextos de fertilidade e fartura de presentes no meio rural. Sua manutenção no cenário campesino estabelece um vínculo entre os períodos de produção e as práticas semirreligiosas, contribuindo para a representação dos trabalhadores rurais (Pessoa; Pessoa; Vianes, 1993).

---

<sup>1</sup> Data atribuída ao nascimento de Jesus.

<sup>2</sup> Data atribuída à chegada dos reis santos ao encontro do menino Jesus, sendo hoje a data de celebração dos Reis Magos.

Nesse sentido, Araújo (1964) considera que ela possui um caráter profano de consumo e exibição, no qual a religiosidade — sagrado — aparece como um revestimento nas cantorias e preces durante o giro. Destacamos que ao realizar pesquisas bibliográficas, observamos que a maioria dos estudos sobre Folia de Reis se localiza em cidades do interior dos estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Goiás. Assim, a noção de territorialidade relaciona-se com o entendimento do uso extrativista da terra. Estes fatos impactam diretamente na organização da Folia de Reis, e na cozinha do festejo, sofrendo com as mudanças dos processos que envolvem os sistemas alimentares (Goody, 2017).

No período demarcado de dezembro a janeiro, os giros de Folia de Reis em Amarolândia-GO acontecem durante todo o dia e são seguidos constantemente por foliões e participantes que percorrem as casas no centro do povoado e nos sítios e fazendas da região. Para acompanhar o ritmo do trajeto, refeições fartas são oferecidas aos foliões e aos demais participantes interessados nas comidas tradicionais da região. Ao fim do ciclo de festas, um grande banquete final é produzido e compartilhado com a comunidade, acompanhado pelo momento de escolha do anfitrião que irá promover o último banquete do ano seguinte. Segundo Abdala (2011), existem poucos estudos documentando o processo de desenvolvimento dessas festividades, levando em conta que, por vezes, se estendem por meses e que as refeições são ocasiões especiais para fortalecer tradições e 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, originalmente, à colheita, hoje está mais vinculado à possibilidade material e financeira de ofertar.

A cozinha é um elemento fundamental na construção e desenvolvimento desta manifestação, pois sua produção e compartilhamento marcam relações de sociabilidade e afirmações de identidade. Desta maneira, os momentos de refeição se tornam importantes na revitalização dos participantes e foliões, na rememoração das raízes rurais e religiosas e, principalmente, na comunhão da comunidade que, de uma forma ou de outra, participa do ritual (Nazareth; Barbosa, 2017). Quando observamos a cozinha como marcador identitário, ela pode carregar diversas características, inclusive a marca da regionalidade. Tal traço regional é considerado um modo do indivíduo se enxergar em meio às relações sociais que se vinculam a um local geográfico, compartilhando os signos dessa localização com outros indivíduos. Poulain (2004), apresenta o espaço local como um ambiente que expressa autenticidade, pois são as trocas simbólicas realizadas no lugar que asseguram sua

continuidade. 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).

Contudo, a autenticidade sugerida por Poulain não deve ser considerada constante ou inalterável ao longo do tempo e espaço. Representativas, revisitando o sentimento de pertencimento e fortalecendo a identidade social do grupo. Como relata Amon e Menasche (2008, p. 19), "a voz da comida cotidiana, em contraposição à comida dos rituais, narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade, tanto quanto as suas transformações". Nesse contexto, realçamos a Folia de Reis, um folguedo tradicional no Brasil, como um ambiente que expressa efetivamente a relação entre alimentação e festas populares, por evidenciar fortes conexões com a culinária, especialmente no compartilhamento das refeições coletivas.

Para Ortiz (2000), as interconexões na modernidade-mundo impedem que as tradições se mantenham como algo estático. Para o autor, inclusive em situações que precedem a irrupção do tecido social por esses processos, eram situacionais, ou seja, os grupos sociais não se mantiveram estáticos e criaram um ciclo de vida e morte das tradições, caracterizando essa relação. A modernidade-mundo, para Ortiz (2000), se debruça sob uma perspectiva nacional e interconectada, na qual se parte do argumento de que os seus produtos circulam, mas não de forma ininterrupta, ou homogênea. Assim, as identidades nacionais e regionais são componentes importantes na construção do mundo moderno. O autor, não se trata de uma homogeneização pura e simples dos processos, mas sim de uma conjunção deles, principalmente em três instâncias da construção da identidade social. Primeiramente, na esfera individual, observa-se como a materialidade local impacta na construção das histórias pessoais, ou seja, o próximo, ou imediato, o mundo contíguo no qual as relações cotidianas ocorrem, tendo a regionalidade um forte impacto, pois o tempo e o espaço moldam as características do pertencimento (Ortiz, 1999).

Em segundo lugar, temos a construção de histórias nacionais. Aqui, há uma imposição de uma forma imaginária, de média distância, onde os dispositivos de identificação se baseiam mais em símbolos não imediatos. Apesar disso, ainda há uma vivência em um lugar geográfico com limites e fronteiras materialmente definidos. Deste modo, esses processos coexistem de maneira assimétrica, pois as relações globais não ocorrem de forma igual. No entanto, esses atravessamentos permitem que certas

características da modernidade sejam reinterpretadas e adaptadas aos contextos identitários locais e nacionais, formando esse aspecto transglóssico dos processos, que seria a coexistência e o atravessamento dessas realidades primeiras pela modernidade-mundo (Ortiz, 1999).

Desta maneira, podemos observar o caso da Folia de Reis em Amarolândia-GO sob uma ótica regional, uma autenticidade flexível e com produtos absorvidos e ressignificados pelo grupo social envolvido. Adicionalmente, conseguimos observar como a comida se posiciona nessa complexa rede de conexões para a manutenção da Folia de Reis. No festejo, a comida pode ser vista como um símbolo que, tal como arte, não está diretamente ligado ao capital econômico. No entanto, aqui essa desvinculação não tem a finalidade de transferi-lo de mãos, como no caso da relação entre artista e vendedor de arte (Bourdieu, 2006), mas sim se transforma em um bem que possui um poder de convencimento. Dessa forma, podemos questionar: "como a comida se converte nesse bem?"

Uma pista dessa possível resposta pode ser percebida no momento final dos festejos: entrega da Folia, tal momento no qual o banquete final é servido em primeiro lugar aos foliões e festeiros. Apesar da primazia no consumo da refeição por esse grupo, há um momento decisivo no processo que vai determinar o festeiro do ano seguinte, pois o banquete só pode ser aberto aos demais participantes da folia a partir do momento em que um indivíduo se predispõe a receber a entrega no ano seguinte. A partir disto, o objetivo deste estudo foi compreender como a comida é utilizada como um veículo mediador de conflitos de valores que representa a tradição e a modernidade na Folia de Reis, no povoado de Amarolândia, município de Mara Rosa, no estado de Goiás. Busca-se além disso, destacar o seu papel na manutenção da festividade e fortalecimento da identidade social da população da região.

## **2 PORQUE ESTUDAR A COMIDA NA FOLIA DE REIS EM AMAROLÂNDIA?**

Esta pesquisa se insere no terreno dos estudos sobre as Sociologias da Cultura, da Alimentação e da Gastronomia e suas implicações em movimentos culturais populares. Tal estudo tem por princípio norteador a minha vivência nesse campo, a partir da graduação em Bacharel em Gastronomia. Outra razão, possivelmente mais decisiva é o fato de ter a cidade de Mara Rosa como seu local de nascimento, sendo assim, a convivência no meio da comunidade rural é parte marcante do meu processo de socialização e construção identitária. Tal posicionamento, revela possibilidades de adentrar ao universo da pesquisa. Assim, compreendo que há uma dualidade entre a facilidade de acesso ao local e aos sujeitos da pesquisa, tendo em vista ser a minha cidade de origem e ter sido frequentador das folias e o fato de investigar um ambiente constitutivo de minha identidade. Sobre isto, considero que é preciso assumir o papel de investigador, buscando o maior distanciamento crítico para a análise do universo empírico sem perder de vista que faço parte deste.

Participando dos eventos e dialogando com os organizadores, foi possível perceber a importância dada à comida em suas falas, e enquanto pertencente a este contexto pude notar a existência de uma expectativa para o momento de comunhão dessas preparações. A minha integração a esse momento, trouxe a percepção de que os sujeitos, que participam de forma ativa nas celebrações, transformam a culinária em um meio de resistência e manutenção de suas tradições. Segundo Poulain (2004) no percurso histórico das práticas alimentares, sempre que a coesão e a identidade regional estiveram em risco de desaparecer, as comidas tradicionais e a relação do indivíduo com a alimentação se mostraram como cenários de resistência.

O argumento inicial é que a comida é utilizada para a manutenção de uma manifestação cultural característica dessa região, transformando-se numa forma de moeda simbólica, ou seja, para que exista a comida de Folia de Reis, é necessário que os festejos perdurem pelos anos seguintes. A partir desta hipótese, o processo de construção do evento se inicia com o preparo dos produtos a serem partilhados na festa e se encerra com a garantia desta no ano seguinte. Esse ponto de vista destaca como a comida incorpora algumas "intrusões" da modernidade na prática tradicional da Folia de Reis. As transformações sofridas pelos alimentos no contexto desse festejo refletem o cotidiano modificado desse

grupo, no qual a modernidade se infiltra sem respeitar as fronteiras da tradição. Mesmo sendo um evento tradicional em um espaço rural, a Folia de Reis não está imune a esses impactos, pois não é possível vivenciá-la de forma isolada do mundo em que está inserida. Por isso, ela adapta-se, resistindo ou absorvendo as imposições da modernidade.

Para o melhor entendimento do festejo na localidade, cabem alguns apontamentos acerca da história, geografia e organização social e econômica do povoado, localizando-o em sua região e destacando alguns contrastes em relação aos números gerais do Brasil. O município se emancipou em 1963 e teve como origem inicial a cidade de Amaroleite, fundada em 1742, uma das primeiras cidades do estado de Goiás, levando o nome do bandeirante homônimo que a fundou. A região tem uma economia predominantemente rural, focada na agricultura, pecuária e garimpo. Mais recentemente, tem-se como um de seus principais produtos econômicos o cultivo do Açafrão da Terra (Prefeitura de Mara Rosa, 2015), o que influencia a produção alimentar cotidiana, inclusive na comida da Folia de Reis.

Segundo os resultados preliminares do Censo (2022), o município de Mara Rosa possui 10.705 habitantes. A população rural de Mara Rosa é aproximadamente 60% maior que a média brasileira, por isto, entendemos que a porção rural da cidade é importante para a organização produtiva da vida e da vida social. Outro ponto interessante é que a cidade possui um baixo índice de trabalhadores formalizados. Segundo o Censo (2022), o índice de formalização do trabalho era de cerca de 13%, e a população com renda abaixo de meio salário-mínimo per capita era de 37,4%. Isso significa que além de rural e informal, grande parte da população é de baixa renda. O município está situado na parte noroeste do Estado de Goiás, tendo como municípios de referência Uruaçu, que possui 42 mil habitantes e fica a 70 quilômetros de distância, e Porangatu, que possui 46 mil habitantes e fica a 82 quilômetros de distância. Além disso, a distância da capital do estado de Goiás é de cerca de 346 quilômetros. Por conta da distância dessas cidades de maior população, Mara Rosa acaba sendo um dos principais centros para os povoados que a cercam, tal como Amarolândia.

Figura 1: Localização do município de Mara Rosa-GO.



Fonte: Google Maps (2022).

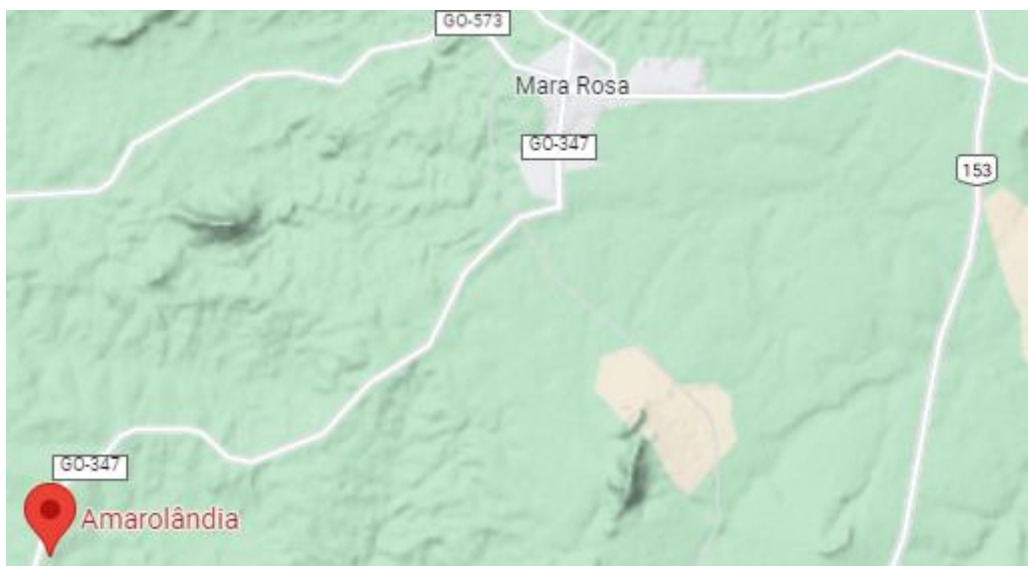
Amarolândia, é um povoado que se estrutura a partir da criação do município de Mara Rosa. Trata-se de uma localidade pequena com cerca de 57 casas, há pouca informação sobre sua constituição histórica e demográfica, de forma isolada. O povoado possui cerca de dez ruas, sendo a maior com apenas cerca de 700 metros lineares, e sua área aproximada, é de 104.300 m<sup>2</sup>, de acordo com o Google Maps. Em conversa com algumas pessoas da região, chegamos a um percurso comum em que os primeiros habitantes que se assentaram naquela localidade tinham provavelmente três origens principais: Minas Gerais, Bahia e “os Gerais”<sup>3</sup>. Pelas conversas notamos que as primeiras pessoas chegaram ao território na primeira metade da década de cinquenta do século XX, trazendo consigo a tradição da Folia de Reis aos moldes de seus locais de origem e adaptando ao novo território.

---

<sup>3</sup> Essa nomenclatura representa uma localização indefinida, que é assim denominada pelos cidadãos atuais. Um local longínquo idealmente, mas próximo geograficamente, sendo assim o nome dado aos que moravam em fazendas arrendadas no norte de Goiás. Destacamos que tal nomenclatura se espalha para o norte de Minas e sudoeste baiano (Campos *et al.*, 2020).



Figura 2: Onde se situa o Povoado de Amarolândia em relação ao município de Mara Rosa – GO.



Fonte: Google Maps (2022).

Em busca de compreender essas relações, buscamos ouvir previamente os indivíduos que organizam o evento e os participantes da Folia de Reis em Amarolândia. O ciclo de Folia de Reis na cidade é um das mais conhecidas e prestigiadas da região norte de Goiás, e mantém suas tradições rurais, frente ao processo de urbanização de outras Folias. Ela centraliza a presença de pessoas da região, conferindo-lhe um caráter de relevância no cenário das manifestações culturais no Estado. Deste modo, a importância dada à comida no processo de construção da manifestação é mais um dos fatores que justifica a escolha deste contexto para a realização deste estudo. É importante destacarmos também que apesar da pesquisa não se vincular diretamente ao campo de estudo das relações étnico-raciais e de gênero, consideramos que tais questões não podem ser reprimidas. Para Poulain (2004), o comer se torna um “ato humano total” e as práticas não devem estar dissociadas das relações que impactam o processo de construção do evento e do consumo e preparo da comida. Nesse sentido, para entender quem são as pessoas envolvidas no contexto da Folia de Reis entendemos ser importante situá-las na circunstância das suas identidades de gênero, raça e classe.

Por fim, é relevante citar os desafios causados pela Pandemia de COVID – 19, que perdurou, de maneira mais agressiva, pelos anos de 2020 e 2021, este fato impediu a realização de diversos eventos públicos, incluindo as festas. A Folia de Reis em Amarolândia, só retornou no ano de 2022, o que atrasou a produção de dados da pesquisa. Em se tratando de uma festa popular e com uma tradição do catolicismo arraigada, muitos de seus integrantes são pessoas idosas, deste modo a aproximação com a comunidade para a realização do estudo teve que ser realizada cuidadosamente. No mais, apresentaremos uma revisão de literatura sobre os principais conceitos e temáticas que envolvem o estudo, visando proporcionar artifícios para compreensão do objeto de estudo e seu campo.

### **3 REVISÃO DE LITERATURA**

#### **3.1 A comida como objeto de estudo na Sociologia**

A comida é um elemento totalmente incrustado no contexto da Folia de Reis, estando entrelaçada especialmente à comensalidade e à culinária. Nesse sentido, para entendermos seus papéis, devemos observar como a comida é entendida em seu percurso nas Ciências Sociais. Apesar de um importante componente da vida social dos seres humanos, a alimentação é tida, de maneira geral, como um estudo supérfluo. Para compreendermos a comida, enquanto categoria, devemos partir da ideia da construção do seu conceito e fenômenos associados (Poulain 2004).

Na sociologia, um dos primeiros a cogitar, mesmo que declinando a sua importância sociológica, foi Durkheim (2001). Ao traçar os limites do objeto de pesquisa da Sociologia e denominar este objeto como o fato social, o autor busca eliminar certas arestas que poderiam suscitar dúvidas quanto ao seu perfil científico.

A questão é tanto mais necessária quanto nos servimos desta qualificação sem grande rigor. Empregamo-la correntemente para designar, pouco mais ou menos, todos os fenômenos que ocorrem na sociedade, por pouco que apresentem, com uma certa generalidade, algum interesse social. Mas, deste modo, não há, por assim dizer, acontecimentos humanos que não possam ser apelidados de sociais. Todos os indivíduos bebem, dormem, comem, raciocinam, e a sociedade tem todo o interesse em que estas funções se exerçam regularmente. Ora, se estes fatos fossem sociais, a sociologia não teria um objecto que lhe fosse próprio do seu domínio confundir-se-ia com os da biologia e da psicologia (Durkheim, 2001, p. 31).

Em um primeiro momento o autor define que comer não poderia ser considerado um fato social sob pena de se perder o rigor científico do campo. Este objeto, juntamente, o dormir e o beber, pertenceriam à esfera biológica, pois todos os seres humanos, independentemente de conviverem ou não em uma organização social necessitam realizar estas ações para sobreviver.

Todavia, essa pode ser uma falsa impressão, uma vez que o autor em algumas páginas à frente relata que

Esta definição do fato social, pode, aliás, confirmar-se por uma experiência característica. Basta observar a maneira como são educadas as crianças. Quando reparamos nos factos tais como são, e como sempre foram, salta aos olhos que toda a educação consiste num esforço contínuo para impor à criança maneiras de ver, de sentir e de agir às quais ela não teria chegado espontaneamente. Desde os primeiros tempos da sua vida que a obrigamos a comer, a dormir, a beber a horas certas. Obrigamo-la à limpeza, à calma, à obediência. Mais tarde, obrigamo-la a

ter em conta os outros, a respeitar os usos, as conveniências, a trabalhar etc. etc. Se, com o tempo, essa coerção deixa de ser sentida, é porque, pouco a pouco, engendrou hábitos e tendências internas que a tornam inútil, mas que só a substituem porque derivam dela (Durkheim, 2001, p. 31).

Assim, podemos ter duas interpretações do que prega o autor em seu escrito. A primeira é a existência de uma contradição em sua proposta, vista como um deslize, uma “ambiguidade da definição de fato social que aparece de maneira quase caricatural neste movimento contraditório de inclusão-exclusão” (Poulain, 2004, p. 172). Ou, podemos inferir outra proposta, a da distinção entre um comer biológico e um comer social. Assim, se tornaria possível o entendimento de duas possíveis formas de análise da comida.

Aqui, nos ateremos à segunda ideia, pois em primeiro lugar acreditamos que o autor não tropeçaria em seu rigor, tão conclamado logo no primeiro parágrafo, do primeiro capítulo de sua obra. Em segundo, nos apoiaremos na segunda interpretação, pois ela se apresenta muito mais plausível na leitura do autor acerca do fato social, pois ele é facilmente identificado no comer socialmente. Ora, se uma pessoa está sujeita às regras da comensalidade, ela se aplica a todas que compartilham aquelas normas independentemente de duas vontades individuais, logo, podemos compreender o comer como um fato social.

Outro autor relevante para a construção da Sociologia enquanto um integrante das ciências consolidadas, é Georg Simmel que também incluiu o comer como algo de extrema relevância para os estudos desta ciência em ascensão. Para o Simmel (2004), o ato de comer socialmente é denominado refeição, mais uma vez é possível perceber a ponderação entre o fisiológico e o social por ser:

[...] algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, O conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico - a refeição - que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se lê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas. O incomensurável significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum - possibilidade que se funda no primitivismo e, portanto, na trivialidade do interesse material (Simmel, 2004, p. 160).

O autor interpreta como sendo o objeto de análise da Sociologia a refeição, ou o comer junto, o comer as vistas de outrem, esse fenômeno é visto com grande apreço por Simmel (2004), que sob seu olhar,

o ato de comer e beber juntos - que para o árabe viabiliza transformar um adversário feroz desconhecido em um amigo - libera uma potente força socializadora. Esta não só ofusca o fato de que, não é "do mesmo", mas de porções

completamente exclusivas que se consome e se bebe, como também gera a noção primitiva de que se produz deste modo carne e sangue comuns (Simmel, 2004, p. 160)

Deste modo, podemos notar que a intenção de Simmel (2004) é sociologizar a refeição. Todavia, é válido ressaltar que, apesar de sua dedicação ao tratar de algo que à época era considerado supérfluo, na sua tentativa de cientificizar a comensalidade o autor adota algumas teses que despencaram durante o tempo. Um exemplo disto, é quando busca evidenciar uma certa evolução nos modos de comer, categorizando em formas superiores e inferiores, e dando caráter definitivo a certas práticas e modos de comer, ou aos ambientes de onde se come, que o tempo acabou por não corroborar com suas proposições. Alguns trechos refletem esta ideia:

A cada avanço empreendido pela refeição na sua forma imediata e sensorial de expressão de valores sociais sintéticos, mais elevados, corresponde também um valor estético mais elevado. Por isso, a conciliação estética da circunstância física do comer desaparece mesmo em circunstâncias exteriormente bem cuidadas, tão logo desapareça o elemento da socialização - o que se observa na situação repugnante da *table d'hôte*. Aqui as pessoas se encontram apenas e predominantemente pela razão de comer; estar junto de alguém não é a situação desejada com um valor em si, mas, ao contrário, apesar de estar compartilhando uma mesa com todas essas pessoas, de modo algum se pressupõe que se entre em relacionamento com elas. Todas as baixelas ricas de mesa, como também todo bom comportamento, não podem remediar a situação posta pela finalidade materialista de comer: a aversão demonstrada pela sensibilidade refinada contra a *table d'hôte* demonstra que apenas a socialização pode canalizar aquela finalidade a uma ordem estética mais elevada (Simmel, 2004, p. 163).

Algumas observações podem ser feitas neste trecho, o primeiro é, a mesma notada em Durkheim (2001), a distinção entre o comer social e o biológico, isso fica claro com ele traz que “aqui as pessoas se encontram apenas e predominantemente pela razão de comer” ou que “todas as baixelas ricas de mesa, como também todo bom comportamento, não podem remediar a situação posta pela finalidade materialista de comer”. Deste modo o autor distingue, ao contrário de Durkheim, um comer socialmente elitizado, com o véu da estetização para justificar sua proposta, e um dos trabalhadores e trabalhadoras, que em sua visão estão muito mais próximos à “natureza”, à irracionalidade.

Outro aspecto destacado é a constância da comensalidade, tanto em seu formato quanto em seu conteúdo. A visão evolucionista de Simmel (2004) propõe que os modos de comer da elite de sua época, como ambientes escuros, pratos redondos, talheres de prata e formas de serviço, distinguindo o *table d'hôte*, ou, o *bufê*, ou *self service*, eram sinônimo da bruteza humana, que não importa a riqueza dos pratos, a forma é rudimentar em si (Simmel,

2004). Com o passar do tempo tais formas de serviço foram ressignificadas, e as maneiras de distinção se encaixavam em outros aspectos.

Este único exemplo nos mostra que a proposta de Simmel se encontra datada em sua metodologia, mas que seu conteúdo analítico pôde nos trazer uma nova forma de perceber a comida, que fica evidente quando nos deparamos com a forma distintiva que Bourdieu (2007) revela. Ou seja, ao contrário do que propunha Simmel (2004), a comensalidade não é uma régua na qual se mede a maior ou menor distância da natureza, ou, a maior ou menor socialização, em seu amplo aspecto. Percebemos que a comensalidade se expressa como uma forma de distinção social. A régua que a comensalidade mede, para Bourdieu (2007), é a maior ou menos legitimação conquistada no ambiente social, baseada na quantidade de capital, social, cultural, ou artístico, você acumula enquanto come, onde come, o que come a forma que come (Bourdieu, 2007).

Podemos notar que os dois primeiros cânones da Sociologia ao tocarem no tema comida focaram na forma como se come, ou seja, nas expressões da comensalidade. Tal forma acaba por se tornar mais aparente como objeto da sociologia, pois é o momento em que se compartilha a comida, onde as relações sociais em torno dela estão mais manifestas. Esse ponto de vista sobre a comensalidade foca principalmente nela como um meio de socialização, ou de expressão dessa socialização. Logo, para estes primeiros autores da sociologia, a comensalidade seria o objeto da sociologia, quando estamos falando sobre alimentação, o excedente seria papel das ciências da natureza.

A Sociologia, durante certo período, deixou a discussão sobre a comida marginalizada, enquanto foi na Antropologia que ela encontrou um terreno fértil para sua discussão. A corrente funcionalista obteve um grande impacto na análise da alimentação, enquanto um sistema de trocas e de nutrição. Malinowski (2018) quando estudou os trobriandeses relata que a comida exercia um forte papel nas relações sociais dos grupos, e eles eram baseados na troca de certos produtos produzidos. Alguns eram especialistas na produção de certos alimentos, outros na produção de um alimento distinto. Todavia, Malinowski não foi o principal teórico da alimentação desta corrente, a pesquisadora que mais se debruçou sobre a comida com exclusividade, ou como tronco central de sua teoria, foi Audrey Richards, com seus dois principais trabalhos, *Hunger and Work in a Savage Tribu* (1932). A autora se dedica a analisar a alimentação dos Bantos do sul, na qual ela revela sua mais famosa afirmação, de que seria a alimentação e a nutrição, enquanto preocupação biológica, mais

importante que o sexo. Isto torna-se algo impactante para a época, ainda muito influenciada pelas propostas de Freud voltadas totalmente para o debate da sexualidade como pauta das relações sociais e psíquicas dos indivíduos. Seu outro livro, ainda mais popular é *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1995), no qual a autora discorre acerca da dieta dos povos Bemba da Rodésia do Norte, território do continente africano colonizado pelos ingleses na época da escrita do texto citado. No qual a autora relata que,

Comida e cerveja são, sem dúvida, os tópicos mais empolgantes e interessantes da conversa nativa, com exceção do dinheiro, nas áreas afetadas pelo contato branco. Qualquer um que possa acompanhar as fofocas comuns de uma aldeia Bemba ficará imediatamente impressionado com a conversa interminável gritada de cabana em cabana sobre o que vai ser comido, o que já foi comido e o que está reservado para o futuro, e isso com animação e riqueza de detalhes que seriam considerados bastante incomuns neste país. É claro que é natural em uma área onde a oferta nunca é constante no dia a dia que a refeição diária seja um assunto de vivo interesse. Para aqueles que estão acostumados a comprar alimentos prontos, é difícil perceber as atitudes emocionais em relação aos alimentos entre os povos que dependem diretamente de seu ambiente para sua dieta (Richards, 1995, p. 44).

Deste modo Richards (1995) demonstra a grande importância da comida nas relações dos Bemba. Por ser sempre um motivo de mobilização diária para produção de insumos e preparação dos pratos, que segundo a autora, tem como principal prato, ou preferência, o ubwali. Richards (1995) relata a importância da comida na realidade destas pessoas, apesar da ressalva que traz acerca das mudanças que ocorriam com a invasão inglesa do território que desviava as funções dos trabalhadores, para suprir as necessidades de exploração agressiva da terra, com o minério (Richards, 1995).

Richards, que foi orientanda de Malinowski, trouxe um foco na alimentação que só seria reconhecido mais fortemente algumas décadas à frente com o trabalho de Jack Goody (Contreras; Gracia, 2011). No entanto, mesmo sendo tardia, foi crucial para conseguirmos identificar o papel da comida na construção das ciências sociais. Um dos grandes problemas atrelados ao funcionalismo, que apesar de Richards (1932; 1995) fundar alguns pressupostos teóricos em sua pesquisa, é que trabalhos importantes para compreender as formas de organização em torno do tema possuem um vínculo direto com um período e um local, no qual até a própria autora reconhece certa mudança com o aprofundamento da colonização inglesa.

Sendo os teóricos e teóricas estruturalistas os principais observadores deste campo, destaca-se que a Antropologia dominou o terreno dos estudos sobre alimentação nas ciências sociais. Um de seus maiores expoentes é Claude Lévi-Strauss (1968) que demonstra seu

interesse pela comida em seu texto “O triângulo culinário”. O autor inicia sua discussão a partir das oposições onde o cru, o cozido e o apodrecido encontram-se nos vértices de seus.

Lévi-Strauss (1968) parte da mesma dualidade ser humano x natureza, porém adiciona um outro aspecto da alimentação, a forma de preparo da comida, onde: o cozido é o mais distante da natureza, pois a comida é moldada através do interesse do grupo que a consome, o apodrecido seria um processo de preparo exercido pela natureza em seu curso, e o cru seria o menos cultural (Lévi-Strauss, 1968). Neste sentido, Lévi-Strauss (1968) aprofunda sobre as formas de cozimento, criando mais uma oposição, o assado e o fervido, cujo respectivamente estaria um mais próximo da natureza e o outro da cultura. Neste esquema de oposições, o autor compreende que alguns métodos não se enquadram nem em um vértice do triângulo, nem em outro. Logo, são criadas seções intermediárias deste triângulo, como o defumando, que é uma forma de cocção utilizada por indígenas sul-americanos. O autor identifica que este processo não se encontra no assado, pois existe um instrumento que media este preparo, nem no fervido, pois essa comida não está sendo mediada pela panela e a água (Lévi-Strauss, 1968). Este movimento introduz um aspecto renovado da alimentação, agora focado no que se come (a comida) e como é preparado (a culinária), ao invés de com quem ou como se come.

Na corrente estruturalista da Antropologia, podemos notar também um grande apreço pelo debate das interdições alimentares. Mary Douglas (1966) parte das proibições das religiões de matrizes abraâmicas, nas quais os textos escritos pelos profetas criaram claras impossibilidades de consumo de alguns animais. Estas classificações do que se pode ou não comer, são bem claras nas escrituras destas religiões, existem até debates acalorados acerca da motivação destas interdições, que vão desde o aspecto sanitário ao moral. Porém, essas questões não tangem apenas a religiosidade, e em sua maioria não estão tão claramente pontuadas, estão apenas subentendidas.

Leach (1983), assim como Lévi-Strauss, associa a comida à linguagem, criando um paralelo entre as agressões verbais e o consumo de certos tipos de animais. O autor classifica esses tabus em quatro categorias ampliadas: explícitas e implícitas, conscientes e inconscientes, aprofundando esse debate dividindo em três categorias que ele julga as principais:

- 1) Substâncias comestíveis que são reconhecidas como alimento e consumidas como parte da dieta normal;



- 2) Substâncias comestíveis que são reconhecidas como alimentos possíveis, mas são proibidas ou então que se permite comer somente em condições especiais, (rituais). Estas são substâncias que são *conscientemente interditadas*.
- 3) Substâncias comestíveis que, por cultura e linguagem, não são reconhecidas de modo algum como alimento. Estas substâncias são *inconscientemente interditadas* (Leach, 1983).

Neste sentido o autor amplia o ambiente de discussão, incluindo, também, as proibições alimentares informais, com alguns exemplos do próprio autor. Para Leach (1983) o costume dos franceses de comer rãs, tende a causar estranhamento para os ingleses que expressam esse fato de forma pejorativa, denominando seus vizinhos de *comedores de sapo*. Assim podemos notar outro fator, como a comida, e o que se come, pode expressar as assimetrias regionais, evidenciando as características de cada povo.

No Brasil, Brandão (1981), relatando o comer no município de Mossâmedes, interior oeste de Goiás, busca categorizar os alimentos em várias estruturas explicativas, de como o povo daquele local denominava esses grupos de alimentos. As denominações *reimoso e o sem-reima*, trazem a cada alimento sua justificativa de consumo, onde o *reimoso*, é um alimento que possui efeitos danosos ao ser humano, mas ainda assim pode ser consumido com diversas restrições, mesmo que estas não estejam pautadas em questões religiosas ou biomédicas.<sup>4</sup>

Já Woortmann (2013), trata do comível e do comestível, onde o comível é o que é referendado como comida, em um grupo, e o comestível seria o alimento que possui condições de suprir algumas necessidades nutricionais do indivíduo, mas não possui aceitação social para seu consumo em um determinado grupo. Alguns exemplos dados pela autora são o consumo de animais considerados domésticos, como cachorro, em algumas partes do mundo<sup>5</sup>. Assim como a vaca para certas religiões, para nós, brasileiros, quando falamos *hoje comerei carne* logo associamos à carne bovina, sendo a referência de proteína animal para os brasileiros de forma geral (Woortmann, 2013).

---

<sup>4</sup> A carne de porco é um exemplo de alimento reimoso que até os dias de hoje possui tal reconhecimento. Apesar da mudança na forma de produção e alguns avanços na ciência dos alimentos, há restrições associadas ao seu consumo. Um exemplo seria seu consumo por um indivíduo que é acometido por alguma mácula ao funcionamento de seu corpo, tendo em vista que supostamente este alimento dificultaria a melhor recuperação da pessoa. Já a galinha, não teria essa característica, sendo muito utilizada, inclusive, na ajuda de pessoas em recuperação (Brandão, 1981).

<sup>5</sup> Tal fato causa tremenda estranheza no Brasil. Observamos que o cachorro, enquanto animal, pode ser utilizado para suprir necessidades biológicas do ser humano, mas isso não significa que ele será utilizado, ou visto, como comida em todos os locais onde ele se encontra.

A óptica estruturalista contribui para o desenvolvimento dos estudos acerca da alimentação humana nas Ciências Sociais, dando uma evidência que não existiu em outros momentos. Todavia, devemos entender que existem nuances muito importantes na análise da comida, e esses critérios utilizados, como os de categorizar e o de oposição, não conseguem responder à diversas perguntas. Em um mesmo local, a comida ganha ou perde usabilidade na estrutura social com o passar do tempo, ganhando usos distintos e sendo obtida de formas diferentes. Essa forma de análise fica restrita a uma pequena parcela do objeto, e alguns exemplos podem ser colocados para elucidar essa questão.

Silva e Negreiros (2012), trazem um estudo acerca do consumo de fava no estado do Piauí, no qual essas nuances do que é comível e comestível revelam uma complexidade muito intensa, dependendo do período histórico e a condição social ele se torna comível, ou se converte em algo com uma carga muito pejorativa. Na pesquisa, fica claro que a fava, que foi por um bom tempo comida das classes populares, no período de expansão das políticas de distribuição de renda, alimento que era símbolo de uma camada popular daquele grupo social, acabou passando por um processo de desculturalização no qual as pessoas que tiveram uma pequena ascensão social, não gostariam mais de estarem associadas às práticas consideradas de pobre. Logo, os indivíduos que as consumiam começaram a comer escondido, pois em seu meio, aquilo havia se tornado comida de porco, ou seja, não servia mais ao processo alimentar daquele grupo de uma forma representativa, mesmo assim, boa parte deles consumiam a fava, por gostarem do sabor (Silva; Negreiros, 2012).

Essas nuances, acabam por enfraquecer esses critérios de inclusão e exclusão propostas pelos autores e autoras estruturalistas. E apesar de Woortmann (2013), sugerir que o que é comestível é mutável de acordo com o tempo, estes matizes que se encontram entre o ser ou não ser, dificultam a compreensão da dinâmica da vida dos indivíduos. Desta forma, acabaríamos tendo que elaborar um inventário, como recomenda Lévi-Strauss (1968). Observa-se, portanto, a criação de uma infinidade de categorias que existiriam entre os vértices de seu triângulo, por vezes até fora desses limites, criando novas formas geométricas para a inclusão destes métodos pois:

O esquema será ainda desenvolvido, se for necessário, pelo acréscimo da oposição entre alimento animal e alimento vegetal (se um e outro se comportarem modos de cozimento diferenciais), e pela distinção entre alimento vegetal em cereais e leguminosas [...] Enfim, os condimentos terão lugar no sistema, segundo as combinações admitidas ou excluídas com este ou aquele tipo de alimento (Lévi-Strauss, 1968, p. 34).

Nesse sentido, compreende-se a importância dessa classificação como uma visão geral da comida, todavia, algumas especificidades não se encaixam nessas caixinhas pré-determinadas, ou mudariam com uma frequência tão alta que não faria sentido inseri-las em uma ou em outra.

A Sociologia e Antropologia iniciaram debates teóricos e metodológicos acerca do tema recentemente, apesar da alimentação estar em trabalhos centrais, e as definições de conceitos surgiram de forma mais vivida na década de 80 do século XX. Segundo Contreras e Gracia (2011), esse tema surge no debate sociológico e antropológico que se denominava, “da nutrição ou na nutrição”. Por conseguinte, estes se inspiram na divisão das sociologias na “medicina e da medicina”, respectivamente, uma sociologia que se preocupava com as “doenças sociais” e efeitos que algumas doenças causam no tecido social, se voltando mais para estudos epidemiológicos, e uma sociologia que aborda as relações médicas, as formas que o corpo de saúde se relaciona entre si e o público que necessita deste serviço. Dessa maneira, a sociologia na nutrição procura investigar os nutricionistas e dietistas, enquanto a nutrição almeja analisar os impactos que a alimentação, sob a óptica do consumo de nutrientes, afeta a sociedade de uma forma geral. Em meio a esse grande debate começam a surgir conceitos que buscavam abarcar temas amplos que justificariam a existência da preocupação epistemológica em torno destes assuntos. A partir disto, alguns autores e autoras começam a adotar o termo, Sociologia da Alimentação e Antropologia da Alimentação (Contreras; Gracia, 2011).

Neste contexto, o conceito de sistemas alimentares ganha força, principalmente por meio de Jack Goody (2017). O autor entende que pela alimentação está inserida num sistema social, que é hierárquico e segmentado em classes ou castas, devemos compreender a formação da cozinha, no qual o autor trata como sendo um conjunto de receitas que “representam” um espaço geopolítico determinado. Ele busca interpretar a formação da cozinha através de um sistema alimentar, que tem o fluxo, como uma das suas principais características. Deste modo, o sistema alimentar de Goody (2017) pode ser visto como canais de circulação de alimentos, que estão situados em um sistema social estratificado, tanto em uma relação interna, como as diferentes classes ou castas sociais de certos países, como em relação ao trânsito entre países desenvolvidos e subdesenvolvidos. Esse recorte vem da forte influência marxista na sua produção.

Goody (2017) tem grande importância no vislumbre da comida, da cozinha e do fluxo alimentar local e mundial, por meio do recorte da assimetria de classes. Isso, possibilita diversas discussões da comida sob a ótica de uma distinção de forças de produção, processamento e consumo deste alimento. Em outras palavras, a comida é vista como uma mercadoria, que transita mundialmente. As nações subdesenvolvidas produzem a matéria-prima, e os estados desenvolvidos processam e vendem para as regiões que possuem uma função predominantemente produtiva nesse sistema. Sob esse aspecto a cozinha se torna o produto destes processos, que ocorrem nestes canais de trocas assimétricas regidas pelas forças capitalistas. Goody (2017), demonstra as assimetrias que ocorrem nesse canal de trocas que é o sistema alimentar. Esse "desequilíbrio" socioeconômico é demonstrado na produção de alimentos e em sua manufatura. A exemplo deste fato, o autor relata que no norte de Gana, com a revolução verde, ocorreu uma mudança grande na produção, pois os locais onde eram tidos como inférteis, começaram a produzir arroz em larga escala. A partir desta especialização da produção tivemos uma mudança na distribuição destes produtos, pois os locais de aquisição desta matéria-prima foram deslocados. Assim, a aquisição e produção deste alimento se transformaram, pois o deslocamento da distribuição se dá também, porque, a preparação, ou o cozimento deste alimento, se deslocou, ou seja, processos que anteriormente ocorriam dentro das residências, na cozinha material, foram absorvidos pelas indústrias alimentícias dos países desenvolvidos (Goody, 2017).

Deste modo, as comidas por vezes poderiam ser consumidas da forma como se compravam no mercado, sem necessariamente passar pelo processo de transformação culinária tradicional, um dos maiores exemplos dados pelo autor é o dos alimentos enlatados, em especial a sardinha, que se tornou um alimento popular em Gana. Esta imposição do fluxo capitalista global dos alimentos, gerou impactos nas formas de comer, criando uma série de obrigações, como os intermediários entre a mão e a boca, ou seja, talheres. Percebemos que esse fluxo que o autor ressalta possui, a princípio, quatro etapas principais (Quadro 1).

Quadro 1: Principais etapas do fluxo que integra o sistema alimentar.

Operação	Momento Material	Ambiente de ação
Plantar / criar	Produção	Campo / Exploração agrícola / Imposição de uma especialização da produção / Manufaturas
Dividir / Venda	Distribuição	Mercado / Grandes redes / Intermediação do câmbio capitalista / Forma capitalista de aquisição
Culinária	Transformação do alimento	Cozinha doméstica / Manufatura e Processamento: A Indústria realiza o preparo total ou parcial de certas comidas.
Comensalidade	Consumo/ Comer	Na mesa / de cócoras / Pode ser ou não intermediado por talheres / Imposição da padronização colonial de uso de certos utensílios e modos à mesa, ou formas de compartilhar a comida entre os convivas.

Fonte: Goody (2017).

Assim, Goody (2017) impacta fortemente e, como o próprio autor refere a partir de Gluckman, causa uma “rebelião” no paradigma nos estudos da alimentação nas ciências sociais. Esta “rebelião” implicou na área multidisciplinar dos estudos no campo. O uso dos sistemas alimentares se difundiu e rompeu as fronteiras das ciências sociais. Hoje, a FAO-ONU (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação), tem como norte teórico os sistemas alimentares (HLPE, 2017).

É possível perceber como Goody impactou no desenho conceitual da nutrição, quando o relatório do Painel de Alto Nível de Peritos em Segurança Alimentar e Nutricional (2017) - em inglês usa-se a sigla HLPE - *High Level Panel of Experts* - traz que:

Um sistema alimentar engloba todos os elementos (ambiente, pessoas, insumo, processos, infraestrutura, instituições, etc.) e atividades relacionadas à produção, processamento, distribuição, preparação e consumo de alimentos, bem como os produtos dessas atividades, incluindo resultados socioeconômicos e ambientais. Este relatório presta especial atenção às implicações nutricionais e de saúde dos sistemas alimentares. Os três blocos de construção dos sistemas alimentares, que atuam como pontos de entrada e saída para a nutrição, são estabelecidos: cadeias de abastecimento alimentar, ambientes alimentares e comportamento do consumidor (HLPE, 2017, p. 11).

Podemos notar que apesar de não ocorrer a citação direta da obra de Jack Goody, suas propostas estão completamente inseridas no relatório. Deste modo, é relevante notar que a sua obra abre portas para uma certa multidisciplinaridade em torno de um conceito nas pesquisas sobre a alimentação.

Essa multidisciplinaridade foi muito assimilada pelos autores e autoras posteriores, que partiram da ideia de sistema alimentar para relatar que o assunto da alimentação é multidisciplinar, proveniente de uma escola inicialmente francesa dos estudos sobre alimentação, que tem como principal orientador Edgar Morin. Como alguns de seus adeptos têm-se os autores Jean-Pierre Poulain (2004) e Claude Fischler (1995) que partem do pressuposto de uma espécie de divisão socioeconômica da comida, tratando sobretudo, como os indivíduos se percebem nesse novo modelo de regulação da escolha.

Apesar de, ao contrário de Goody, não romper de forma drástica com o estruturalismo lévistaussiano, Claude Fischler (1995) busca explicar como se forma a vida mental da sociedade moderna. Assim como Simmel destaca-se especialmente o contexto de uma classe média, que vive num dilema da comensalidade, que ele chama de “Dilema do (h)omnívoro<sup>6</sup>” (Fischler, 1995). Fischler (1995) relata que o ato de comer, ou de se escolher o que se come, não está apenas vinculado a uma escolha sociocultural e econômica, mas também biopsicológica, deixando claro o fato de a comida obedecer às categorias de um ser humano total (Homem total no original). Destacamos que tal aspecto é também levantado por Mauss (2003), que relata que:

Questões gerais talvez vos interessem mais do que essas longas enumerações de técnicas que apresentei. O que sobressai nitidamente dela só que em toda parte nos encontramos diante de montagens fisio-psico-sociológicas de séries de atos. Esses atos são mais ou menos habituais e mais ou menos antigos na vida individual da sociedade. Vamos mais longe: uma razão pelas quais essas séries podem ser montadas mais facilmente no indivíduo que elas são montadas pela autoridade social para ela (Mauss, 2003, p. 420).

Para além disso o autor traz a noção de que a *habitus* possui uma natureza social, pois esse *habitus* não exprime a natureza metafísica, mas sim que:

Concluí que não se podia ter uma visão clara de todos esses fatos, da corrida do nado etc., senão fazendo intervir um tríplice consideração em vez de uma única, fosse ela mecânica e física, como uma teoria anatômica e fisiológica da marcha, ou, ao contrário, psicológica ou sociológica. É o tríplice ponto de vista, o do “homem total”, que é necessário (Mauss, 2003, p. 404).

A partir dessa ideia podemos perceber a complexidade que, orientado por Morin, Fischler (1995), adiciona à sua análise, dando um enfoque social às manifestações biopsicológicas que a alimentação provoca nos indivíduos na modernidade. É possível notar essa visão focada na forma mental como a comida se expressa nas diferentes sociedades

---

<sup>6</sup> O uso da letra “h” tende a causar referência à a humanidade que se insere nesse tipo extremamente específico de onivorismo no mundo biológico.

quando o autor busca traçar um paralelo entre como a comida é vista e consumida na França e nos Estados Unidos da América. Fischler e Masson (2010) destacam que os franceses possuem de fato um maior apreço pelo momento da refeição, já os americanos dedicam menos tempo para esse ato, e ao fazê-lo, muitas vezes é compartilhado com outras atividades, já os franceses possuem uma dedicação mais exclusivista ao momento da refeição (Fischler; Masson, 2010). É interessante notarmos que a comida por vezes é tratada como um meio de estruturação de um grupo, em diversos trabalhos ela aparece, todavia, aparece como apenas esse fio condutor de questões que, na aparência, são “mais relevantes”.

A partir deste panorama, destacamos que a comida se mostra presente no cenário social da Folia de Reis, assumindo diferentes papéis, por vezes como promessa, como motivação ou com caráter de manutenção da festa, dos foliões, dos festeiros, dos acompanhantes e da própria festa. Destacamos que a comida e todas as suas nuances socioculturais, abordadas pelos autores das ciências sociais e alimentação, podem ser percebidas na complexidade que envolve a realização da Folia de Reis. Assim, pontuamos a importância de aprofundar alguns conceitos pertinentes consolidados no âmbito da Sociologia e Antropologia da Alimentação, para o entendimento do contexto alimentar da festa, sendo estes: ingrediente, comida, comensalidade e culinária.

### **3.2 Dimensões Conceituais da Gastronomia**

Algumas palavras nos estudos sobre alimentação ainda apresentam dissonância em certos conceitos, podendo diversos termos terem o mesmo referente material, criando assim certa confusão no momento da organização das ideias, como relatado por Soares *et al.* (2020). Um exemplo evidente dessa mistura pode ser visto nas palavras comida, cozinha, culinária e gastronomia, que frequentemente carregam a mesma concepção: a cozinha/culinária/comida/gastronomia de um determinado local.

Compreendemos que a conceitualização é parte do processo da construção de um conhecimento, para dialogarmos em paridade é necessário que deixemos claro sobre o que estamos falando. O conceito em uma ideia kantiana de ser uma palavra ou expressão que é parte da filtragem cognoscente da realidade, para podermos aprendê-la da forma mais aproximada possível, uma vez que para o autor o que explicitamos é a compreensão da realidade e não ela em si (Kant, 2020).

Assim entendendo que o conceito é uma forma de conseguirmos explicar uma parte da realidade, ele precisa estar vinculado às representações materiais desta realidade (Dahlberg, 1978; Koselleck, 1992). Os conceitos são representações linguísticas que podem assumir a forma de palavras, expressões ou termos teorizáveis. Eles necessitam de um grau de abstração para possibilitar a entendimento de uma realidade concreta. Em outras palavras, um conceito deve estar ligado a um evento ou indicar algo que existe para além do âmbito da linguagem (Koselleck, 1992). Portanto, os conceitos dependem da relação entre o indivíduo — que está situado espacial e historicamente — e o objeto, que também possui características histórico-espaciais. Dessa forma, o conceito é historicizado, não uma entidade que atravessa oceanos e eras. É sob estes pontos que buscamos deixar claro quais temas abordaremos.

Para a nossa construção, o termo gastronomia não será tão utilizado, pois em nossa concepção, ele não se refere a uma prática, como alguns autores explicitam, sendo uma "estetização" da cozinha ou da culinária. Em nossa concepção, a gastronomia se refere a uma área do conhecimento. Logo, não faria sentido falar sobre a gastronomia de Folia de Reis, mas sim sobre um estudo gastronômico da cozinha característica de Folia de Reis (Oliveira; Silva, 2021). Assim, utilizaremos os termos "cozinha de Folia de Reis", "culinária de Folia de Reis" e "comida de Folia de Reis".

Deste modo entendemos que a Gastronomia tende a possuir uma nova epistemologia no que se refere à comida, e a tudo o que se refere a ela. Essa nova área do conhecimento pode ser pensada, de acordo com Oliveira e Silva (2021; 2022), a partir de algumas categorias iniciais, nas quais os pesquisadores desta área devem ter como base para a possibilidade de um debate. Esta divisão inicial das categorias, como sabemos, é passível de mudanças e questionamentos, todavia, não se consegue iniciar um debate acerca dos objetos desta nova área do conhecimento sustentado num vazio conceitual.

Pensamos que esses elementos são passíveis de análise, pois ocorrem durante a relação entre os indivíduos e a comida. Separamos os tópicos com a conceituação desses elementos que compõem a nossa análise.

### *3.2.1 Ingrediente*

Acreditamos que no nosso debate devemos decompor a ideia de comida, iniciando pelo seu principal componente: o ingrediente. Entendemos que este é parte da comida, uma



fração do preparo completo, por exemplo, no uso do açafrão em uma produção de galinha caipira, o açafrão é um ingrediente que compõe todo o prato. Porém, o açafrão na natureza, ou o que foi direcionado para uma outra função que não é compor um prato, não pode ser considerado ingrediente. Desta forma, a constituição do ingrediente parte do seu propósito de uso, ou a intenção empregada nele. Logo, uma matéria-prima não se transforma em ingrediente só ao passar pelo processo da ação culinária propriamente dita, como relata Brandão (1981).

Ao plantar qualquer tipo de erva, ao se propor utilizá-la como parte de um preparo, tudo que gira em torno daquele insumo já direciona ao seu consumo para a alimentação. Observando o ingrediente sob essa ótica, levaremos em conta que o processo culinário não se dá apenas sob o calor do fogão, ou ao toque de uma faca, mas sim desde a intenção dada na concepção daquele insumo, que assim se torna ingrediente (Oliveira; Silva, 2020).

Ao partirmos dessa concepção, podemos compreender de uma forma mais ampla a construção do que seria uma comida característica da Folia de Reis e todas as suas manutenções e mudanças. Como veremos mais adiante, um dos possíveis impactos sofridos na preparação da comida de festas populares, com mais evidência no mundo rural por conta de seu contraste e suas especificidades, é a procedência desses ingredientes. Assim, entendemos que se o ingrediente é produzido com a intenção de se tornar exclusivamente parte da comida da folia, ou se resulta de um processo menos específico. Desta maneira, torna-se possível observar na totalidade a interação entre os indivíduos e a cozinha característica na qual eles se inserem (Oliveira; Silva, 2020).

### 3.2.2 *Comida*

Partindo de uma distinção inicial marcadamente apontada por alguns autores, sobre a dicotomia entre os conceitos de Alimento e Comida, destacamos alguns pontos. Para Roberto DaMatta (1984, p. 36) “Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva, comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade”. Deste modo, o autor cria um distanciamento entre um ato cultural, ou um ato natural. Ou seja, a comida faz parte do mundo cultural, e o alimento de um mundo natural, um pode ser interpretado como sendo uma forma de manutenção da vida biológica, e o outro para a manutenção da vida sociocultural.

Seguindo uma linha convergente Maciel (2004) destaca que:

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2004, p. 25).

A autora, vai além da ideia da dicotomia proposta por DaMatta (1984), apesar de utilizá-la como fundamento, ela relata o fato de estarmos também condicionados à natureza, e o modo como ela se apresenta na nossa realidade.

Seguindo esse pensamento podemos refletir sobre a comida como esse ente que circunda tanto o ambiente “natural” quanto o “cultural”. Em nossa análise, essa distinção é frágil, pois para nós, a comida se mostra na intencionalidade dos indivíduos, não existindo em um meio social, a possibilidade de a comida obter o caráter “alimentar”, no sentido de DaMatta (1984). Assim, podemos observar como o ser humano enquanto um ser que se relaciona de forma intencionada com a natureza e a modifica de acordo com as situações históricas nas quais estão inseridos, acaba por moldar a forma de se nutrir ou seja, o ser humano apenas come.

### 3.2.3 *Comensalidade*

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 pouso ou no almoço - ressalta-se um aspecto já tratado pelo autor que no momento de compartilhamento de uma refeição a comida “libera uma enorme força socializadora” (Simmel, 2004, p. 160).

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 (Berlato, 2009, p. 149).

Esse debate da delimitação das fronteiras da identidade surge como uma pauta para o processo de modernização das nações e sociedades. Tal processo impacta todas as relações humanas e a alimentação surge como uma força demarcadora, ou como uma marca do pertencimento e socialização.

O tema será debatido mais profundamente no capítulo “Comensalidade na Folia de Reis”, em resumo, a comensalidade é o comer socialmente compartilhado.

### 3.2.4 *Culinária*

Maciel (2004) entende que existem dois momentos que são unidos pela culinária, o instante em que o insumo é um alimento e o no qual a culinária o transforma em comida, como sendo uma transição entre um mundo sem significados, para um mundo dos sentidos. Como se a imposição do corpo humano sobre o alimento o simbolizasse.

Essa cisão, todavia, é apontada por Woortmann (2013) como algo não muito claro, pois para a autora o alimento passa da lavoura ou do supermercado para casa, e será processado na cozinha. Assim, ela destaca que para que o alimento se torne comida, ele passa por um procedimento de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para a cultura, intermediado pela culinária. Ou seja, não é um processo estanque, ele é contínuo, apesar da autora entender que a culinária ainda é significação da alimentação humana, ela não o coloca como um momento, mas sim como um processo organizado por meios de vias de transformação simbólica. Esse mundo “animalizado” do alimento, não deixa de existir de uma hora para outra, mas sim durante um período de “culturação” do insumo alimentar.

De acordo com Perlés (1979) a culinária pode ser entendida como a ação sobre algo que acontece por vias de um projeto, que gera uma série de operações capazes de impactar essa corrente de ações. A autora entende que este ato culinário é exclusivo da espécie humana, sendo uma das cisões entre o ser humano e os animais. Pois, somente o ser humano é capaz de planejar as alterações nos alimentos, com as transformações físico-químicas, combinação de ingredientes e técnicas, etc. Esta operação nos permite a escolha entre as nossas possibilidades. Por mais que modificações físico-químicas sejam realizadas por

várias espécies animais, o homem tem a capacidade de planejar e agrupar ingredientes e técnicas (Perlés, 1979).

Assim, a culinária é considerada o ato de transformação da comida, é o momento em que o ingrediente se transforma, mesmo que não sofra nenhum movimento físico-químico ela é a movimentação corpórea sobre o ingrediente de forma intencionada em seu consumo. Após o processo culinário, é que a comida pode ser consumida (Oliveira; Silva, 2020). Esse processo de intencionalidade é importante para compreender que não existe uma ruptura entre esses estágios da alimentação humana, pois como já relatado, o ser humano apenas come, ele não tem o domínio sobre essa escolha, pois até em momentos nos quais buscamos ingerir certos nutrientes realizaremos práticas socialmente compartilhadas para atingir esse resultado

As escolhas das técnicas utilizadas pelos sujeitos para obtenção dessa transformação também são socioculturalmente condicionadas, ou seja, não parte do indivíduo de forma isolada, a materialização da técnica. Um exemplo disto seria a técnica do corte do quiabo no Caruru de Cosme e Damião (festa tradicional na Bahia). No preparo do caruru corta-se o vegetal em “cruz”, que é caracterizada como uma técnica tradicional e ritualística, no qual inclui-se neste processo a escolha do ingrediente (nível de maturação, coloração, origem, tamanho, etc.), utensílios e local do preparo, influenciando no resultado final e em aspectos como textura, sabor e aparência. Deste modo, podemos perceber que a imposição do corpo sobre o alimento foi condicionada pela vida sociocultural do indivíduo, controlando as reações físico-químicas do alimento e promovendo a continuidade de um importante aspecto da cultura popular. Assim, de forma sintética, a culinária é o agir do ser-humano sobre o alimento transformando-o em comida, no qual ele deixa de ter caráter meramente nutritivo, ou seja, todo insumo que entra em contato com o ser humano visando a sua ingestão planejada, organizada e sistematizada deixa de ser alimento e se torna comida. Exemplo disso é quando cultivamos uma horta, não ervas de maneiras aleatórias, projetamos finalidades e uma transformação condicionada (Oliveira; Silva, 2021, p. 235).

Essa interpretação nos leva a organizar de forma mais objetiva o entendimento sobre culinária, como ela é o processo no qual os indivíduos impõem seu corpo sobre a comida e a preparam a fim de comê-la em seguida, é o ato que precede a ingestão, onde a relação se torna entre a comida e o comensal, e não entre a comida e seu produtor. Esse ponto contrapõe a ideia de mutação daquele insumo, pois a intencionalidade precede a ação, tendo o alimento assim se transformado em comida desde o momento em que se intencionou comê-lo. Logo, a culinária é o processo no qual, os indivíduos, através dessa sobreposição de sua vontade sobre o alimento, lançam mão de todo arcabouço sociocultural adquirido, leia-se: técnicas, combinações de sabores, percepção de gosto e criatividade.

### 3.2.5 Cozinha

Dentre os componentes do universo alimentar, a cozinha é uma das mais emblemáticas partes, pois tende a representar diferentes conotações. De acordo com Oliveira e Silva (2021) que tal elemento engloba um conjunto de partes que ao se unirem formam um todo. A comida, a comensalidade e a culinária, segundo os autores, são componentes que integram a cozinha e dialogam com seu contexto material e imaterial (Oliveira; Silva, 2021).

Nesse sentido, pensar em cozinha de maneira mais ampliada contribui para eliminar as visões reduzidas relacionadas a esta. Assim, podemos compreender a cozinha tanto como o espaço físico no qual ocorrem as transformações culinárias, mas também como um contexto imaterial, assim como destaca Collaço (2013, p. 205):

O que se encontra em comum nesses conceitos é que **a cozinha está além do espaço físico doméstico**, revela **imaginários diversos** e envolve processos que oferecem uma **complexa teia de relações**. Se é um conjunto de pratos, símbolos e regras, o fato é que precisa de um lado material para sua continuidade de modo que não se pode desconsiderar a produção, distribuição, o preparo e o consumo. Entretanto, precisa evidenciar sua relação com o tempo, aspecto fundamental que irá implicar diretamente na forma de entender **a tradição, a memória** e a **transmissão de saberes e práticas** (Collaço, 2013, p. 205) (grifos do autor).

Essa multidimensionalidade da cozinha é um ponto fulcral para o nosso entendimento dos usos dos ingredientes e da produção da comida na Folia de Reis, além de sua comensalidade. Fischler (1988), caracteriza essa amplitude como uma espécie de tentativa de organização do comer, pois, a existência de uma “ansiedade do onívoro” relacionada às condições unicamente humanas nesse sentido da comida, no qual buscamos incorporá-la, não apenas consumi-la. Essa incorporação não se dá apenas na deglutição, mas nas formas que ela se realiza, se constrói, das escolhas realizadas, etc. (Fischler, 1988).

Compreendemos assim, que a cozinha é formada a partir do processo de incorporação desses signos, significados e materiais, em um processo que se consolida e se legitima, apoiado nas relações cotidianas entre os indivíduos e a materialidade imposta e modificada. Deste modo, Oliveira e Silva (2021) destacam:

A cozinha, tanto como espaço físico, tanto em sua forma expandida pelos dispositivos culturais, necessita, **para sua existência e legitimação, de prévios conhecimentos e compartilhamentos sociais** para que sejam, ou **funcional** – quando física – ou **representativa** – quando simbólica –. Em síntese, a cozinha é o ambiente (material ou imaterial) no qual as transformações ocorrem e onde se encontra a composição sociocultural (Oliveira; Silva, 2021, p. 236).

Enfim, a cozinha é formada pelo arcabouço de todas as dimensões do comer, é o dicionário no qual estão os verbetes alimentares, podendo estes serem observados pelas mais diversas óticas: regional, nacional, global, típica, elitista ou popular.

### **3.3 Cozinha, comida e cultura popular**

A cozinha popular é tratada nos estudos sobre a comida sob duas óticas dominantes, ou uma nutricional, se interessando mais sobre como os sujeitos suprem as necessidades nutricionais (Rodrigues, 2007), ou sob a ótica do acesso aos alimentos (Saglio-Yatzimirsky, 2006). Todas estas apresentam uma ideia de intervenção na realidade de um povo que sofre por déficits nutricionais, seja pela quantidade ou qualidade dos alimentos. Compreender essas questões é de extrema importância para os estudos sobre a alimentação e a comida popular. Todavia, consideramos importante refletir sobre esse conceito.

A importância da comida enquanto um supressor da fome, ou um mantenedor da vida, deve ser uma das pautas de relevância para nossa compreensão, porém, a comida é popular não só em sua ausência, mas também em sua abundância. Ela não significa apenas a nutrição, mas também a cultura de um povo. Deste modo Saglio-Yatzimirsky (2006), em sua análise sobre como sujeitos residentes em duas favelas de São Paulo se alimentam, observa as estratégias de sobrevivência e aquisição de alimentos por esses indivíduos. O autor relata que apesar das dificuldades na aquisição de alimentos, a regionalidade ainda é um fator presente no cotidiano dessas pessoas. Ou seja, a comida popular também deve ter como foco seus momentos de abundância e representatividade simbólica e de identidade (Saglio-Yatzimirsky, 2006).

Deste modo, podemos analisar a noção de “comida popular” a partir dos seus desdobramentos em relação a outras searas. Ao compreender a comida popular a partir da sua convergência com a cultura, acreditamos ser importante analisar o desenvolvimento do conceito de “cultura popular” e sua relação com a produção e o consumo popular da alimentação.

Observando o uso do conceito através do tempo, situando a sua construção, Burke (2010) revela que o interesse pela cultura popular surge num contexto no qual, os agrupamentos nacionais mais marginalizados buscavam algo que avaliasse o discurso de unificação destes povos. Havia uma crença que a autenticidade se encontrava nas estruturas

mais “simples” e distantes dos grandes centros da sociedade onde não estavam “contaminadas” pelo cosmopolitismo vulgar, o que para alguns era tido como “pequenas tradições”. Segundo o autor, tais ideias se iniciam com os relatos das festas, canções, poemas e outros frutos desse conhecimento primitivo que os alemães denominaram Volkskunde os Russos de Narodnye pesni, os ingleses de Folklore e em português o Folclore (Burke, 2010).

A cultura popular adota um caráter, então, de exaltação de uma nação, como contos heroicos e de formação de uma moral coletiva que guia o sentimento nacional, em busca de uma coesão popular em torno de uma bandeira. De acordo com Thompson (1998), historiador marxista, a história da cultura é sempre uma história da luta de classes. Por sua formação marxista, o autor compreende que a “rivalidade” seria entre os grupos sociais, não entre as “culturas”. O autor entende que o termo “cultura popular” é vazio de materialidade. Em sua concepção para se utilizar este termo é necessário que se especifique bem sobre o período histórico e o grupo social do qual se aborda, podendo assumir outros nomes a depender da época, como, por exemplo, cultura plebeia.

Já sob o viés analítico da construção desse conceito Bourdieu (1996) em sua concepção conceitual compreende que o uso do termo “popular” deve-se referir a uma completa disjunção entre certa prática legitimada e a ilegítima. Deste modo, para o autor, a cultura popular se estabelece no campo como uma cultura ilegítima. Para além deste apontamento, ele relata que na busca de legitimidade, as camadas populares, ou seja, as ilegítimas perante o mundo do capital, acabam por reproduzir as práticas das camadas dominantes. Deste modo sempre em uma busca de atingir um nível de capital simbólico que a cada passo ela acaba se distanciando mais. Ou seja, para Bourdieu a cultura popular é uma cultura da “imitação” e a cultura erudita, ou legítima, é a cultura da distinção (Bourdieu, 2007).

No Brasil a ideia de cultura popular surge com dois principais olhares. O primeiro representado por Martins (1963), membro do Centro Popular de Cultura (CPC) que compreende que a cultura popular, na forma tradicional de sua concepção e delimitação serve apenas para entorpecer as angústias do povo e a sua possível eclosão revolucionária. Em seu entendimento a cultura popular deve conter necessariamente um elemento de consciência política, na qual os trabalhadores e trabalhadoras, para a construção de uma cultura popular de fato, deveriam impor em suas formas de expressão artísticas a crítica e a emancipação. Para o autor, prevalece mais um espírito de um dever ser, que uma ideia de

análise precisa do que de fato, na realidade, se apresenta como cultura popular, ou seja, para o autor a cultura popular deve servir a uma função (Martins, 1963).

O segundo olhar vem com alguns representantes potentes como Gilberto Freyre (1955) que aponta que a cultura do povo deve ser tratada como cultura nacional, ou que seja vista como algo que tenda a unificar a nação. O autor compreende que a diversidade regional brasileira não deveria ser um fator de divisão, mas sim de consagração nacional. Essa visão de Freyre é bem próxima das ideias dos primeiros folcloristas europeus, de uma crença em uma pátria paternalista protetora dos indivíduos e de suas práticas, sempre contrapondo uma inserção à remodelagem dessas práticas. Desta maneira para Freyre (1955) é necessário:

[...] defender esses valores e essas tradições (brasileiras), isto sim, do período de serem de todo abandonadas, tal o furor neófilo de dirigentes que, entre nós, passam por adiantados 'progressistas' pelo fato de **imitarem dega e desbragadamente a novidade estrangeira** (Freyre, 1955, p. 51) (grifos do autor).

Se mostra evidente o caráter paternal que Freyre (1955) trata a cultura nacional, aqui sob o nome de tradições e valores, na qual se inserem, também, as formas populares. Portanto, busca-se uma manutenção, ou uma proteção, que engessaria o dinamismo marcante da cultura popular.

Outro apontamento é frente à "culinária regional" defendida por Freyre (1955), na qual ele relata que ela traz fortes características do povo, e que "toda essa tradição está em declínio ou, pelo menos, em crise, no Nordeste, e "uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de se descaracterizar-se" (Freyre, 1955, p. 67). Com esta visão, até certo ponto alarmista, Freyre (1955) defende o registro e a manutenção das práticas regionais tradicionais, as quais devem ser mantidas frente a qualquer "invasão" estrangeira na sua composição, inclusive na cozinha. Ele relata isto como uma pedra fundamental da tradição regional, e deve ser louvada como uma característica que unifica o povo em torno deste legado.

Ainda falando sobre a tradicional cozinha nordestina, o autor critica a entrada de novos costumes e modos de fazer na cozinha brasileira:

O sorvete tornou-se mesmo uma espécie de símbolo da sobremesa patriarcal - quase sempre quente - e até dos serões em volta do chá fumegante com sequilhos, com bolo de goma, com queijo do sertão, com pão torrado - o pão torrado na hora (Freyre, 1955, p. 71).



Entretanto, na página anterior, o autor, destaca que por conta das mudanças na forma de sociedade que vivíamos, a modo de se relacionar com as tradições também se transformam, como observado abaixo:

ó o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras (mulheres negras escravizadas) e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados; receitas quase impossíveis para os dias de hoje (Freyre, 1955, p. 70).

Podemos notar que o próprio autor compreende que algumas mudanças no cotidiano dos indivíduos modificam as formas de se relacionar com as práticas e a cultura que o cerca, e assim, a cultura que o cerca modifica-se. O cotidiano da vida em um país sem pessoas escravizadas se modifica, pois o trabalho remunerado reduz a possibilidade do dispêndio de um tempo para a realização de coisas que talvez sejam mais complexas e supérfluas frente ao momento histórico. Com esse trabalho, o autor faz um compêndio de receitas de doces, bolos e quitutes representativos e exalam em uma sensação de pertencimento à terra, algumas partes do nordeste.

O paladar defende no homem a sua personalidade nacional. E dentro da personalidade nacional, a regional, que prende o indivíduo de modo tão íntimo às árvores, às águas, às igrejas velhas do lugar onde nasceu, onde brincou menino, onde comeu os primeiros frutos e os primeiros doces, inclusive doces e frutos proibidos (Freyre, 2020, p. 73).

Apesar desse pertencimento ser real, e convergir com a ideia de cultura popular, e a inserção da comida dentro desta seara, não podemos tirar o caráter autônomo dos grupos que compartilham dessas ideias de pertencimento. Como relatam Oliveira e Silva (2021):

Apesar da preocupação freyreana – perda da originalidade regional- a importância do fator regional deve ser compreendida também como um elemento passível de transformações, pois os seus produtos além da funcionalidade de exprimir a identidade cultural de um povo, podem se transformar em outras marcas [...] é notória a autonomia do conjunto social para determinar seus perfis de regionalidade (Oliveira; Silva, 2021, p. 242).

Assim os autores propõem a noção de uma certa autonomia popular nas decisões do que é ou deixa de ser tradicional, ou pertencente ao léxico cultural daquele grupo situado em uma região. Cascudo (1967) se assenta, do mesmo modo, na manutenção de tradições, na conservação destas através da ação de intelectuais e políticos que tomariam para si a responsabilidade de conservá-la na forma mais "autêntica". De acordo com o autor:

é preciso que o motivo, fato, ato, ação, seja antigo na memória do povo; anônimo em sua autoria; divulgado em seu conhecimento, e persistente nos repertórios orais ou no hábito normal. Que sejam omissos os nomes próprios, localizações geográficas e datas fixadoras do episódio no tempo (Cascudo, 1967, p. 13).

Segundo Cascudo (1967, p. 12) “As raízes imóveis no passado podem ser evocadas como indagações da antiguidade. O folclore é o uso imediato, o emprego imediato, o comum, embora antiquíssimo”. O autor traz também em seu texto um prenúncio do que entende por cultura popular, quando relata que ela “compreende o artesanato, as indústrias caseiras, tudo quanto acompanhar a tradição manufatureira, mesmo com as modificações que na mutilem *la santa continuidad*, como dizia Eugenio D’Ors” (Cascudo, 1967, p. 12).

Cascudo (1967) consegue iniciar o distanciamento entre folclore e cultura popular, pois insere o caráter “mutilador” das modificações, ou seja, ao qualificar a cultura popular, o autor acaba por imputar um juízo de valor, pois, o folclore seria imaculado e a cultura popular, poderia, ser mutilada. Cascudo (2005) ainda propõe:

[...] que **o folclore é a cultura popular**, tornada normativa pela tradição. Compreende técnicas e processos utilitários que se valorizam numa ampliação emocional, além do ângulo do funcionamento racional[...] O folclore inclui nos objetos e fórmulas populares uma quarta dimensão, sensível ao seu ambiente. Não apenas conserva, depende e mantém padrões imperturbáveis do entendimento e ação, mas remodela, refaz ou abandona elementos que se esvaziaram de motivos ou finalidades indispensáveis a determinadas sequências ou presença grupal [...] O folclore deve estudar todas as manifestações tradicionais na vida coletiva (Cascudo, 2005, p. 400) (grifos do autor).

Deste modo, começa-se a evidenciar o caráter vívido do que viria a ser o conceito de cultura popular na contemporaneidade. Almeida (1974), busca em seu texto, caracterizar, ou dar, traços de ciência ao folclore, buscando abranger seu escopo, como criar uma capacidade de análise do “fato folclórico”. Mas, como relata Fernandes (1989), o folclore não possui método e nem objetos próprios, criando assim uma impossibilidade para sua inclusão no campo científico. O autor vai além, alegando que:

[...] a contribuição do folclore às ciências sociais compromete-se seriamente, por que, no fundo, o que fica de utilizável geralmente não passa do material recolhido. Como nem sempre este material satisfaz todas as condições necessárias, o sociólogo, o antropólogo etc., precisam tomar a iniciativa de trabalhos desse gênero (Fernandes, 1989, p. 48).

Desta maneira, o uso do termo folclore fica restrito a uma sumarização das práticas culturais populares que, apesar de possuírem grande valor histórico e catalográfico, essas características podem ser supridas pelo estudo das ciências sociais. No transcorrer do tempo, com o avanço dessas ciências, o termo e as práticas folcloristas foram sendo substituídos pela categoria cultura popular e sendo objetos mais frequentes em outras áreas do conhecimento, se tornando assim um objeto de estudo destas ciências, não mais uma área

isolada. Com a concepção de Fernandes (1989) podemos perceber uma tendência à ruptura dessas ideias nas quais a cultura popular encontra-se engessada no tempo e no espaço. Portanto, temos a capacidade de iniciar a compreensão dessa cultura que se move no tempo, assim como conseguimos observá-la sob diversas óticas.

Mira e Cerqueira (2019) observam a cultura popular como uma categoria analítica, um conceito que um pesquisador ou pesquisadora lança mão para explicar um contexto específico, segundo elas “para se referir às práticas populares, em diferentes momentos da história e com diferentes objetivos” (Mira; Cerqueira, 2019, p. 91). A partir desta concepção as autoras assimilam o caráter metamórfico que este conceito adquiriu durante o processo de construção histórico. Ou seja, cultura popular deve ser um conceito previamente explícito pelo pesquisador ou pesquisadora, e assim buscar compreender aquela realidade característica. Nesse sentido, a cultura popular deixa de ser uma prática real e passa a se tornar um conceito que abstrai a especificidade da prática (Mira; Cerqueira, 2019). Sendo um ponto interessante, pois traz consigo o caráter dinâmico da teoria, torna-se possível analisar de uma forma mais complexa o terreno, os movimentos e as interações.

Canclini (1983) busca analisar a cultura popular, ou como ele menciona em seu texto, culturas populares sempre como uma forma de resistência, ocasionalmente classificadas como culturas subalternas, seguindo as categorias de Gramsci, em oposição à cultura hegemônica, e às vezes como cultura popular estabelecida.

[...] por um processo de apropriação desigual dos bens econômicos e culturais de uma nação ou etnia, por parte de seus setores subalternos, e pela compreensão, reprodução e transformação, e real e simbólica, das condições gerais e específicas do trabalho e da vida (Canclini, 1983, p. 42).

Canclini (1983), completa suas proposições com a crítica aos grupos nacionalistas da América Latina que se apropriaram de um tipo de cultura popular, para usos de dominação e da criação de uma falsa unidade, fatos apresentados também por outros autores e autoras (Burke, 2010; Arantes, 2017; Thompson, 1998).

Para Stuart Hall (2003), a cultura popular está baseada na movimentação e na disputa, sendo um ponto de vista que complexifica e, de certa maneira, expande as possibilidades do que se observa enquanto cultura popular. Hall traz todas as complexidades já apontadas ao longo deste texto e seu elemento novo é a tentativa de organizar essas disputas em torno de um conceito. Segundo o autor, a cultura popular não é algo inerte que se encontra preso a um passado, porém, também não enxerga como uma criação puramente industrial e

capitalista. O que se propõe é que a cultura popular se adapta às condições dadas em que a “luta cultural assume diversas formas: incorporação, distorção, resistência, negociação, recuperação” (Hall, 2003, p. 259).

Desta maneira o autor coloca a cultura popular em um ambiente vivo, no qual sofre diversos tipos de ataques e tentativas de cooptação, em disputas assimétricas pelo poder da decisão do que deve ser mantido ou não, em alguns momentos capitula essas transformações, em outras as rejeita. Assumindo assim uma forma dinâmica, o autor relata ainda que a mera descrição do que é feito pelo povo o conceito de cultura popular acaba por, também, reduzir a possibilidade da análise desse processo vívido das mudanças (Hall, 2003). Deste modo, Hall (2003) entende a cultura popular como:

[...] as **formas e atividades cujas raízes se situam nas condições sociais e materiais de classes específicas; que estiveram incorporadas nas tradições e práticas populares.** Neste sentido, a definição retém aquilo que a definição descritiva tem de valor. Mas vai além, insistindo que o essencial em uma definição de cultura popular são as relações que colocam a ‘cultura popular’ em **uma tensão contínua** (de relacionamento, influência e antagonismo) **com a cultura dominante.** Trata-se de uma concepção de cultura que se polariza em torno dessa dialética cultural (Hall, 2003, p. 257) (grifos do autor).

Compreende-se assim, que a cultura popular existe nas relações nas quais ela se contrapõe à dominante.

Todavia, sob a ótica das práticas podemos perceber que estas antecedem a modernidade, mesmo mantendo uma característica ainda mais clara de distinção e demarcação do campo de ação. Deste modo, podemos observar a prática da cultura popular através das ações de seus praticantes, sendo ela, assim como relata Arantes (2017), um mosaico formado por espelhos que refletem as características de um grupo social específico. No caso da cultura popular podemos considerar que está vinculada à classe trabalhadora, seja ela urbana ou rural. Esses atributos impactam de forma significativa a análise e construção desses costumes. Compreendendo também que os grupos estão inseridos em uma realidade social específica, tanto econômica quanto histórica e, por conseguinte, esses fatores não podem ser subtraídos da análise. Logo, indivíduos que vivem em uma sociedade capitalista, seja ela urbana ou rural, são atravessados por diversas questões que interferem no seu cotidiano, porém sem deixar de lado suas práticas artísticas e festivas. Por estarem inseridos neste contexto, a mercantilização que ocorre em alguns fenômenos, é uma consequência dessa vivência.

Tal cenário se contrapõe à ideia de Storey (2015), ao questionar a cultura popular como sendo feita “pelo povo, para o povo” usando o argumento que a matéria-prima muitas vezes não é produzida por esse povo, logo, invalidaria essa sentença. Ora, essa percepção se esvai quando compreendemos que a problemática da origem também se impõe sobre os insumos para a construção dessa cultura. Os signos e significados atribuídos a esses elementos, são fruto de uma interpretação coletiva, que representa e cria uma sensação de pertencimento ao grupo (Oliveira; Silva, 2021). Ou seja, a origem de um objeto pode ter importância para compreender as dinâmicas logísticas, e/ou históricas de algum evento popular, mas não para determinar sua legitimidade ou que a sua escolha e seu uso não é feita pelo povo, para o povo.

Compreendendo cultura popular a partir dos termos apontados, podemos concluir que ela está de fato em um ambiente de disputa, no qual os poderes dominantes, hegemônicos, capitalistas ou industriais tensionam a cultura popular para que se homogeneíze, ou para perder seu poder de ser um foco de resistência a essas entradas. Por vezes, essas tensões são absorvidas pelas práticas populares, muitas vezes ressignificadas, pois quando o material está em posse de um grupo social específico, com intenções particulares ele se modifica. Deste modo, apesar da introdução de novos insumos na cultura popular ela pode os ressignificar, adaptando a uma nova realidade, não só o produto, mas a si mesma. A partir disto, podemos consolidar que em paralelo à cultura popular, a cozinha popular e por consequência seus itens constitutivos, seguem a mesma ideia. Em muitos momentos notamos que durante certo período no Brasil, a partir de movimentos folcloristas, a comida foi usada como um bastião da nossa marca identitária. Todavia, para esses autores, esse bastião precisava ser imutável para ser reconhecido. Com as grandes mudanças nas estruturas sociais e nas formas de relacionar-se com o mundo, a cozinha também se transforma, assim como transforma o seu entorno.

Desta maneira, a cozinha popular também se encontra em um ambiente de disputa assimétrica, no qual os padrões de produção e de consumo se transformaram e continuam em transformação. Algumas preparações populares serão reavaliadas e postas à prova no uso diário e em sua legitimação como um padrão representativo. Ademais, elas passarão por testes em sua aceitação rotineira e na confirmação de representarem um modelo simbólico. Podemos perceber isto no trabalho de Saglio-Yatzimirsky (2006) no qual temos a cozinha regional como um bastião de resistência da cozinha popular, pois a sua representatividade

focada num ambiente geográfico reforça sua característica de pertencimento, criando assim padrões de consumo e produção.

A mutação da cozinha popular é claramente observada no caso da moqueca baiana, que hoje incorpora o leite de coco como ingrediente essencial, mas que, até 1928, quando Manoel Querino publicou *Arte Culinária na Bahia* (1957), não o utilizava. Isso evidencia que essa não era a prática original desse prato tradicional, cuja preparação seguia uma outra forma:

Prepara-se depois o molho, composto de sal, pimenta malagueta, coentro, limão (de preferência ao vinagre, tomate e cebola moído tudo em um prato, molho este derramado sobre as postas do peixe. Antes de levar a frigideira ao fogo para cozer o peixe, deita-se o azeite de oliveira ou o azeite de cheiro, conforme o paladar ou o gosto de cada domicílio, sendo preferido o emprego de ambos estes óleos (Querino, 1957, p. 46).

Assim, percebemos, com esse breve exemplo, que a comida popular e regional se transforma, colocando em xeque o mito da autenticidade culinária e do surgimento original de algo. Desse modo, é interessante observar as transformações dessa tradição, que sofre impacto tanto por fatores externos quanto pelas dinâmicas internas do grupo, criando assim tradições. Podemos, então, pensar que, ao ser dita tradicional, a cozinha carrega consigo a ideia de imutabilidade. Todavia, ao observarmos mais de perto, percebemos que a transformação é tão frequente quanto a manutenção (Ortiz, 2000).

### **3.4 Festas populares**

A festa de Folia de Reis está, segundo Marques e Brandão (2015), no hall das festas populares, que segundo o autor são “manifestações culturais de movimento e fluxo” (Marques; Brandão, 2015, p. 18). Observamos que tais festas estão enquadradas nas culturas populares, se mantendo dinâmicas, incorporando, abandonando e negando práticas com o passar do tempo.

Os autores apontam também que “festas populares são manifestações da cultura local” (Marques; Brandão, 2015, p. 15). Podemos traçar outro paralelo com a ideia de cultura popular, na qual compreendemos como uma prática realizada pelo povo e para o povo, ou seja, seriam as festas populares manifestações realizadas em um local determinado, no qual as pessoas compartilham de um mesmo léxico simbólico. Assim, quem participa do festejo como acompanhante compreende todos ou parte principal dos símbolos que quem

produz/organiza propõe como forma de se expressarem através dos signos e significados do princípio da festa.

Os autores acabam propondo que apesar de existir essa troca, o eixo central da festa pode ser compreendido por quem participa, mas não necessariamente seguido (Marques; Brandão, 2015). Sendo assim, a festa que é de cunho estritamente religioso, pode desenvolver características profanas em sua composição. Para Brandão (1974), as festas populares estão vinculadas à sensação de pertencimento que é criado a partir de símbolos compartilhados pelo povo que constrói e consome aquela festa, ou seja “em primeiro lugar, a festa é um acontecimento social de efeito identificador” (Brandão, 1974, p. 22). Estas buscam se distinguir umas das outras, criando uma certa peculiaridade que as diferenciam, mesmo quando absorvem costumes de outras as fazem à sua forma, da maneira na qual a identidade daquele grupo social mantenha-se conectada.

Tal cenário é perceptível na obra de Bakhtin (1993), ao tratar da dualidade desses ritos, nas quais poderíamos enxergar ainda na Idade Média e no Renascimento. Para o autor as festas populares são caracterizadas pela disjunção entre o oficial e o cotidiano, estando estas vinculadas a questões cotidianas, nas quais percebemos todos os tipos de contradições e dualidades. Para o autor:

As festividades (qualquer que seja seu tipo) são uma forma primordial, marcante, da civilização humana. Não é preciso considerá-las nem as explicar como um produto das condições e finalidades práticas do trabalho coletivo nem, interpretação mais vulgar ainda, da necessidade biológica (fisiológica) de descanso periódico. As festividades tiveram sempre um conteúdo essencial, um sentido profundo, exprimiram sempre uma concepção do mundo. Os ‘exercícios’ de regulamentação e aperfeiçoamento do processo do trabalho coletivo, no ‘jogo do trabalho’, o descanso ou a trégua no trabalho nunca chegaram a ser verdadeiras festas. Para que o seja é preciso um elemento a mais, vindo de uma outra esfera da vida corrente, a do espírito e das ideias. A sua sanção deve emanar não do mundo dos *meios* e condições indispensáveis, mas daquele dos *fins superiores* da existência humana, isto é, do mundo dos ideais. Sem isso, não pode existir nenhum clima de festa (Bakhtin, 1993, p.7).

Deste modo é notável o caráter cotidiano e de introspectivo dos festejos populares, entretanto, as interações com o cotidiano se transformam de forma radical e assim transformaram as festas populares.

Farias (2011) observa as festas populares sob a ótica da mudança e da inserção desse fenômeno no mundo capitalista, ou como entretenimento, abastecendo um mercado consumidor desses momentos de celebração. O autor as compreende como uma forma de trabalho, para além do que Marques e Brandão (2015) destacam que festas populares só

permanecem como populares caso se mantenha autogeridas e distantes da lógica mercadológica. Farias (2011, p. 13) entende que para sua explicação “as festas são reconhecidas como figurações de relações humanas, jogos entre valências dispostos como processos de trocas múltiplas”, assim fica colocado que as festas são parte, ou, representam, a vida social dos indivíduos. Farias (2011, p. 13) ainda relata que “o sentido e o formato das festas, e a própria ideia de festa como cerimônia de celebração, não podem ser cindidos dos específicos cruzamentos históricos de interdependência múltiplas que os proporcionam”. Deste modo, o autor determina que as festas não se encontram de um modo estático na vida das pessoas, ela é permeada pelas mesmas contradições e transfigurações que a vida cotidiana está exposta. Com isso, é possível compreender que as festas populares, por meio da sua dinamicidade, estão arraigadas no cotidiano, não sendo fenômenos museológicos, no sentido inercial da palavra, podendo ou sendo necessárias as observações dessas modificações.

Duvignaud (1983) busca fazer um recorte classista da festa, tratando de suas configurações, na visão do autor, subversiva:

Exatamente o sol e a morte se confundem e sabemos que em determinados momentos os homens tentam enfrentar uma ‘coisa indefinida’ que não se confunde, de modo algum, com o ‘não ser’ ou o nada dos filósofos. Aquilo que se denomina a festa, corresponde, sem dúvida, a esta ‘subversão exaltante’ (Duvignaud, 1983, p. 31).

Apesar de num primeiro momento caracterizar festas como sendo uma fuga de toda realidade de uma forma ascética, ou extasiada, o autor no parágrafo seguinte pondera que:

Não se pode dizer que a festa é uma ‘constante de todas as civilizações’ ou uma ‘categoria da experiência’. Ato surpreendente, imprevisível, ela se declara tanto durante as cerimônias rituais com as quais não se confunde, quanto ao longo de toda manifestação pública. Reveste aspectos diferentes que escapam a quaisquer leis - triste ou alegre, irritante ou tranquila, privada ou pública [...] seja entre os índios Pueblo quando celebram o culto do milho, seja durante as jornadas da revolução de 93 (Duvignaud, 1983, p. 31).

Para o autor, a festa tem uma função estritamente inebriante da realidade sociocultural dos grupos e, que sendo assim, não pode ser simplesmente etnográfica sem uma compreensão psicológica do momento extasiante compartilhado por aqueles indivíduos em comunhão (Duvignaud, 1983).

Rita Amaral (1998) discute em torno do conceito de festas, inclusive as populares, buscando não ser tão taxativa em relação à exuberância psicológica quanto Duvignaud,



segundo a autora, em seu levantamento bibliográfico, os conceitos de festas transitam, de forma geral, entre dois mundos, o da cerimônia, que unifica, fortalece e reconstrói o tecido social, que para muitos está vinculada à religiosidade, ou rompimento total da ordem social por um momento, por uma “anarquia” esporádica e também necessária para a sobrevivência do indivíduo dentro da coletividade. Todavia ela propõe que as duas posições não devem e não são excludentes.

Neste sentido, a autora propõe uma dualidade nas festas, que podem transitar em diversos aspectos, podendo um impactar no outro, e essa permeabilidade é também fruto dessa cotidianidade que as festas populares transbordam para seus observadores. A autora cita que tanto o lado “profano” e o “sagrado” podem circular pois:

[...] o aspecto comunicativo aparece não apenas no âmbito propriamente religioso, de comunicação com o sagrado, mas também nos elementos introduzidos nas festas. Isto tanto pode acontecer na festa religiosa, pela introdução de elementos profanos, como nas festas profanas, pela introdução de elementos religiosos. Assim a festa do Divino ou de Corpus Christi é possível ler-se mensagens de estímulo à prevenção da AIDS nos tapetes de flores por onde caminha a procissão, como é possível a presença dos orixás em grandes carros alegóricos, ou o Cristo introduzido por Joãozinho Trinta no carnaval da Beija-flor (Amaral, 1998, p. 16).

Deste modo, entendemos que as festas populares são acontecimentos que enaltecem um povo, e um momento de abstração do mundo vivido e de contravenção de certas normas. Essas festas podem ser ou não, religiosas, mas as festas populares possuem muitas vezes o traço da religiosidade, seja como forma de transe ou de enfrentamento.

### **3.5 Festas e religiosidade popular**

Para nos aproximarmos do tema central, ao qual nos debruçaremos, é necessário compreender a proximidade que as festas populares possuem da religiosidade em específico da religiosidade popular. Para Fernandes (1984) este é um conceito que envolve muita disputa, da mesma forma que tudo que envolve o popular onde o autor relata que uma das dificuldades do uso deste conceito é o fato dele não ser “nativo”, ou seja:

Ninguém se define como praticante da “religião popular”. As pessoas se dizem “católicas”, “evangélicas”, “espíritas”, “umbandistas”. Em consequência, há quem diga com ironia que essa é uma expressão própria à fala dos intelectuais. Seria entre eles, ou a partir das suas iniciativas, que “a religião popular” ganharia existência e faria história (Fernandes, 1984, p. 03).

Logo, compreendemos que assim como Certeau (2012), este conceito só existe na pesquisa sendo uma categoria criada para explicar um fenômeno sociocultural. Precisamos ter um certo cuidado no momento em que buscamos traduzi-lo em uma literatura analítica. Fernandes (1984) relata que este termo já foi utilizado em diversas situações: de forma pejorativa, quando se tratava da formalidade da Igreja no início do século XX, de uma nacionalista, nos movimentos do Estado novo, na busca da consolidação do Brasil como nação, além da construção da indústria cultural, alicerçada no transcorrer do mesmo século (Fernandes, 1984).

O autor trata de que a religião popular está de fato ligada a uma contraposição, entre oficial x extraoficial, dominante x subalterno, porém essas definições não podem ser levadas literalmente, pois as nuances que permeiam essas categorias não podem ser excluídas da análise trazida por ele, como é possível notar na tabela 1.

Tabela 1: Perfil dos participantes de festas.

Exemplos	Festa de Iemanjá no Rio de Janeiro	Festa do Divino	Messias e Taumaturgos
Atributos			
“Maioria dos Homens	Sim	Sim/Não (a)	Sim
“Exclusivo das classes subalternas”	Não	Sim/Não (b)	Sim/Não (b)
“Extraoficial”	Sim/Não (c)	Sim/Não	Sim/Não (d)

Fonte: Fernandes (1984).

Assim, devemos em um estudo sobre os aspectos da religiosidade popular, tomar cuidado ao utilizarmos como uma condição geral e inerente a essa ordem, pois:

Há um problema de base que toca os axiomas da nossa Sociologia, e que poderia ser formulado da seguinte maneira: da relação entre vínculos horizontais e verticais nas formas elementares do fato social. Por um lado, o predicado “popular” deve caracterizar laços que unem uma classe de iguais (vínculos horizontais); mas por outro lado, deve também dar conta das relações obtidas entre posições desiguais em um eixo vertical. Remete às ideias de fraternidade, no primeiro caso, e aos da autoridade, no segundo. “Popular” enquanto “classe subalterna” está associado ao primeiro sentido; e quando pensado como “extra-oficial”, associa-se prioritariamente, ao segundo. Tomar um ou outro ponto de partida leva a resultados diversos e contraditórios que, no entanto, constituem, reunidos, oposições significativas, problemas que nos ocupam (Fernandes, 1984 p. 05).

Um outro ponto levantado é o da forma de transmissão do conhecimento, que se distingue entre uma religião erudita e outra popular respectivamente, no qual uma seria feita sob a ótica da dominação e de uma forma indireta, através das escolas, e a outra seria um conhecimento transmitido pela prática e de uma forma direta, onde o detentor ou detentora deste o transmita diretamente ao aprendiz (Fernandes, 1984).

Brandão (1986) traz em seu livro “Os deuses do povo” a ideia de uma religião autorreferenciada, ao tratar de religiosidade popular. Segundo o autor na análise da cidade de Itapira, região do interior do estado de São Paulo “estes especialistas (religiosos populares) mais puros do sistema religioso popular aprenderam na comunidade, e reproduzem fórmulas de fé mais remotamente identificadas com as da Igreja” (Brandão, 1986, p.46).

A compreensão da presença de um conflito entre o campo da fé popular e o da fé eclesiástica, mostra que uma tem consciência da realidade da outra, e quando uma identifica a outra, evidencia de fato a presença desta distinção.

Quando reconhecia a existência e a proximidade, às vezes ameaçadora, do especialista popular, o sacerdote de Igreja confessa, ao mesmo tempo, os direitos legítimos e a necessidade universal do seu modo de professar a religião *versus* a ilegalidade jurídica e sagrada dos modos populares equivalentes, que ele define como a magia profanadora do feitiçeiro, a falsa dissidência do pequeno profeta criador de cultos sectários, ou a religião não-eclesiástica do sacerdote ilegal. No entanto, o que aos olhos do padre, do pastor ou do médium de gravata constitui a falha das religiões populares é o que as *constitui* realmente, ou seja, é o que faz com que elas sejam formas populares de produzir e viver a religião (Brandão, 1986, p. 120).

Portanto, entendemos que a religiosidade popular é alvo da crítica das religiões institucionalizadas por sua característica única, porém sem essa característica, elas se transformariam em religiões oficiais. Notamos que a religiosidade oficial, tende a se distanciar da popular a partir dessas diferenças e da própria concepção do popular. Não podemos deixar de notar que essas características de distinção, apesar de existirem não configuram uma dissidência de forma radical. Este catolicismo popular, com uma vertente fortemente rural, pode se distanciar da igreja, porém, é necessário afirmar que o catolicismo popular, ainda se reconhece nela. Ora, os atos institucionais ainda são de grande importância para esses grupos, pois é importante para eles se sentirem pertencentes a uma religião, ter um vínculo institucional e, portanto, algumas tarefas são delegadas aos sacerdotes oficiais (Brandão, 1986).

Assim percebemos o que foi dito por Fernandes (1984), que a religiosidade popular não existe em uma “forma pura”, ou seja, existe em si mesma, sem contato com as vertentes oficiais, com os grupos pertencentes às classes dominantes, ou outros impactos relacionados a sua forma de vida. Isso demonstra como a fé popular é fruto da vida cotidiana dos indivíduos, pois, até nos momentos que extrapolam a sua capacidade de explicação de coisas vividas, é nessa religiosidade que se encontram respostas, conforto e um forte vínculo de identificação social, reduzindo essas pressões (Brandão, 1986). O catolicismo popular, como já proposto no texto, não é rebelde à igreja formal, embora alcance um bom nível de independência, seja ela na construção do mundo, ou de seus ritos e dogmas:

[...] aqueles atos de devoção comunal nem sempre dependem da aprovação, da assistência e participação do sacerdote e muitas vezes não seguem o calendário litúrgico oficial; organizam-se em torno de uma irmandade, de uma capela, de um altar doméstico ou de uma particular imagem, podendo ocorrer contra os avisos do sacerdote, embora, como sublinha Galvão (1955), sem desobediência ou desvio deliberado das prescrições ortodoxas, desde que resultam de interpretações desviantes, mas não opostas. Essa religiosidade relaciona-se mais com a estrutura da comunidade local do que com a sociedade nacional e é relativamente independente da Igreja formal (Azevedo, 1966, p. 184).

Podemos observar esse caráter cotidiano quando notamos que o catolicismo popular é uma religião voltada para a vida aqui na Terra. Nesse sentido, é uma religião prática, conforme aponta Zaluar (1983).

Brandão aprofunda a sua percepção do sagrado popular, quando propõe que a popularização da religião oficial não está vinculada unicamente a uma simplificação ou, em suas palavras, “uma caipirização ingênua ou depravada” (Brandão, 1986, p. 204). Para o autor essa popularização da religiosidade, principalmente a católica:

[...] não é só no limite de produção simbólica de tal sistema, de acordo com a sua posição do campo religioso e de acordo com a posição na sociedade das classes, em nome das quais fala. É também o limite da maneira pela qual a cultura dessas classes pode se apropriar dos símbolos tradicionais do sagrado, para fazer as representações de seu próprio mundo (Brandão, 1986, p. 204).

Ou seja, o autor relata que a interpretação da fé pelos grupos populares não é apenas superficial e simplificadora, pelo contrário, é um emaranhado complexo e profundo da reinterpretação da fé através de seus próprios símbolos e concepções, que são impactadas direta e visceralmente pela sua posição no mundo. Ou seja, sua relação com o establishment, sua classe, seus diversos capitais e as formas que os adquire.

Santos (2007), ao tratar catolicismo popular, trata como sendo algo que não pertence a gestão das institucionalidades católicas, e rechaça a ideia de uma classificação entre

subalternidade e dominação. A partir desta ideia o autor determina que o catolicismo popular brasileiro tem um grande vínculo com as procissões e festas. Assim, o movimento é o que traz vigor e força a esses fenômenos:

[...] a religiosidade popular está centrada em muito movimento e ação em torno dos santos [...] as procissões são um caráter vivencial a religião; faziam as experiências religiosas, individuais e sociais mergulharem na emoção humana e na estética da vida, ao contrário das missas dominicais, como eram antigamente, monótonas e rotineiras, ditas numa linguagem canônica que poucos podiam entender (Santos, 2007, p. 113).

Desta maneira, Santos (2007) busca enfatizar que o extrapolar do cotidiano é que mantinha os fiéis vinculados com mais fervor à religião, e que nessa vivência prática da construção social desta religião, poderia fortalecer o pertencer àquele grupo delimitado pela crença. Porém, apesar de se opor ao uso da dicotomia de classe, o autor acaba por se contradizer, ao relatar que a linguagem é um impeditivo ao entendimento das classes populares ao catolicismo formal, ou seja, existe um critério de distinção, que o autor relata, baseado na compreensão dos códigos, criados pela elite e com o foco no entendimento destes grupos. Só deste modo, podemos compreender a necessidade do “surgimento” de uma devoção paralela, sendo ela uma religiosidade na qual os indivíduos consigam decifrar os códigos e manuseá-los no seu cotidiano (Santos, 2007).

Nesse sentido, podemos perceber que as festas que estão vinculadas a essa religiosidade popular, têm como um de seus objetivos, a interpretação e disseminação de certos pensamentos religiosos, os quais, podem ou não necessitar que sua origem esteja na versão oficial, ou dominante. As celebrações religiosas estão muito vinculadas ao catolicismo popular no Brasil, essa relação entre comemorações e a religiosidade não são uma exclusividade de nosso tempo, existem relatos de que o catolicismo em sua afirmação como religião hegemônica se valeu de datas comemorativas de outras religiões, que comumente são conhecidas da forma genérica como pagãs. Esse calendário festivo adotado era fortemente vinculado aos ciclos de plantio e colheita. Deste modo podemos notar como a religiosidade popular, junto com as festas populares afeitas a ela, encontram no mundo rural um lugar profícuo para sua existência (Etzel, 1995).

A ruralidade é uma característica que não é tangencial ao entendimento destas festas, pois, essa característica gera um forte vínculo entre as práticas e o território, o que cria uma forte sensação de pertencimento, social, cultural e territorial. Estas, segundo Brandão (1989) “valem mais as cerimônias de reconhecimento de um nós local, como nas festas de santos

padroeiros, e de associação da biografia individual ao ritmo e ao sentido da vida comunitária, como no batizado, no casamento e no velório” (Brandão, 1989, p. 8).

Zaluar (1983) relata que, em sua pesquisa, todos os municípios, todos do interior, celebravam os santos, que são os mediadores entre o indivíduo e o sagrado, de formas diferentes, a depender da vontade, da promessa e do santo. De acordo com a escritora, os santos possuem distintos tipos de personalidade e essas personalidades influenciavam na maneira de celebração dedicada a eles. Alguns mais brincalhões, como São Gonçalo e São Benedito, recebiam festas e danças, enquanto aos mais sérios eram proporcionadas rezas e novenas (Zaluar, 1983). Deste modo, a promessa feita a determinado santo requer uma adaptação à personalidade do mesmo para que seja cumprida, como é possível notar:

Promessas que respondiam a uma situação de crise individual - como doença, o parto ou a necessidade de casar-se -, ou de crise coletiva - como uma estrada muito longa ou uma praga nas plantações - eram cumpridas por meio de danças aos santos ‘brincalhões’ ou por rezas, novenas e procissões aos outros santos. Estando marcadas pelo calendário religioso, as festas de santo ficavam ligadas às diversas fases do ciclo anual de produção agrícola (Zaluar, 1983, p. 58).

Essa vinculação com a territorialidade, a ruralidade e o ciclo cotidiano da vida social, são notados quando refletimos que:

No interior de um pequeno município agrário, onde não se festeja o “Ano Bom” e muito pouco se comemoram o Carnaval e o 7 de setembro, a festa do divino (Festa analisada pelo autor, que possui características semelhantes com a folia de reis) é o tempo em que a população assume comportamentos mais associados aos aspectos essencialmente carismáticos de seu restrito mundo, proclamando-os entre uma sucessão de rituais simples. Esses rituais são, em verdade, situações extremamente festivas e sobre as quais a sociedade coloca o peso da crença na eficácia simbólica daquilo que pratica como valor coletivo indiscutível, seja para cumprir fielmente parte dos seus deveres ou de seus contratos com a divindade, seja pra conseguir quebrar a rigidez de sua vocação de rotina como produtora de arroz e gado (Brandão, 2004, p. 130).

A fala de Brandão (2004) é bastante exemplificadora acerca da temática, embora caibam alguns apontamentos. As festividades são de extrema complexidade, tanto em organização, quanto em simbologia, uma vez que devemos perceber que essa dualidade: complexidade x simplicidade deve ser observada a partir do lugar social do qual se produzem esses parâmetros. Assim, notamos que certos tipos de materiais possuem distintas formas de aquisição, tanto em um contexto urbano, quanto no rural. Logo, é necessário compreender a festa a partir dessa complexidade.

O autor evidencia que a população que compartilha esses momentos busca assumir comportamentos mais associados aos aspectos mais carismáticos de seu mundo restrito. Esse

comportamento de seu restrito mundo, que o autor traz, pode ser considerado anacrônico para a compreensão dos festejos hoje em diversos casos, uma vez que as populações rurais estão cada vez mais conectadas ao mundo exterior através das diversas redes de: informação, comunicação e sociabilidade, proporcionadas pelo aumento ao acesso às redes de TV e a rede mundial de computadores (Internet). Sendo assim, esse mundo é impactado e impacta os indivíduos, de formas assimétricas, e por vezes fortalece laços de quem possui vínculos com aquele território e cultura, mas que não reside mais naquele local (Brandão, 2004).

A partir desses pontos de vistas, podemos observar que o “popular” sob todas as óticas determina uma distinção, é resumidamente uma prática que foge das visões oficiais, legítimas, dominantes ou hegemônicas (Bourdieu, 1996; Canclini, 1983; Arantes, 2017; Martins, 1963; Marques, Brandão, 2015; Fernandes, 1984). Porém, não é possível compreender essas práticas sem observar quem as pratica, este talvez seja o ponto mais complexo da análise, uma vez esses personagens não são muito claros a luz de quem participa ou se reconhece nessas práticas, podendo existir sujeitos que não estão, necessariamente, incluídos nas camadas não oficiais, ilegítimas, subjugadas ou subordinados (Brandão, 1974; Fernandes, 1984; Storey, 2015).

Considerando essa problemática, podemos notar que o que define o que popular, não é a exclusiva participação de indivíduos não inseridos nas camadas hegemônicas ou dominantes da sociedade, mas sim, o que esta prática representa, ou a quem ela representa e é representada, ou seja, a simbologia e a linguagem da prática popular são a responsável por determinar a qual “povo ela serve”.

A cultura popular estará, de forma geral, associada às práticas realizadas à margem dos costumes oficiais, deste modo, os indivíduos aos quais ela representa são diretamente os que estão situados nessa margem, uma vez que é nestas práticas que eles serão criadores de suas realidades. Analisaremos isto, a partir de duas vertentes:

1. A primeira delas seria o vínculo com o território, as festas e religiões populares estão diretamente ligadas a um espaço no mundo, no qual os indivíduos que operam nessa realidade, se referenciam, trazendo a elas um caráter regional. É importante notar que essa regionalidade, que simboliza esses costumes, não é uma regionalidade estática, como defendia Freyre (1955; 2020). Esta é uma regionalidade afeita à autonomia dos indivíduos, ou seja, esses indivíduos são agentes nessa construção, e essa agência não

exclui a implicação causada por outras questões, que não pertencem diretamente àquele modo de vida, que os atravessam e transformam em sua relação diária com o mundo.

2. A relação diária com o mundo chamaremos aqui de cotidiano, a cultura popular está diretamente conectada com o cotidiano dos indivíduos que estão à margem dessa sociedade. Ou seja, esses eventos e costumes são moldados pela rotina dessas pessoas e, também, esses fenômenos moldam seu cotidiano. Apesar de ser uma espécie de “fuga da realidade”, estas festas fazem parte do calendário anual desses sujeitos, fazendo com que elas moldem seu dia a dia para que elas se encaixem em seu ritmo de vida. Assim, o evento deve fazer sentido no seu dia-a-dia, ou seja, as datas, desde suas origens, não são marcadas de forma aleatória, nem as pessoas produzem esses fenômenos quando “dá”. Existe toda uma organização da realidade para que a “fuga” ou a exacerbação dela seja possível por determinado período. Outro ponto que escancara a relação do cotidiano popular com a cultura popular, é que este cotidiano, que é vivido por pessoas em movimento<sup>7</sup>, acaba gerando um fluxo de mudanças nas práticas populares que, sem dúvidas, é causada pelas percepções coletivas que pertencem ao seu tempo.

Assim, podemos perceber que as visões que tratam as práticas como antiquadas, ou que compreendemos a tradição com algo que se localiza no passado, perdem força, uma vez que essas tradições são moldadas para continuarem a existir, se transformando sempre em algo presente. Se essa readequação, ou sua força de criar pertencimento à um grupo de pessoas, perder forças, ela acaba por cair em desuso, se tornando apenas um registro folclórico, ou um lamento da perda de uma “autenticidade” de outrora. Ou seja, as festas populares podem possuir práticas seculares, mas se esses costumes permanecem fazendo sentido na realização da festa e na compreensão da mensagem, ela continuará sendo atual, podendo os mesmos símbolos seculares também terem seu significado transformados pelo tempo.

Então, para compreendermos as mudanças na realidade de nosso objeto, a comida na folia de reis, devemos compreender o caráter cotidiano, correspondente a seu tempo, e que ele está situado em um espaço e esses dois aspectos. Para que entendamos como o popular é criado, há uma série de vínculos sociais que geram uma sensação de pertencimento ao local, desta forma os indivíduos se percebem como criadores e transformadores daquelas práticas,

---

<sup>7</sup> Estes seriam indivíduos que se encontram numa realidade na qual as mudanças das formas sociais de relacionamento mudam sua forma de ser, agir e estar no mundo



que são fortemente regionalizadas. Elas respondem aos indivíduos e a terra e se modificam, pois os praticantes sofrem implicações proporcionadas pela vida corrente, pelas relações que se tornaram cada vez mais dinâmicas. Deste modo, assim como os indivíduos, as festas, as religiões e as comidas que resistem em primeiro lugar, se transformam em segundo, e o mais importante: vivem!

### **3.6 Folia de Reis**

A Folia de Reis, Folia de Santo Reis, Folia dos Três Reis Santos ou Reisados, Terno de Reis são cortejos da religiosidade popular que giram de casa em casa, angariando fundos para a realização de uma festa em homenagem aos Três Reis Magos, esta festa ocorre entre os dias 2 a 6 de janeiro (Rios; Viana, 2015). É uma festividade que possui vínculo direto com o catolicismo popular, e integra o hall das festas populares no Brasil, fato este que pode ser constatado no livro *Folia de Reis* de Castro e Couto (1961), quando retratam alguns giros na folia de reis na região metropolitana da cidade do Rio de Janeiro:

Os foliões cantam ladainhas e fazem as suas orações diante do oratório ou do presépio do mestre e, no dia seguinte, pela manhã, levam a bandeira a benzer a uma igreja - se o vigário o permite - ou a um cruzeiro na estrada. [...] quando comparece à igreja para a bênção do estandarte, já o fez antes em macumba a que está ligada a folia. Tanto a dificuldade de obter a bênção da bandeira nos templos católicos como as exigências - que os mestres consideram descabidas - para a sua concessão fazem com que, em geral, as folias prescindam da igreja e saiam à rua depois de rezada, apenas, a ladainha na casa do mestre (Castro; Couto, 1961, p. 36).

A festa, já em sua gênese, possuía um forte caráter popular que refletia na leitura sobre a religiosidade e ressignificava 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 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).

Um dos fatos interessantes acerca desta temática é que a Folia de Reis criou uma interpretação distinta da formal existente na bíblia no qual “a estória dos magos, nos cânticos de folia, diverge dos evangelhos ou lhe acrescenta pormenores de legítimo sabor popular” (Castro; Couto, 1961, p. 47). As exposições acerca dos “magos” que constam na bíblia cristã, fazem um relato no qual esses reis, eram apenas magos, e não lhes atribuía nomes nem tão pouco o número exato de pessoas que participaram dessa jornada. Além disto, apenas

descrita a existência de três presentes: ouro, incenso e mirra e que estes seguiam a Estrela do Oriente<sup>8</sup>.

A interpretação popular trouxe uma maior complexidade à história adicionando personagens e nomeando-os (Castro; Coutos, 1961; Pereira, 2017; Bíblia Sagrada, 1995). Desta forma surge uma legitimação popular dessa história, e os “magos” da bíblia se tornam os “Três Reis Santos” do catolicismo popular. Este fato é interessante, pois a igreja não os reconhece como Santos oficiais, porém, eles possuem uma canonização popular. Na nota de rodapé da edição utilizada o comentarista traz que “Magos: a tradição popular diz que foram reis. Não o sabemos, porém. Deveriam ser sábios, astrônomos ou astrólogos” (Bíblia Sagrada, 1995, p. 1285).

Em Souza (2019) podemos perceber como se deu o processo de inserção dessas datas do calendário católico, contribuindo com a compreensão da incorporação de datas anteriores a era de domínio, ou organização institucional da fé cristã, estes fatos foram utilizados para facilitar a assimilação dos indivíduos viventes à época com a “nova” religião em ascensão:

No começo do Cristianismo, ainda não havia uma data específica para as celebrações dos fatos expostos nas narrativas bíblicas, como o nascimento do Salvador, a assunção de Maria, a visita dos três Reis Magos ao menino Jesus; tais comemorações ocorriam em distintos momentos. O responsável pela unificação do calendário cristão no século IV, foi o Papa Júlio I, quem fixou a celebração do nascimento de Jesus Cristo em 25 de dezembro e reservou o dia 06 de janeiro para a festa de veneração aos Santos Reis Magos. São datas que estabelecem relações com períodos de comemorações associadas aos cultos pagãos, memórias das festas de solstícios, e também das festas januais e saturnálias. Pois, o império romano em suas conquistas absorveu culturas de antigas civilizações, que por sua vez com o nascimento e desenvolvimento do cristianismo no império, alguns costumes desses povos foram herdados pela religião cristã. Portanto, datas de festejos pagãos foram incorporadas no calendário cristão; festas que aludem às tradições dos povos asiáticos e europeus passaram a ser sagradas para a igreja cristã (Souza, 2019, p. 92).

Este período de organização do cristianismo católico, fez com que surgissem diversas interpretações das histórias bíblicas, que eram desviantes da igreja, agregando práticas das religiões pré-existentes, onde se cultuavam outros deuses, e remanejaram para o catolicismo, forjando assim uma religiosidade popular, criado em uma espécie de oposição do cristianismo romanizado. Nesse sentido, as folias, que estavam incluídas nesses processos anteriores, também, foram se adaptando as realidades de cada período histórico (Souza, 2019).

---

<sup>8</sup> Tais pontos são visíveis no livro atribuído a Mateus, na bíblia no capítulo 2 versículos de 1 ao 12.

A Folia de Reis é um festejo essencialmente popular, no qual podemos notar uma convergência parcial com a igreja oficial, mas que surge com toda a sua exuberância no catolicismo popular. Um fato que se mostra de extrema importância para o entendimento da Folia de Reis e suas simbologias é o seu caráter regional. Essa interpretação do folguedo é diversa na nossa região, essas características se destacam em vários momentos, pois como verificamos anteriormente, a cultura popular tem um forte vínculo com a área geográfica e o cotidiano dos indivíduos que residem nessa localidade. Assim, podemos notar como:

A Folia de Reis brasileira foi composta pelas manifestações culturais de etnias e povos diferentes, com diversas variações regionais com relação ao estilo, ao ritmo e ao som, contudo mantendo sempre a crença e devoção ao Menino Jesus, a São José, à Virgem Maria e aos Reis Magos (Alves, 2009, p. 5).

Como citado previamente, a Folia de Reis é uma representação que busca simbolizar a viagem dos Três Reis Magos, anunciadores do nascimento de Jesus, até o seu encontro. Segundo Castro e Couto (1977, p. 3) “a Folia apregoa o nascimento de Cristo e, teoricamente, dirige-se a Belém, para adorar o Menino, mas os soldados de Herodes - os palhaços- tentam desviá-la do caminho apontado pela Estrela do Oriente”.

A jornada é representada por um grupo de foliões, cantadores e instrumentistas que percorrem as casas dos fiéis, cantando e abençoando as famílias e seus presépios. Este percurso é denominado giro, que compreende a trajetória entre o espaço e o tempo da casa de “saída” e a casa de “entrega” da folia (Rios; Viana; Neves, 2017; Brandão, 1977). Esses foliões são divididos de acordo com a sua responsabilidade e importância para a ocorrência do folguedo, existindo, em alguns casos, um limite mínimo para a ocorrência de doze foliões (Porto, 1982; Castro; Couto, 1961).

Os sujeitos que compõem o giro da Folia de Reis a partir de Brandão (1977), no qual é nomeado como o grupo de cantores e instrumentistas, coordenados por um embaixador e um gerente, como a “Companhia da Folia de Reis”. Estes membros da companhia se inserem no grupo de foliões, composto também, pelo “Folião do ano”, que é o indivíduo responsável por dar condições a “saída” da folia, podendo ser o responsável por carregar o estandarte, ou bandeira da folia, símbolo máximo do giro. Ao “festeiro do ano” é designada a responsabilidade de ser o organizador e por ceder espaço a entrega da folia, tido como o dia mais importante.

Tal momento é caracterizado como a festa de encerramento do folguedo, onde se encontra o presépio, ou lapinha, que simboliza o encontro dos reis santos como o menino

jesus da manjedoura. Existem também os “donos”, que são personagens que surgem durante o giro, para coletar esmolas, realizar o “pouso do Almoço” e o “pouso da Janta”. Além desses personagens, existem também os “acompanhantes” da folia, que são todas as pessoas que seguem o festejo, seja de forma contínua ou intermitente, seja por causa religiosa ou não. O maior símbolo da Folia é a bandeira, ela representa os Reis Magos em sua jornada (Brandão, 1977).

As Folias de Reis são um festim de origem europeia, que surgem, provavelmente, como rituais de matriz pagã, absorvidos pela fé católica e tiveram seu fortalecimento no período medieval através da Igreja. Destaca-se que os Magos só se tornaram reis posteriormente, remontando aos primeiros anos do cristianismo, pois o descrito na Bíblia é bastante sucinto, assim, o povo cristão iniciou a criação em torno destes magos. Somente no século IV os magos foram finalmente consagrados como reis, pelo então Papa Leão I, a partir de uma interpretação do velho testamento (Silva, 2006).

Segundo Silva (2006), durante o início da Idade Média, a transmissão e representação de fatos bíblicos, como os festejos natalinos, era realizada por meio de cultos e festas que envolviam danças e teatro cristão (Pergo, 2007). É importante salientar que as datas correspondem às épocas de comemorações pagãs no norte da Europa, buscando fertilidade em colheitas futuras, nas quais estas datas foram posteriormente sendo absorvidas pelo catolicismo popular brasileiro. Tanto as festas pagãs quanto os festejos cristãos, tinham como característica a troca de presentes, doações de dinheiro e alimentos (Casculo, 2005). Segundo Pergo (2007) as literaturas indicam a possibilidade de que a tradição de realização das Folias de Reis veio com a experiência da colonização portuguesa no país. O objetivo dessa manifestação seria a catequização em um primeiro momento dos indígenas, em seguida dos negros escravizados, mediante representações artísticas sobre o nascimento do menino Jesus. A partir dessa concepção a festa teria chegado ainda no século XVI (início da colonização no Brasil), aproximadamente no ano de 1534 a partir da presença catequista dos Jesuítas. Deste modo, ela se disseminou, transformando-se e compondo uma grande variedade de celebrações, consolidando-se como uma representação brasileira (Pergo, 2007).

Estes apontamentos podem encontrar materialidade em algumas das mais antigas construções jesuíticas no Brasil, como no caso de Forte dos Reis Magos em Natal, Rio Grande do Norte, fundado no dia 06 de janeiro de 1598, ainda no primeiro século de colonização. Outra edificação que representa estes santos populares é a Igreja e a Residência

dos Reis Magos, localizada na cidade de Serra, estado do Espírito Santo, ainda mais antiga, concluída em 1580, ainda na primeira metade da colonização oficial do Brasil. Estas construções demonstram que o culto aos Reis Magos chegou ao Brasil desde o primeiro momento do processo de colonização. Sendo muito provável que suas festas também se iniciem desde o primeiro momento (Pessoa, 2007). Assim, podemos refletir sobre a presença desta festa a partir de Silva (2006) ao relatar que:

Os missionários jesuítas utilizavam, no trabalho de catequese e ensino ‘peças do folclore ibérico, canto gregoriano e música indígena, executada com seus chocalhos e flautas’, assim escreve o historiador Henani Silva Bueno[...] Acrescente-se, ainda, os cortejos religioso-festivos que se realizavam ‘representações, folias, danças e mascarados’ [...] Inicialmente, um destaque histórico para a representação do Auto de Anchieta, ‘Pregação Universal ou Na Festa de Natal’, encenado na Igreja dos Jesuítas, em São Paulo de Piratininga, no Natal de 1561, no Ano Novo e Dia de Reis, de 1562 (Silva, 2006, p. 47).

Estes relatos demonstram que as Folias de Reis estavam inseridas desde cedo no contexto da colonização brasileira e que já absorviam características locais, se apropriando das simbologias de outros grupos para que fosse assimilada.

O Reisado está presente nas pequenas cidades do interior do Brasil, contudo com a consolidação dos processos de urbanização é possível encontrar algumas manifestações em contextos urbanizados, ainda que enfrentando dificuldades para sua instalação. 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 rainhas da Folia (Costa, 2010).

No seu formato atual, a Folia é constituída, em geral, pela peregrinação dos foliões que giram os povoados, as fazendas e sítios das regiões rurais. Cantando e carregando a imagem dos Reis Magos estampada na bandeira, os participantes realizam rezas que fazem parte da religiosidade popular e proferem bênçãos àqueles que os recebem nas casas. Nessa 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 (Goulart; Cunha, 2016; Pelegrini; Goulart, 2015).

Segundo Brandão (1977), 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 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. A Folia de Reis, possui um intenso vínculo com a terra, na qual são produzidos os ingredientes ofertados aos Reis. Notamos que existe uma grande presença da comida em todo o ciclo festivo, e esses alimentos não são escolhidos ao acaso, a história e a tradição da Folia de Reis, também atravessa ou é atravessada pela comida e suas transformações. Isso é perceptível quando Galvão (1977) traz o relato de participantes de uma Folia no interior de Minas Gerais, na cidade de São Sebastião do Paraíso, por meio das palavras de João Alves, um Festeiro que estava para receber a bandeira em casa:

Antes, aqui, tinha gado, e os colono tinha muita roça, muito pomar. Hoje tem mais, é fazenda grande, só de café, com poucos colono; quem toca a lavoura, agora, é esses pau-de-arara, que se mudou para a cidade e vem aqui ganhar por dia. Por isso também a festa está mudando, aqui tinha muito leite, muitas qualidade de fruta. Mas hoje tem quase só café. O café tá dominando tudo, avançando nas roça, no pasto. Então as festa tá deixando de ser de doce, como antes (Galvão, 1977, p. 22).

Podemos notar que a importância da comida para a festa fez com que o festeiro, declarasse que a mudança da folia a partir da transformação do que se comia, ou se tinha acesso. Ou seja, apesar do motivo sobrenatural ser o ponto de origem do cortejo, a materialização da mudança dos parâmetros de interpretação da festa está diretamente ligada à comida. Logo, *as festas estão deixando de ser de doce como antes*. A relação entre comida e as mudanças ocasionadas pela modernidade serão discutidas no próximo tópico.

### **3.7 Modernidade e cozinha**

Como podemos observar, a comida, a cozinha, a comensalidade e os ingredientes são itens historicizados, ou seja, eles surgem de formas diferentes em ambientes sociais, geográficos e históricos distintos. Assim, tal questão pode nos abrir a possibilidade de perceber como as transições sócio-históricas impactam o modo de comer.

Segundo Giddens, a modernidade é o “estilo de vida, costume de vida ou organização social” (Giddens, 1991, p. 11). Ou seja, a modernidade é uma forma de ser, estar e se relacionar com um mundo, que diverge do período anterior, para ele este período anterior seria o da tradição. O autor identifica o ponto de partida para essa nova forma de viver a partir da Europa no século XVII, com os processos expansionistas dos países europeus e o

processo de colonização que disseminaram esse novo modelo pelo mundo. Importante relatar, que o autor pondera que essa disseminação não se deu de forma homogênea, ela ocorreu de maneira desigual, assimétrica e em diferentes momentos (Giddens, 1991).

A modernidade possui algumas características identificadas por Giddens (1991), sendo as principais:

Desencaixe: seriam os deslocamentos das relações sociais de contextos locais de interação e suas novas formas de se estruturar através da deformação do tempo e do espaço, ou seja, aquelas relações dadas em certos pontos geográficos e de tempo, que eram estabelecidas no mundo tradicional, se deformam na nova forma de sociedade, criando esses desencaixes das ordens sociais.

Confiança: neste ponto, é possível imaginar um diálogo entre Giddens e Simmel (1979), sob a ótica da dispersão do conhecimento e das formas especialização do mundo. Logo, agimos com a “crença” de que alguém é de fato mais preparado para realizar certos tipos de atividades. Porém, essa “crença” não existe assentada em nada, existem sistemas de crença que passam por uma certa institucionalidade, na qual, depositamos neste “poder” a nossa confiança.

Reflexividade: a modernidade, por romper com a ideia de tempo e espaço da tradição, acaba por criar uma nova forma reflexiva na relação entre os indivíduos e a sociedade. Ou seja, Giddens (1991) traz que na tradição o peso do passado é bem mais impactante nas formas decisórias dos indivíduos do que o presente e futuro, e na modernidade essa relação com o que passou se torna menos relevante, assumindo uma característica apenas de referência justificada de uma escolha, do que um elemento decisório na vida cotidiana. Nesse ponto, a reflexividade na modernidade busca pontos de uma certa racionalidade, ou pautados no conhecimento renovado.

Para Farias (2008), a modernidade transforma o sólido terreno das tradições, por um horizonte difuso, impõe-se “o predomínio da “ausência” sobre a “presença”, e a “intimidade” se torna o palco das descentralizações e interrogações cruciais” (Farias, 2008, p. 574). Assim, compreendemos a tradição como uma âncora, que nos prende às profundas águas de um passado, em que confiamos e nos ampara diante das incertezas. Já a modernidade se apresenta como o oposto, como o ímpeto pelo novo, como a obrigatoriedade pela transformação, a modernidade se mostra como um hoverboard, que nós apoiamos sem nenhuma sustentação aparente. Farias (2008) destaca que “em síntese, a modernidade como

princípio procedimental orientado para a avaliação contínua dos consensos cristalizados como fundamentos das atitudes humanas, se implementa na constância da apresentação de um passado ao qual deve se opor” (Farias, 2008, p. 576).

Todavia, cabe ressaltar que, a ideia desse embate não se apresenta como uma ruptura evidente na realidade, este debate moderno X tradicional, é uma característica da modernidade, uma vez que:

O imperativo de tal critério insere, incontornavelmente, os eixos tradicional e moderno como polos indissociáveis da modernidade, que se realiza na cumplicidade ontológica do ser com o devir, pois identidade e mudança intencionada formam, respectivamente, as bases do concerto entre as lógicas culturalista e desenvolvimentistas (capitalismo e industrialismo), mesmo quando ambas se opõem entre si, na história da condição moderna (Farias, 2008, p. 576).

Segundo Oliven (2001), a discussão sobre a modernidade no Brasil possui dois principais eixos de fundamentação, um mais universalista, no qual temos o manifesto antropofágico como principal marco histórico. Oswald de Andrade tenta transpor em forma de manifesto o pensamento da geração modernista de 1922. Esse pensamento propõe que devemos deglutir as propostas da “modernidade” global e expressá-la de uma forma nacional. Mário de Andrade (1983 *apud* Oliven, 2001, p. 5) relata que: “nós só seremos civilizados em relação às civilizações no dia em que criarmos o ideal, a orientação brasileira. Então passaremos do mimetismo para a fase de criação. E então seremos universais, porque nacionais”.

Neste sentido, estes pensadores imaginam um Brasil como se fosse um espelho que reflete os países que, naquele momento, eram os mais desenvolvidos, e só depois de absorver essa imagem, seria capaz de reproduzir a sua própria, de uma forma compreensível para os que já estavam nessa etapa.

Oliven (2001) nos revela uma outra visão que possui um caráter nacional, onde buscamos as respostas em nosso processo histórico, respeitando nossas tradições, e sendo reativo aos processos de globalização que se intensificaram naquele momento. O autor destaca Freyre (1955), juntamente com outros pensadores, e seu manifesto regionalista como a contraposição desse movimento universalista, encabeçado pelos modernistas de 22. Freyre (1955) volta seus olhos para as nossas contradições como início para emergir a nossa forma nacional. Outro ponto de forte relevância no texto de Freyre, é o protagonismo da comida no processo de reconhecimento nacional: “[...]E uma cozinha em crise significa uma civilização inteira em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (Freyre, 1955, p. 55). Neste



sentido, ele observa a alimentação, num contexto amplo, como sendo um forte marcador civilizatório.

Em resumo, para Oliven (2001), o debate acerca da modernização no país tinha dois principais tópicos debatidos: 1. O reconhecimento e a identificação de um sentimento nacional. 2. O avanço em comparação das pautas modernizantes, que eram os objetivos dos países em desenvolvimento, como sendo um projeto civilizatório. Estes apontamentos, nos permitem compreender como se dão os processos e confrontos entre modernidade x tradição, no processo de construção alimentar da Folia de Reis e como esse debate surge no decurso do preparo do folgado.

Em seu livro, “*O próximo e o distante: Japão e modernidade – mundo*”, Ortiz (2000) traz como esse novo modelo de sociedade impactou o Japão. É notório como nos processos de modernização, a modernidade e a tradição se misturam e se fundem em diversos momentos, sendo que seu caráter reflexivo é fortemente percebido nesse momento de “embate” (Ortiz, 2000).

Hernández (2005), entende que a modernidade, aqui entendida por ele como globalização, gera uma porosidade nas tradições, e assim impactando fortemente na alimentação (Hernández, 2005). Além de transformador e interrelacional esse processo também pode ser identificado por ser um fenômeno multifacetado, parcial, desigual e contestado, ou seja, por conta dessa assimetria das relações, o equilíbrio de forças da cultura alimentar é rompido, dessa forma cria-se modelos hegemônicos e com tendências homogeneizantes, que reduz a cultura plural, além de alterar a percepção do espaço.

Essa alteração no entendimento do espaço, assim como em Ortiz (2000), é sentida no cotidiano quando temos acesso remoto – propagandas, conversas, obras de arte, etc. – como o acesso imediato em forma de produtos, a itens que possuem uma referência geocultural bem distante da tradicional e costumeira de nossa localização com as culturas e reduzindo a pluralidade das expressões e na percepção do espaço.

Para Luquini e Santos (2009), essa influência pode influenciar de forma importante a sensação de pertencimento ao local. Nesse sentido, percebemos que a alimentação é bastante impactada pela modernidade-mundo. Uma das formas mais evidentes desse entremetimento é como as trocas culturais se mostram assimétricas, isso se observa também no comportamento alimentar que se tornam cada vez mais sugestionados pelo caráter

propagandístico, em contraposição à experiência racionalizada e das práticas alimentares próximas (Abrahamsson, 1979, *apud* Hernández, 2005).

Esse novo paradigma da modernidade delimita nossas possibilidades de escolha e molda nossas preferências, tendo esse bombardeio de propaganda promovendo certos costumes alimentares hegemônicos de forma mais homogênea, em desfavor da possibilidade de um consumo local. Destarte, essas novas relações entre os indivíduos e a comida impactam na formação dessa identidade. Sob essa ótica, notamos que a porosidade dessas fronteiras, decorrente da velocidade na troca de informações e de forma assimétrica, rege o processo de modernização. Ou seja, nesse ponto, torna-se possível compreender, a partir de Bourdieu (2007), que o gosto, socialmente construído, é impactado por esses fatores, sendo ele desigual de forma global e local, afetados por classe, local e acesso à informação (Bourdieu, 2007).

Nesse novo momento, os processos de produção e consumo dos alimentos passam por diversos crivos, uma vez que os sujeitos se especializam em diversas atividades tornando-as intensas e contínuas. A disponibilidade temporal dedicada a comida (escolha, preparo, serviço e consumo) é transformada, moldando-se a forma de vida cotidiana (Moreira Júnior *et al.*, 2015). Como relatamos até então, a comida é uma integrante do cotidiano dos indivíduos, que também foi impactada pela modernidade

Assim, se torna palpável compreender como essas novas formas de se viver o mundo e com o mundo, chegaram a impactar um dos festejos mais importantes da região norte do estado de Goiás, tendo como objeto principal essas transformações a partir da comida.

## **4 ASPECTOS METODOLÓGICOS DO ESTUDO**

O estudo aqui desenvolvido, partiu da abordagem qualitativa como base teórica metodológica de análise do universo das práticas socioculturais e alimentares existentes na Folia de Reis. Tal perspectiva foi elencada por possuir uma maior convergência com o interesse em compreender as dimensões simbólicas que afloram nas ações e produções imagéticas e se instauram no seio social. Nesse sentido, a pesquisa qualitativa visa alcançar o significado e a intencionalidade presentes nas ações, relações e estruturas sociais (Minayo, 2004).

Este estudo se desenvolve no seio das Ciências Humanas e Sociais, especialmente da Sociologia da Alimentação e da Sociologia da Cultura. Assim, ao partir do pressuposto de que a alimentação integra o léxico das ações humanas em seus níveis sociais, culturais e históricos, concordamos com Goldenberg (2011) que reconhecer as especificidades das Ciências Sociais permite a elaboração de um método que trate da subjetividade e da singularidade dos fenômenos sociais. Por este motivo, compreendemos que as interações entre alimentação, sociedade e cultura requer o uso de métodos que deem luz as especificidades geradas por este diálogo.

A partir disto, o estudo usou instrumentos e técnicas comumente utilizados na pesquisa qualitativa para a produção e análise do universo empírico, tais como entrevista e observação participante, como veremos nos próximos tópicos.

### **4.1 Atores da Pesquisa: o local e os participantes da Folia de Reis**

Ao contrário dos estudos quantitativos, em que a representatividade se instaura por meio de procedimentos claros, não existem na abordagem qualitativa normas estáticas para a escolha de um caso a ser estudado pelo pesquisador. A possibilidade de explorar um tema em profundidade depende fortemente da sensibilidade e experiência do investigador (Goldenberg, 2011). Considerando isto, partimos dos critérios de coerência e clareza, bem como dos objetivos almejados no processo de escolha do local de estudo e os participantes.

Como já destacado, a pesquisa foi realizada em uma região e grupo já conhecido pelo investigador. Considerando a sua relação com o território, práticas socioculturais e arranjos identitários, entendeu-se que tal aproximação promovesse a apreensão de aspectos que só seriam possíveis por um olhar “de dentro”.

Estudamos a Folia de Reis no povoado de Amarolândia no município de Mara Rosa/GO entre os meses de dezembro de 2020 e janeiro de 2021, período no qual se acompanharam os preparativos que antecederam as comemorações e a realização de fato do festejo. Destaca-se nesse ponto que em poucos momentos a Folia percorreu toda a cidade de Mara Rosa/GO, se concentrando de modo mais intenso no povoado de Amarolândia. Os locais onde os festejos aconteceram e as práticas socioculturais se materializaram foram espaços populares, comuns ao trânsito das pessoas da região. Foram ruas, avenidas e praças nas quais a população da cidade já tinha um convívio consolidado e conhecimentos sobre o território geográfico e os fluxos existentes. Do ponto de vista do espaço, é importante destacar que outras áreas tão importantes quanto, foram cruciais para a materialização da folia. Foram casas, quintais e sítios que ao serem ocupados pela festa revelaram a existência de hospitalidade e de abertura do que seria uma seara do privado (íntima) para o público (coletivo).

Sobre os participantes da folia, referidos aqui como informantes-chave, eles se enquadraram nas categorias: folião, anfitrião e acompanhante. Seis pessoas colaboraram na construção deste estudo a partir de suas impressões e memórias sobre os festejos. Para Goldenberg (2011) a memória é vista como seletiva e a lembrança dirá respeito ao passado que se atualiza sempre que se rememora no tempo presente. As lembranças não são falsas ou verdadeiras, elas apenas contam sobre um passado por meio dos olhos de quem vivenciou (Goldenberg, 2011).

Goldenberg (2011) observa que a representatividade dos dados na abordagem qualitativa, no que tange os participantes, em Ciências Sociais relaciona-se à sua capacidade de possibilitar a compreensão dos significados e a "descrição densa" dos fenômenos analisados em seus contextos (Goldenberg, 2011). Nesse sentido, considera-se que este trabalho não teve pretensões de alcançar a representatividade por meios numéricos, investido em um grande quantitativo de participantes. Por isso a atenção às categorias de atuação na Folia de Reis se sobressaiu como modo de analisar diferentes perspectivas sobre o fenômeno.

O Quadro 2. Realiza uma síntese dos participantes da pesquisa e de algumas informações, consideradas por nós importantes para compreender os sentidos encontrados nas práticas da Folia de Reis na região. Uma análise mais profunda das suas histórias de vida e relações com a Folia de Reis, será trazida mais a frente ao discutimos os resultados do estudo.

Quadro 2: Participantes da Pesquisa.

Nome	Tipo de Participação	Gênero	Raça/Etnia	Idade	Ocupação
D. Mezina	Anfitriã	Feminino	Negra	85	Aposentada
D. Maria	Acompanhante	Feminino	Negra	79	Aposentada
D. Vanilda	Acompanhante	Feminino	Branco	64	Aposentada
D. Selvina	Anfitriã	Feminino	Negra	70	Aposentada
Sr. Delfonso	Folião	Masculino	Pardo	60	Trabalhador Rural
Robertinho	Folião	Masculino	Negro	45	Músico

Fonte: Elaborado pelo autor (2022).

A partir destas duas categorias de atores (local e participantes) utilizamos dois tipos de instrumentos de produção de dados, tendo em vista as especificidades que cercam cada ator. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com os participantes da folia e observações participantes nos locais de realização dos festejos.

## 4.2 Instrumentos de Produção de Dados

### 4.2.1 Entrevistas semiestruturadas

Levando em consideração os objetivos, a abordagem e os atores envolvidos no estudo, tomamos a entrevista semiestruturada como uma das ferramentas necessárias. De acordo com Minayo, Gomes e Deslandes (2016) tal recurso é o procedimento mais usual do trabalho de campo, pois é por meio da entrevista que o pesquisador busca conseguir informações contidas nas falas dos atores sociais. A entrevista, segundo os autores, não significa somente uma conversa modesta e neutra. Ela se insere como meio de obtenção de elementos a partir do relato dos participantes, que enquanto sujeitos-objetos vivenciam a realidade na qual querem se apreender (Minayo; Gomes; Deslandes, 2016).

De acordo com Kaufmann (2013) a entrevista enquanto suporte de exploração é uma ferramenta flexível nas mãos do pesquisador, pois há uma riqueza profunda e de complexidade infinita, cuja compreensão total é estritamente impensável. Portanto, segundo

Goldenberg (2011), o pesquisador deve encontrar um equilíbrio, não ultrapassando os limites do que é possível perguntar, mas também não se restringindo apenas a isso. A compreensão parte da apreensão de um conhecimento social incorporado pelos indivíduos e interpretado pelo pesquisador. Para o autor, o processo compreensivo se auxilia na convicção de que os sujeitos não são simples agentes portadores de estruturas, mas são produtores ativos do social (Kaufmann, 2013).

Por meio da entrevista, como instrumento de produção de dados, buscamos compreender como a comida se coloca no contexto da Folia de Reis, colabora para a formação de elos que perpetuam esta manifestação cultural e os seus entrelaces com a modernidade. As entrevistas foram guiadas por um roteiro semiestruturado (Anexo I), apresentando questões consideradas pertinentes para cada categoria de informante-chave. As entrevistas foram realizadas com os seis participantes da Folia de Reis, sinalizados anteriormente, e duraram em média 32 minutos. Os locais de realização transitaram entre os momentos pré, trans e pós-festejo, sendo possível transitar ainda que através das falas, por diferentes períodos da festa. Estas foram gravadas, a partir da autorização dos participantes, e transcritas posteriormente. Além disso, durante a entrevista utilizamos como suporte um diário de campo com o intuito de apreender referências que pudessem fugir das gravações.

É importante destacar que ainda que as entrevistas tenham suas vantagens, têm-se ciência aqui, que ela também apresenta desvantagens e estas devem ser sinalizadas. O primeiro ponto é o constrangimento que pode causar aos informantes-chave pelo fato de suas informações estarem sendo gravadas ou anotadas. O segundo ponto trata-se de que nem sempre o que é dito revela uma impressão exata do informante (Goldenberg, 2011). Apesar disto, é necessário considerar que isto não anula os dados produzidos e não limita o desenvolvimento da pesquisa, pois ao tratar do estudo de fenômenos sociais, toda expressão acerca do contexto torna-se útil.

#### *4.2.2 Observação participante*

Além das entrevistas, realizamos observações no qual estivemos presentes como participante dos momentos de preparação e realização da festa. De acordo com Gil (2019) a observação desempenha um papel imprescindível na construção da pesquisa, pois ela parte do uso dos sentidos com vistas a adquirir os conhecimentos necessários para o cotidiano. O

autor afirma que sua principal vantagem, em relação a outras técnicas, é que os acontecimentos são notados diretamente, sem nenhum tipo de intermediação. Deste modo acreditamos que tal técnica foi um instrumento importante no desenvolvimento do estudo por permitir um contato direto com as manifestações socioculturais que envolvem a Folia de Reis. O local foi entendido neste processo também como um ator importante, pois o espaço se manifesta não só como um local físico mas também uma expressão da construção sociocultural. Portanto, o consistir na atuação real no cotidiano dos atores sociais, a observação permitiu adquirirmos conhecimentos específicos sobre o local, a vida da comunidade e dos seus próprios contextos a partir da atuação real no cotidiano (Gil, 2009; Minayo; Gomes; Deslandes, 2016).

Um ponto importante a ser destacado é que o observador estabelece uma relação face a face com os observados e, ao mesmo tempo que pode modificar o contexto, pode ser modificado pelo outro (Minayo; Gomes; Deslandes, 2016). Este último tende a ser um problema enfrentado na investigação qualitativa, diante da possível “contaminação” dos resultados, interferindo nas ações e respostas do grupo. Portanto, para sanar tal problemática foi importante nesta pesquisa, assumirmos as orientações de Goldenberg (2011) quanto a estar consciente de que a nossa presença afetaria o grupo e que este fato também poderia ser utilizado como um dado que pode ser analisado e interpretado no decurso da pesquisa.

A partir destes pressupostos, foram realizadas observações durante os dias 28 de dezembro de 2021 ao dia 06 de janeiro de 2022, período de organização e realização da festa. Salienta-se que os meses de organização que antecederam a festa não foram observados, devido à dificuldade de contato direto com a comunidade. Apesar disto, houve a oportunidade de acompanhar em alguns dias os preparativos referentes à saída da Folia para a peregrinação, bem como participar diretamente da produção da alimentação do jantar final. Por fim, os dados foram anotados em um diário de campo, destacando-se as datas, acontecimentos e impressões do investigador.

### **4.3 Processo de Análise e Interpretação dos dados**

A partir da realização das entrevistas e uso da observação participante, os dados foram transcritos para análise e interpretação. A interpretação fundamenta-se existencialmente na compreensão pois, desenvolve-se nas possibilidades projetadas pelo o que é compreendido. Para além das informações coletadas, o processo de interpretação deve

ser frequentemente articulado com as teorias que se relacionam ao objeto de estudo, a fim de desenvolver novos conhecimentos sobre o objeto. Portanto uma análise qualitativa deve apresentar uma produção capaz de transmitir informações coerentes, concisas e o mais fidedignas possíveis, configurando uma síntese na qual o objeto de estudo esteja refletido no produto do trabalho final (Minayo, 2012).

Neste estudo, partimos do pressuposto de que para compreender é necessário considerar a singularidade dos atores sociais envolvidos, já que sua subjetividade é uma expressão do viver total. Assim, a experiência ocorre no âmbito da história coletiva e é contextualizada por meio da cultura a qual o grupo assenta-se (Minayo, 2012). Do ponto de vista da sistematização dos dados da pesquisa, foram realizados dois processos de categorização para análise dos dados. Em ambos os processos - entrevistas e observações - as informações coletadas foram categorizadas, utilizando-se de categorias de análise. A categoria diz respeito a um conceito que abrange elementos com características em comum ou que de algum modo se relacionam entre si e liga-se à ideia de classe ou série, sendo empregada para se estabelecer classificações (Minayo; Gomes; Deslandes, 2016). Portanto, neste estudo as categorias foram utilizadas para se agrupar elementos e ideias acerca de um conceito que as abrange, conforme destaca Minayo, Gomes e Deslandes (2016).

Destaca-se que tais categorias foram estabelecidas após a coleta dos dados, fazendo com que os elementos provenientes do fenômeno emergissem naturalmente do contexto. Nesse sentido, o processo de análise foi desenvolvido a partir dos pressupostos trazidos por Minayo, Gomes e Deslandes (2016), sendo realizado em três fases. Na primeira realizamos uma organização do material e leituras flutuantes, com o objetivo de criar um contato com a estrutura do material e registrar impressões sobre a mensagem. Nesse momento também são definidos trechos significados e categorias iniciais que devem estar de acordo com os objetivos do estudo. Na segunda fase, realizamos processos de agrupando elementos e trechos, havendo também uma releitura contínua do material. Na terceira fase, ocorreram tentativas de desvendar o que está manifesto nos trechos e categorias de acordo com os princípios da pesquisa qualitativa, em busca de manifestações características do fenômeno e por fim interpretação dos dados (Minayo; Gomes; Deslandes, 2016).

A partir do processo apresentado acima, chegamos à seis categorias:

- Estrutura e história da Folia de Reis de Amarolândia
- A cozinha da Folia de Reis de Amarolândia



- Comida e fé na Folia de Reis de Amarolândia
- Tradição e modernidade na cozinha de Folia de Reis
- A comensalidade na Folia de Reis

A partir disto, as categorias acima apresentadas serão discutidas a seguir.

## 5 ESTRUTURA E HISTÓRIA DA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA

Neste capítulo, dedicar-nos-emos a recriar a estrutura e a história em que se assenta a Folia de Reis de Amarolândia. O festejo na cidade, segundo o relato de um membro de uma das famílias mais tradicionais da Folia, Idelfonso<sup>9</sup>, é datado de 1958, um pouco antes de seu nascimento. Ela relata que os responsáveis pela criação vieram do estado de Minas Gerais, por meio de duas pessoas: Dona Maria e seu filho conhecido como Preto.

A Folia de Reis de Amarolândia corria durante a noite. Os foliões passavam o dia na casa de um "Dono" que os acolheu, e ao longo da noite, saíam caminhando por toda a madrugada. Nesse contexto surge a ideia de "Pouso" tendo em vista que as pessoas pousavam à noite para se alimentar e descansavam durante o dia, para voltar a sair a noite dando sequência ao giro. Enquanto isto, coletavam esmolas para a realização da festa de entrega, que ocorreria no dia seis de janeiro.

Alguns pontos se transformaram nesse contexto, como a estrutura do evento. Antes, a figura do Embaixador, que detalharemos mais adiante, possuía outro nome, papel e dinâmica. De acordo com Idelfonso, o nome utilizado na época era "chegueiro", ou seja, uma pessoa que transitava no fim da tarde buscando as casas para realizar o pouso do dia. O "chegueiro" era o encarregado de persuadir os indivíduos a aceitar a Folia. Tais pessoas, matavam as galinhas criadas no próprio quintal, colocavam doces, chá e café sobre a mesa para receber os foliões. O banquete, aberto ao público, ficava quase exclusivamente para o Dia da Entrega, desta forma, as casas não precisavam se preocupar com uma quantidade muito grande de comida, já que a presença massiva dos promécios e acompanhantes da folia era resguardada para o último dia.

Podemos notar, que esse trabalho era mais simples tendo em vista que nesse período, quase a totalidade da população brasileira era católica. Segundo Campos (2008) a quantidade de católicos correspondia a 93,1% na década de 60, já no último censo do IBGE (2011) que registrou a crença dos brasileiros, constatou que 64,6% da população era católica, ou seja, houve um grande decréscimo de adeptos. Deste modo a Folia se adaptou, de acordo com as

---

<sup>9</sup> Idelfonso hoje é o "Embaixador da Folia".

necessidades que surgiram no passar do tempo, acompanhando as mudanças religiosas que aconteceram no país

Como notamos, a transformação dessa estrutura foi ocorrendo conforme as modificações do modo de vida das pessoas que cercavam o festejo. A partir deste ponto de vista, a descrição da estrutura da folia de reis será apresentada conforme seu estado atual. Destacamos que tal descrição, será realizada tendo como suporte as personagens que compõem o giro da Folia de Reis da cidade de Mossâmedes, situado no oeste goiano, analisada por Brandão (1977) considerando que esta se aproxima em diversos pontos à Folia de Reis de Amarolândia:

- **Companhia da Folia de Reis:** É o grupo de cantores e instrumentistas, coordenados por um embaixador e um gerente, na Folia de Reis de Amarolândia, existe também a figura do Capitão da Folia, que é a maior liderança do corpo de foliões. Estes membros da companhia se inserem no grupo de foliões, que também é composto pelos músicos e palhaços;

Figura 3: Companhia da Folia de Reis.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Figura 4: Companhia da Folia de Reis.



Fonte: Acervo do autor (2022).

- **Folião do ano:** É o responsável por dar condições à “saída” da folia, que ocorre no jantar do dia 31 de dezembro, podendo ser a pessoa incumbida em carregar o estandarte, ou bandeira da festa, símbolo máximo do giro. Esse Folião do Ano é escolhido no dia da Entrega da folia, nela é selecionado o Rei e a Rainha da folia do ano seguinte, que serão respectivamente o *Folião do Ano* e a *Festeira do Ano*.

Figura 5: Foliões do Ano de 2022.



Fonte: Acervo do autor (2022).

- **Festeira do ano:** Tem a responsabilidade de ser o organizador e por ceder espaço à “**entrega da folia**”, tido como o dia mais importante, que ocorre no dia 6 de janeiro, dia dos Reis Santos. Tal momento é caracterizado como a festa de encerramento do folguedo, onde se encontra o presépio, ou lapinha, que simboliza o encontro dos Reis Santos como o Menino Jesus da manjedoura.

Figura 6: Rainha/Festeira do Ano, Dona Selvina e seu esposo.



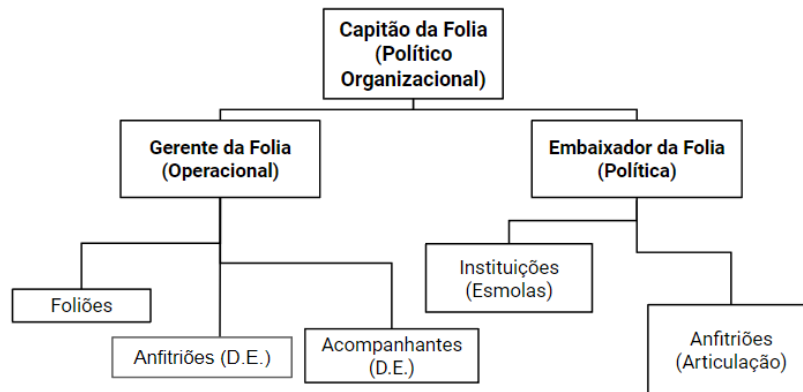
Fonte: Acervo do autor (2022).

- **Donos:** São personagens que surgem durante o giro, para coletar esmolas, realizar o “**pouso do café da manhã**”, “**pouso do almoço**” e o “**pouso da janta**”, são os momentos nos quais os foliões giram pela cidade e fazendas, levando consigo a bandeira e os acompanhantes.

- **Acompanhantes da folia:** São todas as pessoas que seguem o festejo, seja de forma contínua ou intermitente, seja por causa religiosa ou não (Brandão, 1977).

Outra forma de observar a estrutura da Folia de Reis é através de seu corpo de foliões. Que é organizado de uma forma hierarquizada (figura 7), com uma distribuição clara das tarefas.

Figura 7: Fluxograma da Folia de Reis de Amarolândia.



Fonte: Elaborado pelo autor (2022).

O **Capitão da Folia de Reis** representa a maior liderança de uma companhia. Ele decide as mudanças e o veredito sobre a entrada ou saída de foliões. O Capitão possui uma função dupla: a organização do grupo, definindo suas estruturas e partes pertencentes, e a parte política, estabelecendo certos vínculos de apoio que a companhia pode almejar. Por exemplo, caso exista alguma divergência entre o Capitão e o político de uma cidade, ou essa divergência seja com peças importantes da folia, ele decidirá se será, ou não, bem-vindo o apoio.

O Embaixador da Folia, no nosso caso Idelfonso, relata que: *“todo ano nois vai sair da folia aqui, eu chego nele e converso, ele faz o projeto da folia daquele ano [...] ele é o guia da bandeira, tudo que nós vamos fazer sendo folião, cê tem que conversar com ele”*. Assim podemos perceber que todas as decisões da companhia passam pelo capitão, não podendo tomar decisões nucleares, como por exemplo, ir um pequeno grupo de foliões na casa de um sujeito cantar e celebrar no período da festa sem o prévio contato com o Capitão, sendo passível de expulsão da companhia. Na parte organizativa, também fica a cargo do Capitão definir se a Folia manterá ou não certas peças de sua estrutura. Por exemplo, no ano de 2022, o Capitão da companhia proibiu a participação de palhaços, por conta de uma divergência pessoal que teve com um dos integrantes que interpretava este personagem. Assim, por uma decisão monocrática, ele acabou retirando da Folia de Reis de Amarolândia, durante este ano em questão, a figura do palhaço.

Durante nosso período de campo, percebemos muitas reclamações sobre esse fato. Não é possível definir se essa se tornará uma característica da Folia de Reis de Amarolândia, com a condescendência dos outros integrantes interessados, ou se o Capitão cederá à pressão

da população pela manutenção dessa tradição. Caso esta última seja a trajetória desse fato, será possível observar o caráter fluido desses festejos mesmo que existam conflitos e disputas.

Segundo Bakhtin (1993), podemos perceber que as tradições populares exprimem uma relação com o cotidiano e o interesse geral. Apesar de entendermos que as festas populares são momentos de êxtase, também há a exaltação do cotidiano. As relações e as trocas cotidianas impactam na forma como os indivíduos lidam com essas tradições, conforme apontam Bakhtin (1993)

A presença do **Gerente da Folia**, o detentor do embornal<sup>10</sup> e do apito é um outro personagem importante na estrutura do festejo. Tais objetos são característicos de sua função, o Gerente é responsável pela boa condução dos ritos combinados previamente na Folia de Reis. No embornal, carrega uma garrafa de cachaça e o apito. Segundo a crença dos foliões, a cachaça serve para que a garganta não fique seca e que não falhe no momento da cantoria. Dona Mezina, ex-foliã e agora uma anfitriã, nos dá um relato sobre tal papel:

*“Quando a gente girava e eu que andava com o embornal, com um litro de conhaque, eu punha um pouquinho para cada um, só para limpar a garganta, para cantar com aquelas voz é cansativo né? Eu não bebo não, mas tem que ter uma coisa para limpar a garganta, não é? Se não dá conta não” (Dona Mezina).*

Em outro momento ela relata:

*“Ontem, eu acho que aquilo que eles bebem. O homem que carregava a sacola do do com litro de pinga deles, o homem não estava com a sacola. Isso é ruim, né?! O embornal dele não sei se ele deixou lá para trás, você já sabe que eu não gosto aqui em casa eu não gosto, não é [de bebida alcoólica]? Mas eu dei, peguei meu garrafão de vinho mioranza e deixei aqui nessa mesa” (Dona Mezina).*

O homem a quem ela se refere era o Gerente da Folia daquele ano, que era o encarregado desse suporte. Ele havia levado seu embornal, mas deixou em uma mesa para entrar no local da reza. Na figura 8 podemos observar Dona Mezina segurando a bandeira da Folia de Reis e o Gerente da Folia de costas com o embornal preto do lado.

---

<sup>10</sup> Espécie de sacola de pano com uma alça longa, na qual ele guarda uma garrafa de cachaça e alguns itens para a boa condução da Folia.



Figura 8: Recepção da Folia na porta de Dona Mezina.



Fonte: Acervo do autor (2022).

O Gerente é quem dá a toada a esses trâmites. Ele define a hora de chegada, o momento de iniciar a cantoria de agradecimento pela acolhida na casa da anfitriã, além de determinar o início da refeição e o momento de despedida. Durante os pousos, era comum haver um clima descontraído, com foliões, anfitriões e acompanhantes conversando, rindo e bebendo. Entretanto, de repente, o som do apito do Gerente silenciava a todos, trazendo à memória que estávamos em um momento ritual que a comida, a conversa, a beberagem e a música eram apenas parte e não o todo daquela tradição.

É importante destacarmos que todos reconheciam os momentos, e não havia necessidade de que o Gerente falasse uma única palavra. Este domínio sobre os corpos é uma prática compartilhada e coercitiva, que comanda as atividades dentro daquele contexto de festa (Mauss, 2003). Estas simbologias rurais compartilhadas, fortalecem o caráter identitário entre os sujeitos e os territórios, reforçando o conhecimento dos ritos e processos nestas festas, favorecendo que ocorra com uma certa fluidez. Isto dialoga com Christino, Limena e Nogueira (2014) quando os autores afirmam que essa identificação com o ambiente rural é comum entre os goianos.

A partir desse movimento, o papel do Gerente é facilitado pois não é necessário informar qual o próximo passo, apenas indicar que ele se iniciará. O apito e o conhecimento coletivo do folguedo eram suficientes para que se desse seguimento. Esses momentos de intervenção do Gerente eram muito marcantes, pois seu apito ditava todo o ritmo, toda a



postura e toda a sequência da Folia. Pudemos notar que esses apitos estavam relacionados a três momentos principais:

- Fé: Momento no qual o gerente anunciava o início de uma cantoria em agradecimento ao Menino Jesus e aos Três Reis Santos, também para o anúncio do início da reza do terço, que era realizada em frente a lapinha montada na casa dos Anfitriões;
- Comida: Seu apito anunciava o momento em que os foliões podiam ir almoçar, esse apito servia também para que os anfitriões se organizassem para o serviço, o término das bebedeiras também é ditado pelo gerente.
- Ritmo: O ressoar do apito também dita toda a movimentação formal da Folia, dando início ao fluxo dentro da casa para abençoar, o giro em torno da mesa, a entrada na casa, e a saída para rua, na finalização.

Portanto, podemos perceber a importância que o Gerente da Folia tem no andamento operacional da festa. Nota-se que ele possui grande agência sobre esse andamento, como afirmou o Embaixador: "*ele manda também, não manda igual o Capitão, mas manda, se ele quiser parar uma Folia, ela para se ele falar: 'Não está errado aí, vamos parar por aqui e ver o que temos que arrumar'*". Nessa fala do Embaixador, notamos que cabe ao Gerente observar o desenvolvimento da festa.

Outro ponto observado por nós é a distinção comum nos textos sobre festas populares entre o sagrado e o profano. Segundo estes, não há um limite claro de ruptura, embora os sujeitos tenham consciência e agência sobre essas distinções. Esse tipo de manifestação popular compreende que fatos entendidos como profanos, dentro do rigor eclesialístico, fazem parte da estrutura do folguedo. O apito do Gerente é apenas a lembrança de que os ritos caminham juntos no ordenamento da manifestação. Assim, o Gerente da Folia não operacionaliza ou modela apenas o corpo de foliões, mas sim todo o corpo da festa, incluindo anfitriões e acompanhantes (Araújo, 1964). Deste modo entendemos que por essa cisão não existir de forma clara todas essas versões contraditórias da realidade material compõe a festa, como podemos ver:

Este caráter misto pode ser tomado como um elemento fundamental na definição de festa, pois ela parece ser fundamentalmente ambígua: toda festa se refere a um objeto sagrado ou sacralizado e tem necessidade de comportamentos profanos. Toda festa ultrapassa o tempo cotidiano, ainda que seja para desenrolar se numa pura sucessão de instantes, de que o *happening* constitui o caso limite. Toda festa acontece de modo extra cotidiano, mas precisa selecionar elementos característicos da vida cotidiana. Toda festa é ritualizada nos imperativos que permitem identificá-la, mas ultrapassa o rito por meio de invenções nos elementos livres (Amaral, 1998, p. 17).

Na celebração da Folia de Reis em Amarolândia, assim como na rotina diária, é perceptível a presença tanto do sagrado quanto do profano. Esses componentes se mesclam no evento festivo e são integrantes da vida cotidiana dos indivíduos envolvidos na festa popular.

Outra peça fundamental para a existência e persistência da Folia de Reis em Amarolândia é a figura do **Embaixador da Folia**. Esse ator é responsável por toda a articulação política prévia da festa. Após definir as datas e os detalhes com o Capitão da Folia, o Embaixador assume a tarefa de buscar quais serão as pessoas que irão ceder os pousos, ou seja, os anfitriões, e angariar as esmolos, que podem ser doações das mais diversas. No ano em questão, o Embaixador da Folia conseguiu doações do prefeito da cidade de Mara Rosa, sede do município, sendo uma delas uma tenda para o quinto dia de festa, além de complementos para as refeições produzidas, como galinhas, vacas e porcos que seriam utilizados na feitura dos banquetes.

Segundo Idelfonso, essa peregrinação que realiza para organizar as casas que receberão os foliões e a bandeira, acontece da forma descrita abaixo:

*“Primeiro a gente vai nas casa que o povo já costuma receber, né?! Depois, a gente vai vendo quem fez as promessa” depois disso ele relata que “quase nunca acontece de não ter casa, sempre tem, o povo é muito devoto aos Três Reis Santos, mas se não tiver a gente vai indo de porta em porta pra pedir” (Idelfonso).*

Outro ponto, é que o Embaixador também é a figura que angaria fundos para a Folia, ou seja, o que eles denominam esmolar, pedem auxílio de estrutura chegando à comida:

*“A gente pede né?! Pede na prefeitura uma ajuda de uma tenda, que nem foi aqui em casa, se uma pessoa faz uma promessa de receber a Folia e não tem as condição de fornecer comida, a gente tem que ajudar, né?! A pessoa não pode ficar sem cumprir sua promessa porque não tem dinheiro, se a pessoa precisa, a gente vai lá e pede um frango, um quarto de novilha, um porco, ou qualquer coisa que a pessoa tiver de condição, se não tiver condição também, a gente entende os Reis Santo olha muito pros pobre, né?!” (Idelfonso).*

Deste modo, a figura do Embaixador se mostra como um dos elos, entre a Folia de Reis e a institucionalidade. Por não existir uma política pública de financiamento do Folgado, o Embaixador tem que ser o elo que une e traz estes auxílios que ocorrem de forma pessoalizada, nunca via Estado, ou seja, caso um prefeito não queira auxiliar, a Folia deve buscar outros meios para existir.

Durante as entrevistas, foi possível notar que a presença do Embaixador é essencial para a existência da Folia, conforme relatado por todas as anfitriãs com as quais conversamos. Dona Mezina, por exemplo, afirmou que:

*"Ele vem com um tempo de antecedência, para que, se você aceitar, você tenha tempo de se organizar. Então ele vem, conversa e a gente aceita, até porque quando a gente aceita uma não quer mais parar de receber" (Dona Mezina).*

As anfitriãs destacaram a figura do Embaixador como um mediador conciliador em quem confiam para abrir suas casas e receber a Folia. Apesar de haver uma instância superior de decisão, representada pelo Capitão, no contato cotidiano para a realização da festa, a figura proeminente era a do Embaixador, considerado a principal liderança dentro da estrutura da festa, sem a qual não haveria celebração. Dessa forma, podemos observar que a estrutura da Folia de Reis de Amarolândia é baseada em hierarquias e lideranças, com o Capitão, o Gerente e o Embaixador desempenhando papéis essenciais na condução da festa. Assim, nota-se a existência de articulações sofisticadas e redes de confiança entre as lideranças e os Donos da Folia.

Estas redes de confiança se observam quando Dona Mezina diz que:

*"Antes na Folia eles vinha aqui, eles cantava fraquinho, bebia demais, eu não gostava, recebia porque os Três Reis Santo são maiores. Eu tava pensando em nem receber mais, sabe meu filho, eu tô velha. Mas esse ano o Defonso veio aqui, conversou comigo, disse que não era pra eu parar não e que ia ajeitar tudo. Ai eu disse que eles podia vim, ai cê viu? Que coisa mais linda foi dessa vez, eles cantaram bom demais" (Dona Mezina).*

Outro momento que podemos notar foi a importância dessa articulação de redes de confiança. No último dia de folia, algumas pessoas demonstraram uma certa aflição, por medo do Capitão enterrar a Bandeira, por conta das imposições realizadas por ele nas festas anteriores, mas a figura do Embaixador sempre surgia como um ponto de garantia: *"O Defonso é o único que tenta ouvir tudo, se fosse pelo Joaquim<sup>11</sup>, não teria mais folia"*, relatou uma das pessoas responsáveis pela cozinha na Entrega da Folia<sup>12</sup>. Neste contexto, podemos pensar no conceito de confiança levantado por Giddens no qual ele observa que a *"crença na credibilidade de uma pessoa ou sistema, tendo em vista um dado conjunto de resultados ou eventos, em que essa crença expressa uma fé na probidade ou amor de um*

---

<sup>11</sup> Capitão da Folia.

<sup>12</sup> Por se tratar de uma crítica direta à figura do Capitão não iremos identificar a pessoa, buscando resguardá-la de possíveis sanções.

outro, ou na correção de princípios abstratos (conhecimento técnico)” (Giddens, 1991, p. 42).

A confiança depositada no embaixador não reside apenas na pessoa em si, mas na representação que sua figura carrega, criando, a partir dela, redes de confiança. Essas redes de confiança podem se fortalecer ou estremecer e, como podemos notar, tal relação aumenta a importância da figura do Embaixador, sendo a representação material dessa rede, mantendo essa relação entre a Folia e a comunidade.

Um outro personagem importante, na qual todos citaram é a figura do **Palhaço** que representa os soldados do Rei Herodes, por isso usam máscara e “porrete” ou uma espada de madeira, que dançam e fazem poesias de improviso, sua dança e o uso do porrete simboliza o terror que os soldados despertavam no povo. Podemos perceber que na fala de Dona Maria, quando ela relata *“esse ano não teve palhaço, não sei porque, faz falta, traz mais alegria”* e de Dona Mezina, *“essa folia era melhor com os palhaço, era muito bonito, ver as dança deles, as brincadeira, sem eles fica ruim”* a falta que tal personagem fez no ano de 2022.

Idelfonso, conta a história dos palhaços no entendimento da tradição do festejo na região: *“os palhaço, que tiraram esse ano, são muito importante, eles representa a perseguição do Deus menino, que o Rei Herodes mandou matar”*.

Além dessas representatividades são considerados o elemento profano da Folia e muitas vezes associados à figura do demônio ou do satanás. Eles não cantam as partes do auto, mas emitem sons curtos e jocosos nos intervalos da cantoria. Os palhaços possuem partes específicas, chamadas “chulas” (mesmo nome dado às récitas dos palhaços de circo) ou “loas”, onde recitam quadrinhas, décimas e sextilhas. As quadrinhas são comuns e podem ser decoradas ou improvisadas, enquanto as outras costumam ser baseadas em romances tradicionais da literatura oral ou criadas pelos próprios palhaços, inspirados em eventos cotidianos, como o jogo do bicho, o futebol ou personalidades políticas (Santos, 2008).

No que tange à estrutura musical, podemos observar a existência de diferentes categorias de “vozes”, que são separadas de acordo com a tonalidade e o momento de entrada na cantoria. Segundo Cavalheiro (2005) e Falcheti, Guimarães e Miranda (2012), as Toadas de Folia de Reis, podem ser divididas em três principais:

Na toada mineira, o mestre é o improvisador dos versos, o contramestre responde aos versos improvisados e também coordena as outras vozes, o contrato ajuda o contramestre, o tipe é a 3ª voz, o contratipe é como se fosse a voz do tenor cujo timbre é mais agudo, e o requinta (ou turina, tripa, tala) é a voz considerada

sopranino, que emite a nota mais aguda na cantoria. Esta toada é de caráter lento, em comparação às outras (Porto, 1982, p. 40).

- Já a toada paulista possui o coro menos numeroso que a mineira, e o andamento é mais rápido. Organiza-se em quatro vozes, e tem como vozes principais a do mestre e do contramestre. As outras duas vozes são os respondedores (Cavalheiro, 2005, p. 22).

- A cantoria da toada baiana é organizada somente com duas pessoas - o mestre e o contramestre - que cantam juntos. Não há coro respondedor, pois quem faz a resposta dos cantos são os instrumentistas (como as lutas), e o andamento é bem mais rápido que o das outras toadas. Este tipo de toada é muito comum na cidade de Olímpia. Nela o mestre improvisa e o contramestre canta simultaneamente. O Mestre Valdevino, da Cia. Estrela da Guia, destacou que uma das dificuldades da toada baiana é sua rapidez no ritmo e na improvisação dos versos, e que o bom resultado depende do alinhamento entre os dois cantores. (Falchetti; Guimarães; Miranda, 2012, p. 74).

A Folia de Reis de Amarolândia é mais próxima da toada mineira, pois possui a requinta, uma voz mais aguda comum nesse estilo musical, que atualmente também é utilizada por vozes femininas na companhia em análise. A escolha desta toada pode ser justificada pela origem dos fundadores da Folia de Amarolândia, que como destacado têm sua possível origem no estado de Minas Gerais.

O corpo de Foliões pode ser observado também através da estrutura musical na qual eles se organizam. Deste modo, temos alguns instrumentos que são obrigatórios e de posse da própria companhia, estes instrumentos ficando guardados nas casas dos líderes, e outros adicionais, dos obrigatórios temos:

- A caixa, instrumento de percussão, que realiza a marcação da toada, é uma espécie de tambor feito de couro bovino tensionado com cordas, feitos artesanalmente. O instrumento é muito semelhante a uma alfaia, instrumento tradicional no maracatu pernambucano;

- Pandeiro, instrumento tradicional na folia de reis e com sonoridade bastante difundida na música brasileira, aqui o pandeiro é feito de madeira e couro bovino, com pequenos pratos, e decorados com fitas coloridas, para demarcar que é um instrumento ritual.

- Os instrumentos de corda, que são os violões e as violas de doze cordas, determinam a cadência e melodia;

Figura 9: Alguns instrumentos, como a caixa e o violão aparecem.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Estes instrumentos citados acima são instrumentos presentes em todas as Folias de Reis da região. Já a sanfona é um instrumento não obrigatório, porém muito cobiçado nas folias, por sua sonoridade, todavia, seu domínio é mais complexo, reduzindo a quantidade de pessoas que conseguem ter o controle total deste instrumento. Este fato, pode ser percebido quando Robertinho, o sanfoneiro da folia, relata que participa da folia do município vizinho Alto Horizonte, entre os dias 25 e 30. Uma vez que a folia de Amarolândia só gira a partir da noite do dia 31, Robertinho participa de outros eventos desse pois é um dos poucos sanfoneiros da região que estão vinculados a essa tradição.

Figura 10: Robertinho e sua sanfona.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Outra questão relevante é o processo de ingresso na companhia. Segundo Robertinho, o sanfoneiro da folia, qualquer pessoa pode se inserir no contexto da folia, sendo possível também integrar o corpo de foliões.

*“Você chega no Capitão da Folia, e fala pra ele, que você quer tocar, ele vai perguntar qual instrumento você sabe, e perguntar se você sabe as toada, se não souber é mais difícil mas a gente pode passar pra aprender, você chega assim: ‘ah, Joaquim, quero tocar na Folia’ aí você fala, se sabe tocar uma viola, um violão, uma caixa, tem gente que pensa que sabe tocar caixa, mas é muito difícil, então a gente vai ver, se for promessa é quase certeza que você vai girar com a gente” (Robertinho).*

Ou seja, o candidato deve procurar o capitão da folia, relatar sua motivação e interesse em compor o grupo, e demonstrar seu conhecimento musical, tanto técnico quanto das toadas, e assim será incluído.

Deste modo, podemos concluir que a Folia de Reis de Amarolândia é uma manifestação cultural que possui uma complexa organização hierárquica, com papéis bem definidos, sendo o Capitão, o Gerente e o Embaixador figuras fundamentais na condução e articulação da festa. A estrutura musical da Folia, por sua vez, é menos hierarquizada, permitindo a entrada e saída de tradições musicais. No entanto, essa mobilidade pode gerar tensões e resultar em transformações na manifestação. Além disso, a importância do Embaixador na aquisição e distribuição de alimentos demonstra que a comida é parte fundamental da estrutura da Folia, em torno da qual se organizam diversas relações que ocorrem durante todo o Giro. Portanto, a Folia de Reis de Amarolândia é uma manifestação cultural complexa, que se sustenta através de uma intrincada rede de relações (DaMatta, 1979).

## 6 A COZINHA DA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA

Neste capítulo, apresentaremos e discutiremos a cozinha da Folia de Reis a partir da ideia de que esta seria uma *Cozinha Ritual*. Como já debatemos anteriormente, a cozinha engloba diversas práticas do universo social e cultural, dos grupos. Ela pode ser considerada o conjunto de pratos, técnicas culinárias, ingredientes e modos de comer. Além disso, ela pode ser pensada como o espaço físico e material no qual a preparação dos alimentos ocorre (Oliveira; Silva, 2021; Collaço, 2013). A cozinha não existe fora de um conjunto social, ela não é uma prática individual, pois se expressa através da subjetivação de experiências coletivas e compartilhadas.

Assim, podemos pensar que a cozinha é uma importante categoria nos estudos de Gastronomia, além de se tornar uma forte categoria sociológica, quando focamos nas relações sociais que ela possibilita observar. Porém, é relevante dizer que, a cozinha, enquanto categoria, é muito ampla e complexa, e quando a observamos ela exprime certas facetas de acordo com diversos contextos e fatores<sup>13</sup>. Logo, podemos pensar que existem diversas formas de se recortar essa categoria.

Em um desses recortes, Oliveira e Silva (2021) definem o conceito de Cozinha Regional, como o:

conjunto de elementos e significados que envolvem o comer, as práticas culinárias, as preparações, os ingredientes, as sociabilidades e rituais de consumo que se dão de forma localizada em um espaço geográfico culturalmente identificado. Ao destacarmos a comida, a culinária e a comensalidade a capacidade de referenciar um lugar, caracterizando um grupo social, compreendemos estes elementos como tradutores de indivíduos e coletividades que compartilham um mesmo local geográfico ou traços culturais (Oliveira; Silva, 2021, p. 2).

Outro exemplo é quando falamos de Cozinha de Raiz, sob a ótica do sistema de aquisição alimentar:

a cozinha como um espaço social que expressa sociabilidades, por meio da resignificação das relações entre produtores, comensais e *chef*; e de raiz por expressar não apenas o enraizamento e a imersão social destes atores em circuitos curtos de comercialização, como também por valorizar o vínculo com a história, com a tradição, com a genuinidade e com a autenticidade da trajetória do produto associado ao seu local de origem, seu modo de produção e seus produtores (Zaneti, 2017, p. 145).

---

<sup>13</sup> Por exemplo: momento de consumo (Festas, horários, jejuns, etc.), locais (região, biomas, etc.), ciclos de produção e consumo (redes de aquisição, locais de compra, formas de produção), etc.



Consideramos que esses dois exemplos dialogam com a Cozinha de Folia de Reis. Todavia, compreendendo a importância do conceito de Zaneti, e seu potencial explicativo também nas cozinhas de festa (2017), ampliamos a ideia para além da figura do *chef* compreendendo como uma possibilidade de salvaguarda de certos preparos e ingredientes tradicionais. Podemos entender esta, sob a ótica de uma cozinha de circuitos curtos entre quem produz e quem transforma, cuja essa proximidade geográfica fortalece todo o ecossistema alimentar, abrangendo os demais agentes transformadores que compõem esta cozinha.

As cozinhas de festas populares possuem peculiaridades, pois não são necessariamente percebidas como cozinhas cotidianas, ou que “apenas” representam um lugar específico, ou que estão vinculadas a circuitos de produtos locais. Desde a sua aquisição até a sua ingestão, essa comida está marcada por ditames rituais distintos daqueles que caracterizam as cozinhas regionais e de raiz<sup>14</sup>. Tal questão pode ser percebida quando observamos a existência de disjunções entre a cozinha ritual e a regional, a exemplo do Natal. Parte do país adota práticas importadas para celebração da data e mesmo assim, essa cozinha existe em um contexto específico. Por exemplo, comprar peças de carne específicas como peru, ou pernil bovino, além de outras carnes, o uso de frutas cristalizadas, uvas passas entre outros condimentos que não. Isso seria a *cozinha ritual*, ela seria uma cozinha transformada e adaptada para aquele contexto específico.

É interessante notar que existem alguns autores que tratam do tema “cozinha ritual”, todavia, esse tema não é desdobrado para o entendimento consolidado do conceito. Lody (1977) entende que:

A cozinha ritual é organizada seguindo critérios de utilização restrita ao preparo de muitos pratos constituintes dos cardápios dos deuses africanos. As disposições dos objetos, confecção dos utensílios e atitudes das pessoas que têm o mister de cozinhar para as divindades nos dão importante campo de análise, quando observamos complexos rituais gastronômicos que irão atender à fome dos deuses, satisfazer e cumprir as necessidades dos crentes que através do preparo dos alimentos realizam importante momento no conjunto de cerimônias votivas (Lody, 1977, p. 40).

Apesar do autor levantar pontos interessantes sobre o conceito, como a ideia de “critérios de utilização restrita”, que constituiu a ideia de cozinha ritualística, percebemos que ela está vinculada diretamente a uma ideia de troca ou relação entre os sujeitos e o divino.

---

<sup>14</sup> Não que estes pontos não se interseccionam em certos momentos, mas essa cozinha é abordada de maneira diferente por seus construtores.

Consideramos que a cozinha de ritual não está apenas ligada a essas relações, pois não necessita efetivamente da crença no divino para que ela seja ritualizada. A partir disto, podemos pensar em festejos não sagrados que aportam esse tipo de cozinha, como o carnaval, por exemplo onde se existe uma mudança no padrão alimentar dos indivíduos o que é visto com a pesquisa de Santos (2013):

No cardápio desses eventos, descrições que se sobrepõem, destacando-se entre as comidas o cachorro-quente, o churrasquinho, o queijo de coalho assado, o acarajé e 39 preparações da culinária brasileira – feijoada, dobradinha, sarapatel, maniçoba, rabada e mocotó. Entre as bebidas, sobressaem as industrializadas – cerveja, refrigerante e água mineral, e aquelas à base de frutas, como o caldo de cana e a água de coco, e aquelas preparadas à base de álcool e frutas (Santos, 2011, p. 38).

Assim, a cozinha do carnaval como mais um exemplo, possui características específicas do período em que as produções correspondem às necessidades do público que confraterniza. Deste modo, observa-se que não é necessário que a cozinha ritual esteja ligada às festas sagradas.

Nesse sentido, utilizamos o termo ritual devido à sua capacidade de abranger a questão. Turner (1974) entende que rituais são conjuntos de ações ou cerimônias realizadas como parte de uma prática tradicional ou religiosa. Muitas vezes envolvem gestos ou objetos simbólicos e destinam-se a transmitir um significado mais profundo.

Esses rituais servem para reforçar normas e valores sociais, bem como para marcar transições importantes na vida. Schechner (2011) considera que o ritual se refere a um conjunto de ações ou performances realizadas em uma realidade não comum, como durante ocasiões ou eventos especiais, e muitas vezes são regidas por regras ou códigos estabelecidos.

Assim, a *Cozinha Ritual* é uma cozinha que consagra um conjunto de práticas, ações e cerimônias, como parte de práticas sociais, culturais e alimentares específicas, em uma realidade não comum ou excepcional. Essas práticas reforçam valores e transmitem significados.

A partir disto a cozinha de Folia de Reis pode ser identificada como uma cozinha ritual. Isto se dá em função de seus desdobramentos e relações. Inicialmente com o trajeto realizado pelo Embaixador meses antes do início da Folia de Reis, para garantir os pousos e iniciar a coleta de esmolas para o giro, como podemos notar na fala de Dona Mezina, que ao falar dessa passagem do embaixador “*ele passa por aqui com uns seis mes antes, né?!*

*Porque dá tempo da gente se organizar tudinho, de ver se a gente tem ou não condição de receber a Folia".* Deste modo é notável que existe uma preparação prévia e específica da comida neste evento, no qual buscam-se locais e subsídios materiais para que essa demanda seja suprida.

A cozinha, em sua forma física ou "arquitetônica", da Folia de Reis também possui características específicas. Esta é uma cozinha externa em que a produção dos pratos ocorre no quintal, no terreiro ou nas varandas, podendo ser em estruturas fixas ou temporárias. O fogão a lenha é a principal fonte de calor para produzir as comidas e, por alguns motivos, os principais deles são: as grandes quantidades de comida criam a necessidade de um espaço mais amplo para a produção que os fogões a gás domésticos não dão conta. Pinto (2019) denomina a "cozinha externa" como a "cozinha suja", onde são preparados os alimentos que sustentam o dia a dia, em contraste com a "cozinha interna", que tem a função de produzir pratos mais refinados e delicados, como os doces.

Outro ponto é a economia tendo em vista que o preço do gás é superior ao da lenha. Esta é ofertada ou tirada pelos próprios donos, como relatou informalmente o marido de Dona Selvina: *"eu tirei essa lenha tem uns 2 meses, deixei ela aí coberta com a lona, para ir secando e não dar muita fumaça. É uma lenha boa!"*. Existe uma ideia de economia no uso desta lenha no lugar do gás. Outro fator é o sabor, pois a fumaça também se torna uma espécie de "tempero" na produção dessa comida.

Essas cozinhas possuem características que Candido (2010) descreve como uma extensão da casa, que, em um ambiente rural, pode ser considerada uma habitação rústica. Com um núcleo mínimo e anexos espalhados pelo terreno ocupado pela família, a cozinha é um anexo culinário fragmentado: a despensa localiza-se em um ponto, as panelas são guardadas em outro, e a comida é preparada em um fogão situado do lado externo (Candido, 2010)

É importante citar que tanto a cidade de Mara Rosa quanto o povoado de Amarolândia possuem a maioria de suas construções de forma horizontal quanto a produção de grandes varandas em torno da casa é comum. Assim observamos a construção de fogões a lenha nos quintais, tentando manter distante da casa para não deixarem o cheiro da fumaça dominar todo o interior da residência. A partir das onze da manhã, o cheiro da cidade é o cheiro da comida sendo feita no fogão a lenha em tempos de Folia ou não.

Figura 9: Cozinhas Externas.



Fonte: Acervo do autor (2022).

A área de refeição durante a folia também é externa. Não se alugam cadeiras, são utilizadas as cadeiras das residências, que em geral são para os idosos e pessoas com dificuldades de locomoção. O resto das pessoas sentam-se nos parapeitos ou nos meios-fios do povoado.

Figura 10: Pessoas aguardando a refeição.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Assim, percebemos que a cozinha da Folia de Reis se estende pela cidade, não possuindo um núcleo único. A casa do anfitrião se abre e se confunde com a rua, tendo as calçadas, ruas, meios-fios e varandas como palco onde acontece a comensalidade. Podemos considerar que “há uma intersecção que une conceitualmente aquilo que se entende por rua e aquilo que se entende por casa [...]” (Nóbrega; Trindade, 2020, p.11). Como aponta DaMatta (1997), a rua é vista como um local de abandono que nos transforma em

subcidadãos. Contudo, na Folia, ao abrir-se a casa para a rua, ocorre uma ruptura desse critério: a casa deixa de ser exclusivamente dos donos, e a rua passa a fazer parte dela. Ainda assim, os participantes que entram na casa compreendem as regras e limites do que podem fazer nesse espaço.

Outro ponto que demonstra essa característica são as comidas preparadas para a época, elas possuem um certo padrão nos itens que são servidos, podemos notar que em todas as nossas visitas, excetuando a de café da manhã, existia um padrão de pratos, tanto em ingredientes quanto em formas de preparo. Essa regularidade é vista como uma regra tácita do festejo, sendo assim pratos que além de rituais, são obrigatórios na festa.

Apresentaremos e aprofundaremos mais o conceito de *Cânone Culinário*, já abordado de forma superficial anteriormente. A palavra “*culinário*” sucede a de *cânone* pois, os pratos são resultados da produção culinária, ou seja, da transformação em comida. Essa abordagem vai contra a ideia de que a transformação do alimento ocorre apenas durante a ação física, pois a intenção precede a ação, transformando o alimento em comida desde o momento em que se decide consumi-lo. Assim, a culinária se torna o momento em que os indivíduos, por meio da imposição de sua vontade sobre o alimento, utilizam todo o conhecimento sociocultural adquirido, incluindo técnicas, combinações de sabores, percepção de gosto e criatividade (Oliveira; Silva, 2021; Woortman, 2013).

Por esse motivo, a aquisição, condicionamento e produção será importante para a construção deste *Cânone*. O termo *cânone* remete a um item referencial, em outras palavras, na literatura, direito, religião e ciências, os cânones representam figuras representativas de um campo, sociedade ou fé. Deste modo, esse item referencial cria conexões entre o grupo e a situação na qual ele se insere, um *cânone* religioso, fará sentido somente para o conjunto que compartilha tal léxico semiótico. Ou seja, para um Cristão, católico apostólico e romano, a iconografia será distinta para a de um protestante (Muzart, 1995; Araújo, 2016).

A culinária também acaba se inserindo, construindo marcas que refletem um povo, que compartilha este léxico. Além de conterem uma concepção hierárquica, na qual, aqueles cânones, que são fruto de articulação e construções assimétricas, acabam por se tornar um símbolo de poder para os grupos. O domínio destes produtos canônicos se vale para manutenção de certas práticas e por conseguintes certas distinções classificatórias de autoridade que as beneficie (Santos; Meneses; Nunes, 2004; Connell, 2012).

Assim, *Cânone Culinário* são pratos resultantes de saberes que simbolizam e

expressam a cultura de certo grupo que compartilha determinada prática. Esses pratos e seus ritos de produção podem simbolizar tantos lugares, festas, religiões quanto aspectos históricos, entre outros. Tais produções têm, a partir da construção social e histórica, a capacidade de fazer com que os indivíduos reconheçam suas práticas e se reconheçam enquanto sujeitos socializados dentro daquele contexto. Podemos pensar em alguns exemplos, como o preparo da feijoada de feijão-preto para o carioca, ou do acarajé, que é representativo tanto da região do Recôncavo Baiano quanto das religiões de matriz africana da região.

Deste modo, o Cânone Culinário se diferencia do prato-totem de Calvo (1982), que propõe que o simbolismo vem do prato em si, em um contexto específico de pessoas que migram para outros países em busca de símbolos que remetam à sua cultura e memória, ou em Fischler (1995), que entende que

Algumas dessas práticas não apenas persistem, mas ganham um lugar ainda mais importante na sociedade receptora. Aqueles que as trazem consigo atribuem-lhes um significado considerável, que vai além do que poderiam ter na cultura e no país de origem[...] Esses pratos-totem, que são oportunidades de recordação e emoção, também se tornam "marcadores" de especificidade e diferença. Além disso, eles servem para transmitir um mesmo patrimônio de pertencimento que será posteriormente utilizado para a recordação emocional pela geração seguinte (Fischler, 1995, p. 149).

Logo, entendemos que, no contexto específico adotado pelos autores, este conceito não abarca a totalidade culinária de um cânone. Um exemplo disso é o ato de produzir um acarajé em outro contexto que não seja o ritualizado, ou que traga componentes do seu processo de produção, o que acaba por reduzir o impacto simbólico que entendemos como uma referência simbólica. O prato em si possui representatividade, mas o processo de produção acrescenta e potencializa esse referencial no qual buscamos nos basear.

Assim, o cânone culinário não se refere apenas ao resultado da produção, mas a todo o processo de produção, possuindo um significado claro e evidente em seu próprio contexto, não necessitando estar fora dele para alcançar esse reconhecimento. Em resumo, o cânone culinário é a união entre a produção, transformação e resultado de um prato, no qual os indivíduos se reconhecem em todo o processo. Estejam eles dentro ou fora de seu ambiente tradicional de confecção, o cânone culinário possui uma referência que pode abranger aspectos regionais, nacionais, religiosos, rituais ou situacionais.

Neste sentido, é possível compreendermos que a Cozinha de Folia de Reis, além de ter traços de uma *cozinha ritual*, ainda possui pratos que constituem uma *culinária canônica*,

como podemos notar nas falas de Dona Mezina “*tem comida, meu filho, que se não tiver é estranho, a pelotinha, uma galinha cozidinha, um macarrão bem feitinho*”, e na fala de Dona Maria, “*É difícil cê ir na casa de fulano e não ter uma pelotinha frita né?! Uma gueroba, quando tem é bom demais*”. Idelfonso diz *tem sempre né?! Toda casa tem que ter pelotinha, macarrão, uma salada de repolho né?! Se não tiver, o povo sai falando: oh! Na casa de fulano não teve isso, ou aquilo, ficou faltando, né?!*”. Tais pratos foram perceptíveis também durante todo o giro da Folia.

A partir disto, iremos discutir sobre os pratos com o objetivo de conhecer seus ingredientes, sua produção, técnicas aplicadas e característica estética, com o intuito de situá-los no cenário da festa. Importante ressaltarmos que tais pratos são característicos da cozinha regional de Goiás e se encontram como Cânones Culinários da Folia de Reis de Amarolândia.

## 6.1 Pelotinha

Ingredientes: Carne bovina moída, temperada com cebola, alho e sal, pimenta do reino também moída, pimenta de cheiro, cheiro-verde<sup>15</sup>

Preparo: A Cebola é picada em pequenos quadrados com uma técnica de corte tradicional<sup>16</sup>, a pimenta de cheiro é cortada também em pequenos cubos. O cheiro-verde é selecionado, mantendo apenas as folhas mais verdes e com aparência mais “sadia”. O sal e o alho são picados ou triturados em liquidificador todos estes temperos são vertidos sobre a carne, que é misturada e moldada em formas de bolas pequenas que o centro da palma da mão é utilizado como molde e medida. Após isso, é frita em óleo ou banha de porco.

---

<sup>15</sup> Cheiro-verde em Goiás é uma mistura de duas ervas: Coentro e Cebolinha, o coentro pode ser substituído, a depender da região do país, por salsa, principalmente nas regiões sul e sudeste do país.

<sup>16</sup> A técnica de corte de cebolas e outros vegetais vem de uma tradição local e pode ser observada em outras regiões. A técnica consiste em segurar o vegetal com uma das mãos, geralmente a não dominante, enquanto a outra mão, mais habilidosa, manear a faca para fazer leves pancadas com o fio, de modo a inseri-la de forma razoavelmente segura. Primeiro, as incisões são feitas no sentido vertical e, em seguida, faz-se o movimento cruzado para formar quadrados. Depois que uma superfície quadriculada é formada, o vegetal é virado e o corte é feito sob o domínio da mão, seja em um recipiente para armazenar ou diretamente na panela em que será preparado.

Figura 11: Pelotinha de carne bovina servido na Folia de Reis de Amarolândia.



Fonte: Acervo do autor (2022).

## 6.2 Frango ao molho de açafrão

Ingredientes: Existe uma preferência pelo frango caipira, todavia, o uso do frango de granja está cada vez mais dominante nos festejos. Dos cinco pousos em que participamos, somente em dois foi utilizado o frango caipira para este preparo. Usa-se açafrão da terra, alho, cebola, sal, pimenta de cheiro, cheiro verde e óleo de soja ou banha de porco para temperar.

Preparo: Caso seja caipira, os frangos são mortos dias antes. Primeiramente, corta-se o pescoço e deixa-se escoar a maior parte do sangue do animal. Em seguida, o frango é mergulhado em água fervente a fim de facilitar a retirada das penas. Ao fim da retirada das penas, sobra o que chamam de "canhão". Para que sejam removidos, passam-se no fogo, podendo ser na chama do fogão a gás ou a lenha. Eviscera-se o bicho, é importante dizer que as vísceras também entram no preparo, como o coração, moela e fígado. A partir daqui os processos são os mesmos do frango de granja. O frango é desmembrado em pedaços médios e refogado com óleo ou banha de porco. Adiciona-se o alho pilado com o sal e o açafrão. Quando a carne dourar, adiciona-se a cebola cortada em tiras, acrescenta-se água e coloca-se a tampa. Após um tempo de cocção, que vai depender se é em fogão a lenha ou a gás, panela comum ou de pressão, percebe-se que o frango está cozido. Para saber, espeta-se próximo ao osso da parte mais carnuda. Caso não extravase sangue, é porque atingiu a uniformidade. Assim, adiciona-se a pimenta de cheiro, deixa-se cozinhar até que o frango fique bem macio, e ao desligar, coloca-se o cheiro verde picado.



Figura 12: Frango ao molho de açafrão.



Fonte: Acervo do autor (2022).

### 6.3 Macarrão frito

Ingredientes: Macarrão alongado, tendo preferência pelo tipo bucatini, uma massa parecida com o espaguete, todavia, com diâmetro mais alargado e um furo em seu centro. Isto, possibilita a absorção de molho, extrato de tomate industrializado, óleo de soja, cebola, alho, pimenta do reino, parmesão industrializado ou queijo meia-cura ralado.

Preparo: A massa é cozida em água com sal e um fio de óleo de soja, escorrida e misturada novamente com óleo de soja para evitar que grude. Enquanto isso, prepara-se o molho a partir de alho pilado com sal refogado e uma quantidade de óleo de soja. Adiciona-se a cebola cortada em tiras quando o alho estiver dourado e, quando as cebolas começarem a ficar transparentes, acrescenta-se o extrato de tomate. Após o término do molho, insere-se o macarrão cozido e mistura-se com o molho. Por fim, adicione-se o queijo escolhido. É importante ressaltar que essa massa é preparada de forma diferente das tradicionais italianas, sendo cozida além do ponto conhecido como "al dente", ou seja, mais macia, e o molho é feito em pequena quantidade para que a massa fique envolvida no molho à base de óleo e extrato de tomate.

Figura 13: Macarrão Frito.



Fonte: Acervo do autor (2022).

#### **6.4 Costela com mandioca/ Quibebe de Mandioca**

Ingredientes: Costela bovina ou músculo, mandioca. Em raros casos, a carne de mandioca pode ser substituída por batatas. Para o tempero base, usa-se açafrão-da-terra, alho, cebola, sal, pimenta-de-cheiro, cheiro-verde, pimenta-do-reino e óleo de soja.

Preparo: A carne bovina, cortada em cubos grandes, é temperada com pimenta do reino e o alho pilado com sal, sendo colocada em uma panela com óleo de soja. Frita-se a carne até que ela fique bem caramelizada e, então, o açafrão é adicionado com parcimônia, pois o produzido na região possui um sabor e cor bastante forte. Com uma colher, geralmente de pau ou de alumínio, envolve-se toda a carne com o açafrão e adiciona-se a cebola. Quando ela ficar transparente, adiciona-se a água e deixa-se cozinhar. Ao ficar macia, quase no ponto de serviço, a mandioca é adicionada junto com a pimenta de cheiro e, quando a mandioca amolecer, finaliza-se com o cheiro verde.

Figura 14: Costela com mandioca/ Quiebebe de Mandioca.



Fonte: Acervo do autor (2022).

## 6.5 Salada de Repolho e Tomate

Ingredientes: Repolho branco, tomate, óleo/azeite composto, pimenta e sal, podendo ter cheiro verde.

Preparo: Corte o repolho em finas tiras, corte o tomate em cubos pequenos, misture os dois, misture o óleo o sal e a pimenta<sup>17</sup>. Regue sobre os tomates e o repolho, misture tudo. Caso deseje, jogue o cheiro verde picado por cima para finalizar.

Figura 15: Salada de repolho e tomate.



Fonte: Acervo do autor (2022).

## 6.6 Carne de Porco Frita

Ingredientes: Carne de porco. Ainda se encontra muito porco caipira nas folhas, com

---

<sup>17</sup> Essa mistura pode ser aquecida, para que murche as folhas de repolho.

sabor mais marcante e carne mais escura. Todavia, já é possível perceber que porcos de granja estão encontrando espaço na mesa da festa. Tempera-se com alho, sal, pimenta do reino, limão e, algumas vezes, com cebola e açafrão.

Preparo: O abate do animal é realizado dias antes, com um golpe no crânio para que ele se desensibilize. Após isso, o porco é sangrado com uma faca longa e afiada inserida em sua jugular. Após o sangue parar de vazar, o porco é maçaricado para que solte a pele superficial e os pelos sejam torrados. O animal é aberto e eviscerado. Boa parte desses órgãos são utilizados para a produção de outros preparos, como a linguiça e o sarapatel, que geralmente não são utilizados na folia de reis. A partir deste ponto, o preparo é o mesmo tanto para o porco de granja quanto para o caipira: corte em pedaços médios, tempere e coloque em uma panela. Frite até que fique dourado, não necessitando do acréscimo de óleo, pois a gordura do animal é suficiente. Deixe no fogo até dourar.

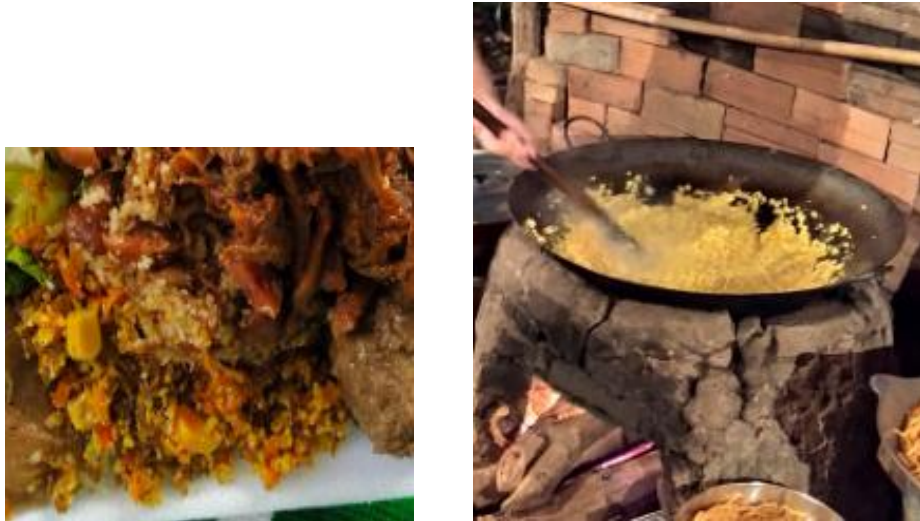
Figura 16: Carne suína frita com açafrão.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Alguns outros alimentos têm uma alta frequência, todavia, seus preparos são muito diversos, não mantendo uma característica geral que propicie a identificação de um prato único. Um exemplo é o **milho**, no qual os grãos podem ser utilizados em diversos preparos, como saladas, farofas, em carnes ou apenas refogados, alho e óleo, podendo adicionar cebola.

Figura 17: Milho utilizado na farofa e milho refogado no tacho.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Outro ingrediente constante é o **feijão carioca**, que aparece no tropeiro, em caldo ou no tutu, podendo estar presente em saladas quando se utiliza o feijão branco, que é raro. O feijão quando é feito de caldo, leva apenas alho e sal, sem acréscimos de guarnições, em raros momentos pode ser colocado, jiló ou jurubeba, ambos vegetais amargos da família das *Solanaceae*. Na feitura do feijão em forma de tutu, é acrescido, em alguns momentos, pimenta de cheiro e uma pele de porco, para saborizar, que é retirada após o cozimento, então ele é triturado. No tropeiro a base são os embutidos, calabresa e bacon, além do acréscimo da farinha, e por vezes a banana da terra e ovo, levando mais alguns temperos, como cheiro verde, pimenta de cheiro, sendo uma preparação mais seca, sem caldo.

Figura 18: Feijão de caldo e tutu de feijão.



Fonte: Acervo do autor (2022).



A **gueroba** (*Syagrus olerace*) é um tipo de palmito, retirado do tronco de uma palmeira, tem um sabor amargo e é um ingrediente frequente, todavia, segundo relatos de Dona Mezina, “*guariroba, é quando tá com o tempo pra ela, né?! Tem tempo que ela tem todo ano, agora tem tempo que ela fica muito cara pra fazer na folia*”. Dona Vanilda, traz que “*Quando o clima ajuda a gueroba aparece mais, porque se fica muito cara, a pessoa que planta prefere vender, pra tirar um dinheiro a mais.*”. Deste modo, percebemos que a gueroba é um produto marcado pela sazonalidade, estando associado com as variações climáticas. Ela pode aparecer em molho, com açafrão, em saladas, sendo ela crua, ou refogada com alho, cebola e açafrão.

Figura 19: Salada de gueroba e refogada e palmeira de onde se extrai o Palmito.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Na foto, temos ela em forma de salada crua, círculos brancos, e abaixo, em molho de açafrão.

Essas transformações nos ingredientes são frequentes na Folia de Reis. A interpretação subjetiva de certos preparos surge cotidianamente e é bem vista pelos foliões e acompanhantes da festa. Outro ponto é que a comida da folia de reis pode sofrer alterações devido à mudança no processo de aquisição desses produtos. A ideia de cozinha de raiz (Zaneti, 2017) perde força pouco a pouco devido a transformações no sistema alimentar (Goody, 2017) da região, modificando as formas de produção e aquisição desses bens. Dessa forma, podemos notar que existem os cânones culinários que sofrem poucas alterações na sua produção. No entanto, a mudança nos preparos pode surgir tanto através da agência

subjetiva e criativa na produção de pratos quanto de uma modificação no sistema alimentar que força essas transformações.

Os temperos utilizados seguem o padrão do cotidiano dos sujeitos. Dona Mezina relata que *"Eu uso o temperinho do dia a dia mesmo, tudo simples. A única diferença é que no dia normal, a gente pila no pilãozinho de alumínio, né?! No dia de Folia é muito mais comida, então a gente bate no liquidificador."* Assim, podemos notar mais um ponto no qual a festa popular está vinculada às práticas cotidianas, reforçando seu caráter dialético entre o cotidiano e o excepcional.

Estes ingredientes encontrados são bem característicos e possuem traços do seu uso regional. A base de todos os pratos quentes é a mesma: alho e sal. A partir daí, são adicionados complementos, dependendo da preparação. Dona Selvina destaca que *"o alho e o sal, meu filho, é o simples que faz ficar gostoso, no tempero não precisa inventar muito não"*. Assim, podemos compreender que, apesar de ser uma situação festiva, a simplicidade do tempero é o que impera.

Nota-se que o entendimento na construção destes sabores está mais envolvido com o ingrediente principal a ser preparado do que com a utilização de uma base extensa de tempero. Os temperos complementares são formados por cebola, que é o principal tempero complementar, cheiro-verde, pimenta-do-reino, pimenta-de-cheiro e açafrão produzido na região. É interessante pontuar que o uso de temperos prontos ou industrializados ricos em glutamato monossódico não é frequente. Durante todo o período em que estivemos acompanhando, não percebemos o uso desses ingredientes, muito menos nas falas dos participantes entrevistados.

Assim, notamos que os traços de regionalidade estão presentes na cozinha da Folia de Reis, como podemos perceber na fala de Idelfonso *"As comidas da Folia são as comidas da região mesmo, nunca trouxeram nada que era de outro lugar, pra dizer, 'olha isso veio de outro país, ou outro estado' não, não tem"*. Ou seja, a cozinha ritual da Folia de Reis possui uma interface voltada para a construção regional da comida. As transformações surgem e impactam a cozinha, mas essa transformação parte de um referencial consolidado na regionalidade.

A cozinha da Folia de Reis, assim como as festas da religiosidade popular, possui em sua origem diversos elementos da vida cotidiana, nos quais os sujeitos que passam por determinadas situações na vida, transferem certas responsabilidades aos santos e assumem

responsabilidades com eles. As festas surgem e se mantêm a partir das promessas. Estes santos celebrados possuem um vínculo direto com as relações sociais produzidas entre os indivíduos de determinados grupos, pois é "[...] importante o fato de que só eram homenageados dessa forma santos de devoção de grupamentos sociais [...] santos que, portanto, se haviam tornado símbolos dos laços sociais que ligavam as pessoas componentes de tais agrupamentos ou categorias" (Zaluar, 1983, p. 59).

A cozinha popular e a religiosidade popular caminham juntas nesta trajetória referencial, a do cotidiano, do trivial, que é colocado em um ápice de exaltação no momento da festa. Segundo Souza (2004), as festas religiosas também possuem uma característica de entendimento de seu lugar no mundo. Um momento de observação da condição na qual se encontram, principalmente os integrantes das classes populares, ou seja, "*essas festas tinham importância particular para os pobres e um olhar, ainda que breve, sobre suas atividades pode auxiliar na compreensão de seu universo cotidiano*" (Souza, 2004, p. 337). Esta observação também vale para a cozinha da Folia de Reis. Podemos observar isso quando percebemos que existe uma exaltação da comida e como os Três Reis Santos estão ligados à providência da alimentação para a celebração do ciclo do reisado.

*"Eu, quando fui dar o primeiro pouso, eu não tinha nada, meu filho, era tudo muito difícil, mas quando eu cheguei aqui, na Amarolândia, eu vi o povo celebrando os Três Reis Santos, e fiquei pensando, se ele proveu pra esse povo, vai prover pra mim. Aí, fiz a promessa, no ano seguinte deu meu primeiro pouso, eles trouxeram tudo, eu quase não tive que dar nada, o Reis Santo encheram minha mesa, o povo comeu que ficou tudo de bucho cheio, e ainda sobrou, a comida de folia é assim meu filho, ela sempre rende. Desde então, eu não tenho medo nenhum, porque eu sei que eles vão providenciar"* (Dona Selvina).

Na fala de Dona Selvina, percebe-se que a comida da Folia de Reis está vinculada à fé, à providência e à promessa aos Três Reis Santos, ressaltando ainda mais o perfil ritualístico. As pessoas entendem sua condição e depositam no poder da fé e da comunidade a possibilidade de cumprir uma promessa feita, fortalecendo os vínculos sociais, nos quais as redes de confiança se fortalecem. A sensação de pertencimento à comunidade cresce ao compartilhar a comida, e principalmente, ao ter a possibilidade de partilhá-la. "*Uai! A comida da Folia é para todo mundo. É muito bom como você faz a comida e todo mundo come, sai todo mundo satisfeito. É uma alegria para a gente que abre nossa porta*", diz Dona Mezina.

Outro exemplo ocorreu antes do início da Folia de Reis de Amarolândia, que se iniciou no dia 31 de dezembro. Estávamos em uma cidade próxima, Alto Horizonte, que fica



a cerca de 13 quilômetros de distância do povoado. Perguntamos a um desconhecido se a folia já havia iniciado por lá. Ele respondeu que sim e que no dia seguinte o almoço seria na casa dele. Ele nos passou o endereço e repetidas vezes nos convidou para participar. Isso demonstra que esse compartilhamento não é restrito a um círculo fechado de indivíduos, mas a todos que compartilham, ou buscam compartilhar, a mesma experiência de representação.

Essa percepção de seu lugar no mundo e de possuir um lugar neste mundo é fortalecida por esse compartilhamento. A possibilidade de compartilhar tanto a comida quanto o trabalho despendido para a produção daquela comida é recorrentemente lembrada:

*“Olha, eu gostava muito, quando eu tinha condição de ir na folia pra ajudar a cozinhar, eu ia muito, mas hoje não posso ir, era muito bom tá junto com o povo cozinhando pra tanta gente, eu nunca tive condição de dar um pouso, mas é bom ajudar na Folia, a gente fica muito feliz” (Dona Maria).*

Outros momentos são evidentes nisso. Existe a certeza de que a comunidade que produz a comida não é somente responsabilidade da anfitriã ou do anfitrião. A ação produzida ao se oferecer um pouso na Folia de Reis também é produzida em outros momentos dentro da comunidade, principalmente com aqueles que compartilham o mesmo glossário referencial.

No último dia de festas, fomos acompanhar a entrega. Ao chegarmos no local, havia apenas três pessoas trabalhando na cozinha de Dona Selvina: Dona Vanilda, Sônia e Valquíria<sup>18</sup>, que são irmãs. Enquanto isso, Dona Selvina e sua família se preparavam e organizavam a casa para o início da festa. Ou seja, havia apenas três mulheres responsáveis pela produção de quase toda a comida do dia mais importante da folia<sup>19</sup>, que costuma fornecer comida para mais de duas mil pessoas. Fomos até a casa de Dona Selvina ainda pela tarde para acompanhar o preparo. Todavia, ao perceber a sobrecarga de trabalho das cozinheiras, decidimos ajudar. Ao término da produção, as cozinheiras nos agradeceram e disseram que em nenhum momento tiveram receio de não conseguirem, pois os Reis Santos sempre levavam pessoas para ajudar. Em resumo, apesar do pouso ser na casa de uma pessoa específica, ele é compartilhado com a comunidade. Quem busca ajudar sempre será bem recebido. Antônio Candido (2010), em *Parceiros do Rio Bonito*, traz que o trabalho por

---

<sup>18</sup> Um ponto interessante é que Valquíria, a mais nova das três, é evangélica, mas era uma das mais animadas na produção e manutenção da folia de reis, inclusive propondo duelar com o capitão em uma batalha de improviso musical, caso ele quisesse enterrar a bandeira, o que significava dar fim à companhia.

<sup>19</sup> Uma parte da comida já estava pronta, como a pelotinha e a farofa de carne moída com repolho, criação de Dona Selvina.

excelência do que ele denomina caipira é o “mutirão” estruturando esses vilarejos, ou agrupamentos, o que ele chama de bairro

Pode-se falar de autarquia, portanto, com referência ao bairro; não às relações de família no sentido estrito. E um dos elementos de sua caracterização era o trabalho coletivo. Um bairro poderia, deste ângulo, definir-se como o agrupamento territorial, mais ou menos denso, cujos limites são traçados pela participação dos moradores em trabalhos de ajuda mútua. É membro do bairro quem convoca e é convocado para tais atividades. A obrigação bilateral é aí elemento integrante da sociabilidade do grupo, que desta forma adquire consciência de unidade e funcionamento. Na sociedade caipira a sua manifestação mais importante é o mutirão (Cândido, 2010, p. 81).

A Cozinha Ritual de Folia de Reis, assim como as festividades religiosas populares, cria fortes vínculos com o território e o espaço em que ocorre. A construção descentralizada da Cozinha Ritual pode gerar maior vínculo entre a produção da comida, da festa e os grupos sociais que a constroem, além de se relacionar de forma mais direta com o território, por conta de sua circularidade. Quando festas são gerenciadas de forma centralizada, por uma paróquia ou empresa, é comum ocorrerem em locais predeterminados, com características físicas delimitadas para atingir certos objetivos e delinear o perfil dos participantes. No caso das festas religiosas, a intenção pode ser sacralizar ou tentar expurgar práticas mundanas, enquanto no caso empresarial a intenção pode ser maximizar os lucros, aqui não existe nenhum juízo de valor, apenas uma constatação.

Já nas produções culinárias da Folia de Reis, a dependência da comunidade e não de um político, empresário ou padre permite que certas práticas ocorram, como o consumo de bebidas alcoólicas, presente em todas as mesas de Folia de Reis, além da possibilidade de adentrar às fazendas um pouco mais distantes, não existir um apelo comercial, ou a necessidade de se relacionar com marcas específicas. É interessante perceber que o processo culinário coletivo sacraliza a comida, conferindo às formas de preparo e aos rituais da cozinha um simbolismo que dá significado ao alimento naquele momento específico. Assim, a construção coletiva dessa cozinha se manifesta na culinária compartilhada, onde os grupos atribuem à comida um valor simbólico que a torna essencial no contexto ritualístico.

## 7 COMIDA E FÉ NA FOLIA DE REIS DE AMAROLÂNDIA

As intersecções entre alimentação e espiritualidade desenha uma rica tapeçaria de significados e tradições. Sob a lente específica da celebração da Folia de Reis, emerge um fascinante universo onde comida e religiosidade entrelaçam-se de maneira única e simbólica. Ao explorar a relação entre esses dois elementos fundamentais, mergulhamos em uma experiência que vai além da nutrição física, adentrando nos domínios da espiritualidade compartilhada durante essa festividade.

A fusão entre esses dois aspectos socioculturais pode ser observada em alguns cânticos entoados durante a Folia de Reis, como no trecho em que se canta em agradecimento à comida oferecida aos foliões: *"Deus lhe pague pelo belo pão/ que matou nossa fome / Quando vós chegar no céu/ vai comer o que os anjo come."* (Trecho de cântico entoado na folia de Amarolândia). Nota-se que a comida assume uma dimensão sacralizada, pois oferecer alimento aos foliões não significa apenas atender aos devotos dos Três Reis, mas também oferecer comida aos próprios Santos. Dessa maneira, os foliões adquirem a capacidade de consagrar essa comida, e bendizer ao próprio Deus o destino dos ofertantes.

A sacralização da comida permeia todo o ciclo festivo, e determinadas performances encontram respaldo em mitos. Como apontado por Ferreira, Rodrigues Junior e Silva (2022, p. 38), "não há rito sem mito, porque neste, aquele se justifica e se fundamenta, na circularidade ancestral de retomada da primordialidade instaurada pelo mito na repetição de atos/rituais simbólicos da religião." Ou seja, a transformação da comida em algo sagrado ocorre por meio de rituais, como as cantorias, fundamentando-se no mito dos Reis Magos, que contextualiza e sustenta a importância desse processo.

Um trecho de uma toada de agradecimento à mesa destaca: "Ai, Jesus Cristo perguntou / Ai, quem tratou dos folião / Aí respondeu Nossa Senhora / Foi os filhos da bênção [...] Oi, para louvar a santa mesa ei á ai [...] Nosso pão de cada dia". Assim, observamos que a comida é sacramentada, e aqueles que a oferecem e consomem são abençoados pelas mãos dos Reis Santos, mediados pela intercessão de Maria e do próprio Jesus. Outro momento em que podemos conceber a intervenção divina é na produção da comida, ou seja, durante o ato culinário. Dona Mezina relata um fato ocorrido na época em

que era foliã e girava pela folia de Mara Rosa<sup>20</sup>, quando estava na casa de Dona Ana do Vilásio, esposa do “dono” do fórum da cidade, que segundo ela nunca havia recebido um pouso de folia, então não tinha dimensões da quantidade de comida necessária, assim que os foliões e acompanhantes de folia chegaram ela entra em desespero: *A Ivana, sobrinha dela, foi lá fora, viu aquele ônibus cheio de gente, já botou com as 2 mãos na cabeça: Dona Mezina, nós tá perdido chegou no ônibus aí na porta cheio de gente, e a multidão está aqui na rua da tia Ana e o comê da Tia Ana não dá*” (Dona Mezina) Então, dona Mezina busca tranquilizar o ambiente e inicia uma espécie de ritual para os Reis Magos:

*“Aí eu fui, peguei, me dá uma colher sua, ela me deu, aí eu fui lá no macarrão, no feijão, na carne e na salada, falei: me acompanha, aí ela me acompanhou. Aí nós entramos, porque assim lá na frente tem uma área que virava assim, que tinha o fogão que elas cozinhavam. Aí eu falei pra ela: arrasta o fogão para fora um pouquinho. Aí ela arrastou o fogão, aí coloquei aquela comida lá. Eu falei para eles.: Meus 3 Reis Santos, é uma pobre que te ama, faz tudo por você, e sei que vocês são bons para mim também. Multipliquem, essa comidinha que fica vai ser colocada na mesa, porque eu não tem o que dá para todo mundo, não tem jeito de fazer que já é de noite. E pus aquela comidinha atrás do fogão e empurrei o fogão e disse: Agora você pode deixar eles comerem! E nego comeu e nego carregou e nego comeu. Sobrou muita travessa cheia de macarronada”* (Dona Mezina).

Outro momento de intervenção relatado por participantes ocorreu durante o processo de observação participante, no qual o autor estava chegando na casa onde ocorreria a Entrega da Folia e percebeu que havia apenas três mulheres cozinhando: Vanilda, Valquíria e Sônia. Ao observar essa situação, o autor e duas pessoas que o acompanhavam, Gabriela e Doralice (esposa e mãe do pesquisador, respectivamente), começaram a ajudar no processo. Ao perceber que as três irmãs não estavam preocupadas, foram questionadas:

*“Como vocês iriam conseguir entregar toda essa comida para essa quantidade de gente?”* Vanilda respondeu: *“A gente não se preocupa, porque os Reis Santos sempre dão um jeito de prover a comida. Era para vocês aparecerem, foi eles que trouxeram vocês”* (Vanilda).

Dona Selvina expõe um evento de quando recebeu pela primeira vez um pouso de Folia de Reis:

*“Quando nós se mudou pra cá, a gente não tinha nada, né?! Eu não conhecia a Folia de Reis daqui, mas quando eu fui fiquei maravilhada, né?! O povo de muita fé, devoção e muita comida boa, então eu decidi fazer uma promessa pros Três Reis Santo, que se eles me desse uma condição melhor até a folia do ano seguinte eu ia oferecer minha casa. E foi assim, não tinha muita coisa, mas o povo através dos Reis Santo foi ajudando com a comida, um dava uma galinha, outro um quarto de porco, eu dei o macarrão e as gueroba. Ali eu virei devota, os Reis Santo me deu condição de alimentar aquele povo todo”* (Dona Selvina).

---

<sup>20</sup> sede do município no qual se encontra Amarolândia,

O oposto também pode ser percebido, tendo a comida como facilitadora da fé. Como relata Idelfonso, “*o povo vem muito pra comer né, muitos nem conhecem a folia e os Reis Santos, mas quando vê que tem comida, acaba vindo, e conhecendo, muitos que participa uma vez quer voltar todo ano*”. Dado que a institucionalidade da Igreja não abraçar este festejo de forma oficial, a comida assume um caráter divulgador e de fidelização de novos membros para a Folia.

É comum os relatos de quem busca apenas comida e bebida na folia, sendo este fato, um anúncio da transformação do tempo e das pessoas, que tem neste festejo apenas o olhar da beberagem e da comilança. Como relata Dona Mezina, que: “Antes o povo ia só pelos Reis Santo, mas hoje uma boa parte vai só pela comida e pela farra, né?! A gente fica triste às vezes, mas ainda bem que tem gente que se interessa pela parte da reza do povo.” Um ponto interessante é que esta fala é muito semelhante com o que traz Galvão (1977), no relato de um folião conhecido por Zé Pateta: “No meu tempo a folia não bebia. Nem reclamava de comida. Comia o que desse, dormia onde desse, tudo junto guardando a bandeira. [...] Hoje a reza e a devoção é que tá acabando [...] Mas é que a Folia hoje é mais diversão, um encontro”. (Galvão, 1977, p. 65). Podemos perceber que a comida ritual da Folia de Reis, para além de um alimento para o corpo e para a alma, se transforma no alimento do fortalecimento da identidade social de um grupo. Ela é uma das grandes divulgadoras na Folia, o que atrai novos e novas pessoas e revigora e cria permanência. Apesar da presença da ideia de uma Folia que no passado era mais devocional que festiva, podemos notar que esse discurso transita pelo tempo e pelo espaço, demonstrando que serve mais como uma lembrança e um reforço da fé do que de fato a existência desse lugar anterior. De acordo com Pollak (1992), a memória é um elemento essencial para o sentimento de identidade, pois constitui também um componente crucial para a sensação de continuidade e coerência de um povo em sua própria reconstrução. Nota-se também que a comida, desde muito tempo, é um atrativo para os participantes, seja por ser um momento de opulência, seja por compartilhar aquele alimento com os demais.

Assim, podemos notar que a fé, a comida e a bebida não são duas faces distintas da mesma moeda, na qual elas nunca se encontram, mas sim uma galinhada com pequi, que você pode tirar o pequi depois de cozido, pode tirar o frango, mas o sabor está completamente entranhado dentro daquele prato, ou seja, se tornam um só. O sagrado e o profano, na Folia de Reis, necessitam da existência de um para que o outro resista. Apesar de ser possível notar

um discurso de pureza em alguns relatos, podemos perceber que ele não resiste à necessidade da pinga para limpar a garganta dos foliões, como diz Dona Mezina: “*Tem que ter um golim de pinga, se não eles não canta, é pra limpar a garganta, até coloquei uma garrafinha de mioranza ali pra eles.*”

Bourdieu (1989) aponta que essa oposição, onde um lado precisa ser encerrado para que o outro se inicie, como um problema criado pelo estruturalismo, e para contornar este problema ele substitui a ideia de opositora por uma relação de poder, onde os símbolos agem de forma a buscar controlar certos aspectos que são característicos de cada campo. Ortiz (1980) traz que:

Devemos, pois, imergir o espaço utópico no seio das contradições dos fenômenos sociais concretos, mas sem restringir a relação universo utópico - universo cotidiano a uma relação de exclusão. Dito de outra forma, o espaço da desordem não existe primeiramente em si para depois se opor ao sistema do cotidiano, seja, cultura popular e sociedade global não interagem em termos de variáveis independentes (Ortiz, 1980, p. 78).

Deste modo, percebemos que a comida sacralizada é o alimento da festa, tanto no lado do espectro mais devocional quanto do carnal. O interessante é que esse universo não é intocado; apesar de a fé ser um forte componente, as tradições são modificadas e se reordenam devido ao impacto da modernidade.

## 8 TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA COZINHA DE FOLIA DE REIS

A dualidade tradição e modernidade, assim como o sagrado e o profano, surge como uma questão quando falamos da cozinha na Folia de Reis. Warnier (2000) menciona que a alteridade é uma das principais propulsoras da identidade sociocultural, isto é, a formação da identidade requer um contraponto para que se estabeleçam diferenças e se assumam em antagonismo a ela. Essa oposição não representa uma ruptura entre uma e outra, ela cria uma relação de identificação e distinção, na qual essas interações reforçam características ou assimilam-se outras. Todavia, Warnier (2000) quando trata do processo de modernização no que toca a cultura, ou em suas palavras, na mundialização da cultura, acaba por tratar de forma dicotômica, onde a transformação de certas tradições de forma negativa. Essa qualificação converge com algumas falas coletadas durante o trabalho de campo, Dona Mezina é uma das grandes porta vozes dessa visão, a entrevistada compreende que essas transições e transformações da Folia de Reis, que podemos entender como processos de modernização, onde ela relata que *“o povo deixa de rezar, de adorar os reis santo, e prefere beber. Hoje em dia tá assim”*. Destarte, assim como trouxemos os debates entre a ordem e a desordem, podemos refletir a partir de uma relação de estruturas assimétricas de poder, que organiza o festejo e principalmente a comida da festa. Os mitos e os ritos que envolvem esta cozinha e seu ordenamento surgem em um contexto historicizado e que as relações sociais do cotidiano validarão ou excluirão certas práticas.

Podemos adotar a perspectiva de campo de Bourdieu (2007) para compreender a dinâmica da Folia de Reis, visto que esta manifestação cultural possui suas próprias regras e normas. No entanto, é essencial reconhecer que tais regras estão inseridas em um contexto mais amplo, que inclui a influência de instituições como a igreja, grupos municipais e até mesmo o Estado. Embora a Folia de Reis mantenha suas próprias normativas e hierarquias internas, é claro que estas são afetadas pelo ambiente externo. Um exemplo eloquente disso é a mudança nos papéis de gênero, como observado por Idelfonso, que destaca a evolução dos costumes: *"Antes, no grupo de folião não podia ter mulher, as mulher era responsável pela comida, pela arrumação, né? A decoração da festa. Hoje não, o mundo está diferente, antes o homem não ia pra cozinha, hoje vai, então a mulher começou a entrar no meio dos folião também."* Essa mudança reflete não apenas transformações internas na Folia, mas

também influências externas, como as demandas da sociedade moderna. É importante reconhecer que tais mudanças não são simplesmente impostas de dentro para fora, mas são moldadas por uma interação complexa entre tradição e contexto social mais amplo.

Para uma análise mais aprofundada, é necessário considerar não apenas as mudanças superficiais, mas também suas implicações mais amplas. A inclusão das mulheres na Folia de Reis, por exemplo, não apenas altera as dinâmicas internas do grupo, mas também levanta questões sobre identidade cultural, autenticidade e poder dentro da comunidade. Assim, ao examinar a Folia de Reis sob a luz do conceito de campo de Bourdieu, é fundamental não apenas observar as regras internas, mas também entender como elas são influenciadas e moldadas pelo ambiente externo, refletindo as complexidades e contradições da cultura e da sociedade em que estão inseridas. Do mesmo modo, é possível notar que a vida cotidiana dos sujeitos inseridos na Folia de Reis, vai também criar possibilidades ou até mesmo forçar essas modificações. Podemos notar em Galvão (1977), que existe uma percepção do impacto da forma produtiva em transição na produção culinária de Folia de Reis:

Antes, aqui, tinha gado, e os colono tinha muita roça, muito pomar. Hoje tem mais, é fazenda grande, só de café, com poucos colono; quem toca a lavoura, agora, é esses pau-de-arara, que se mudou para a cidade e vem aqui ganhar por dia. Por isso a festa tá mudando. Aqui tinha muito leite, muitas qualidade de fruta. Mas hoje tem quase só café. O café tá dominando tudo, avançando nas roça, no pasto. Então as festa tá deixando de ser de doce, como antes (Galvão, 1977, p. 62).

Este trecho revela que a forma de produção da vida impacta diretamente na forma como a tradição é vivida, construída e transformada. A relação com a terra era essencial para que existisse uma alta diversidade na mesa da Folia de Reis. Idelfonso concorda com esse trecho: *“Quando eu era criança que ia pros pouso de folia sempre tinha uma mesa muito grande de doce, do mesmo tamanho da de comida. Eu acho que isso foi acabando de pouco em pouco, hoje as mulher não tem mais tempo de cozinhar muito, tem menos fruta nos quintal. As coisas mudaram muito...”* (Idelfonso). Podemos perceber que as condições materiais da realidade acabam se refletindo fortemente na produção alimentar da festa.



Figura 20: Embaixador da folia de reis, Idelfonso na fila do almoço.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Podemos associar este fato ao conceito de reflexividade de Giddens (1991), pois alguns momentos nos quais estamos inseridos devemos ponderar, coletivamente, quais mudanças nas tradições que devem ser adotadas. Essa reflexividade na modernidade é um ponto central para o entendimento destas mudanças, nas quais a modernidade toca nos pontos cruciais da tradição e que são ou não transformados. Ao contrário do que entende Warnier (2000) não existe algo de positivo ou negativo nestas transformações da cultura popular, elas apenas respondem ao cotidiano dos sujeitos e estes formadores da tradição se reorganizam absorvendo ou em torno da manutenção de uma prática.

A cozinha na Folia de Reis não deixa de estar vinculada a esta forma de relação entre os sujeitos e o cotidiano. Quando notamos que a profusão dos latifúndios impacta na organização das mesas de festejo, temos um indício dessa conexão. Um desdobramento deste fenômeno é a redução das variedades de produtos e a redução dos quintais domésticos. Rios e Huber (2017) apontam que é possível notar dois fatos concomitantes, a redução do espaço físico dos quintais e, ainda que exista algum espaço, a redução do plantio de espécies alimentares nestes quintais. Podemos notar dois pontos que são percebidos na cozinha ritualística do festejo, estes quintais que anteriormente eram geradores de alimento e renda reduziram e dificultando a manutenção destas variedades.

Este ponto nos leva a compreender a comida como um símbolo marcador do processo

de modernização do festejo. Dentro deste processo, podemos pensá-la como uma forma mediadora das transições. O fato de a festa “não ser mais de doce como antigamente”, demonstra que estes processos impactam na percepção dela como um todo, porém, não diminui sua representatividade. Crabone, Moori e Sato (2005) trazem que para que um frango, ou galinha, seja considerado caipira, ela precisa de ao menos três metros quadrados no período de seu desenvolvimento.

É possível notar que o tamanho médio de uma área para que seja produzido este tipo de insumo, numa quantidade suficiente para alimentar uma vez que Teichmann (2007) propõe que um prato de uma refeição comemorativa deve possuir, em média, 180g de proteína. Tendo isso como base, segundo Savino *et al.* (2007), um frango caipira tem em média 3,15 kg. Tomando o dia da entrega da folia como referência, no qual foram servidas mais de 1.500 refeições, temos que seriam necessários 86 frangos para este evento. Considerando que cada frango necessita de três metros quadrados para seu pleno desenvolvimento, temos que são necessários cerca de 260 metros quadrados de terrenos disponíveis apenas para a produção deste tipo de insumo e com a única finalidade de abastecer o festejo final. Isso gera dificuldades, uma vez que o frango caipira precisa ocupar este terreno por ao menos 4 meses para que atinja seu auge de peso (Savino *et al.*, 2007).

Podemos ainda aprofundar na questão do tempo disponível para a produção deste ingrediente, uma vez que leva cerca de 122 dias de dedicação à produção desse insumo. Como relata Idelfonso, “*hoje é mais difícil, antes tinha mais terra, tinha mais tempo, hoje é tudo apertado, tanto o tempo quanto a terra, hoje os homem e as mulher tudo trabalha, não dá pra ficar dedicando só pra isso não*”. Assim, temos outro ponto relevante para a não utilização deste insumo, pois o frango não engorda sozinho e nem a limpeza do espaço é feita sozinha.

O fato de as famílias brasileiras virem reduzindo de tamanho, sobretudo no ambiente rural, onde em 2002 a média de pessoas na família era de 4,05 e em 2018 caiu para 3,2, se aproximando da média urbana de 3 pessoas por família. Deste modo, notamos que a força de trabalho doméstica também reduziu, uma vez que, como relata Dona Maria, “na roça os filho ajuda muito os pais na tarefa de casa, quando tem essas coisas de festa, junta todo mundo pra trabalhar”, ou seja, o papel do núcleo familiar também impacta neste processo.

Logo, outro ponto, que pode até ser atenuado pela coleta das esmolas, é o aprofundamento do uso do dinheiro como mediador entre os indivíduos e os sujeitos, o que

Simmel já relatou, que essa mediação impessoaliza o contato e gera a necessidade da busca com esse item que serve como troca para a aquisição de bens e serviços. Esse é o principal acirramento que surge, uma vez que todas as outras relações mencionadas surgem através desse novo modo de vida, que se aprofunda cada vez mais também no meio rural, onde as relações são basicamente mediadas pela produção e reprodução do capital, gerando um necessidade da venda de sua força de trabalho em troca de dinheiro, para que isso sirva de meio para a realização de outras atividades da vida material. Ou seja, a forma de vida desses sujeitos gerou uma série de desenhos, e esses desenhos criam a necessidade de avaliar sua relação com o evento e as propostas de materiais para seu desenvolvimento.

Podemos compreender este fenômeno em associação com o conceito de produção de valor em uma sociedade capitalista, na qual ele é medido através do tempo de trabalho socialmente necessário para a produção de determinado bem, na qual sua expressão de valor se dará pela monetarização do mercado (Marx, 1996). Destarte, podemos associar este tempo de produção da galinha de granja é entre 42 e 45 dias (Silva; Vieira, 2010), quase um terço do tempo de produção de um frango caipira. Deste modo, as formas de produção nestes meios foram impactadas por essa relação de tempo e trabalho, no qual se insere.

Assim, podemos compreender que quando falamos em modernidade e cozinha na folia de reis, não devemos nos ater a uma ideia romantizada ou idealizada, mas sim de uma forma mais materialista e voltada para as dinâmicas do real. As interações entre os indivíduos e a realidade na qual eles estão inseridos impactam tanto em seu cotidiano quando na extrapolação deste cotidiano. As maneiras de nos relacionarmos entre nós e a comida, é atravessado por essas dinâmicas que não estão diretamente inclusas no rito oficial do festejo, mas são absorvidas por estarem presentes na vida dos agentes construtores desta tradição.

As transformações de nosso modo de comer e do que comer, ou de como adquirimos este alimento não são escolhas simples, entre ter ou não acesso, entre ter ou não conhecimento, entre querer ou não superar tal tradição, todas essas vias estão articuladas e são fortemente transpassado pela rotina e cotidiano das relações próximas e distantes em meio a modernidade-mundo.

## 9 COMENSALIDADE NA FOLIA DE REIS

A comensalidade refere-se às formas de comer socialmente compartilhadas, contrastando com a visão restrita defendida por alguns autores e autoras (Fischler, 2010; Lima; Souza Neto; Farias, 2015; Woortmann, 2013; Moreira, 2010; Jönsson; Michaud; Neuman, 2021), os quais concebem a comensalidade como o compartilhamento momentâneo da mesa com outros sujeitos, no qual se estabelecem regras específicas, aproximando-se do entendimento de refeição proposto por Simmel (2004). Assim como esses autores, reconhece-se o significativo poder socializador desse momento de comunhão à mesa.

Figura 21: Prato com comidas da Folia de Reis de Amarolândia.



Fonte: Acervo do autor (2022).

No entanto, Oliveira e Silva (2021) argumentam que a comensalidade influencia a maneira como o ser humano se alimenta, independentemente de estar compartilhando uma mesa ou não, pois a sociabilidade e a cultura não são abandonadas quando ele está sozinho. Dessa forma, é concebível que um único sujeito exerça a comensalidade, uma vez que ele siga ou adapte as normas sociais durante a solidão do momento em que se alimenta. As transformações na forma de comer não estão desvinculadas da configuração social em que vivemos; elas são um reflexo. Por exemplo, o ato de comer com as mãos em um carro tornou-se uma prática compartilhada e socializada, ao contrário do que relata Fischler (2010), que afirma que os estadunidenses estariam se distanciando da comensalidade ao adotar tal prática. Oliveira e Silva (2021) enfatizam que essa prática não representa a ausência, mas sim um aprofundamento da comensalidade. Ou seja, compreendemos a comensalidade como a forma de se comer socialmente condicionada, por um lugar, uma

classe, ou um estrato social. Isso se revela quando chegamos sozinhos, distantes dos olhos de outros sujeitos, que não abandonamos essas práticas compartilhadas, e quando as fazemos temos consciência de que não estamos satisfeitos de acordo com as normas mediatas daquele grupo ao qual pertencemos. Existem regras ditas e outras não ditas, na prática comensal durante uma Folia de Reis, uma das normas explícitas é a da classificação à mesa. Em todos os pousos, existe uma sequência do comer, os foliões e foliães têm prioridade no serviço, iniciando sempre pelo capitão da folia, essa sequência hierárquica também segue quando da presença de uma autoridade eclesiástica, após isso o serviço é liberado para todos e todos no festejo. Outro ponto que existe uma classificação não explícita, se dá nos momentos de ocuparmos as poucas cadeiras disponíveis para se sentar, a prioridade é dos foliões, que é cedido às pessoas mais idosas, independentemente de fazerem ou não parte do corpo dos foliões. As pessoas mais jovens costumam se espalhar pelos batentes e meios fios da rua, segurando o prato direcionado na mão e um garfo específico na outra.

Figura 22: Momento de refeição dos foliões e foliães.



Fonte: Acervo do autor (2022).

Assim, quando pensamos na Folia de Reis, esse comer socialmente compartilhado, pode ser percebido em falas como a de Dona Maria, ao relatar que *“na folia, não tem isso de pobre ou rico não, é todo mundo comendo com seu pratinho na mão e conversando com todo mundo né?!”. Quando Dona Maria nos relata esse fato, podemos pensar que existem regras compartilhadas naquele ambiente, que regem aquele momento e local.*

Outro ponto, é a cisão turva, como já dito, entre o sagrado e o profano é percebida



nas formas de como se come, o grupo mais próximo da visão sagrada da Folia costuma comer em silêncio ou comentando sobre fatos relativos à sacralidade do momento, como podemos notar quando Dona Mezina diz “*o povo vem só pra comer e beber, eu quero tá perto dos três reis santos, é por ele que nós estamos aqui*”. Em contraponto, Idelfonso busca compreender que essa ruptura não é tão clara assim, segundo ele “*as pessoas vêm muitas vezes querendo só farrear, mas quando vê a celebração, a adoração aos santos, acaba ficando pras rezas, e vem nos outros anos*”. Quando perguntado sobre o consumo de bebidas alcoólicas ele relata que “*é difícil, né?! Tem gente que bebe demais, mas é bem-vindo também, não podemos fechar a porta, eu gosto de tomar um golinho de pinga ou outro, ajuda, né?!*”. Assim, podemos notar que a forma de se portar relacionada a comida diz respeito, também, à percepção do significado da festa. Como se come aproxima ou distancia os sujeitos no espectro do que podemos ver como sagrado ou não.

Figura 23: Pessoas comendo durante um dos pousos do jantar.



Fonte: Acervo do autor (2022).

A forma como os participantes da Folia de Reis se comporta à mesa, ou mesmo fora dela, reflete essa intersecção entre o sagrado e o profano. Como visto nas falas de Dona Mezina e Idelfonso, há uma tensão entre aqueles que veem a comida como parte da devoção sagrada e os que se aproximam do festejo com uma intenção mais profana, buscando o prazer

da comensalidade ou da bebida. Essa decisão, no entanto, não é rígida, como aponta Idelfonso, e muitas vezes o contato com o sagrado transforma a experiência de quem inicialmente se aproxima apenas para "farrear".

No entanto, quando essas celebrações são organizadas por indivíduos identificados culturalmente com a festa, como destaca Lopes (2014), surgem novas formas de sociabilização. A horizontalidade na execução das festas cria espaços de integração mais complexos, onde o sagrado e o profano se mesclam e as identidades coletivas ganham novos contornos. Nesse sentido, a comensalidade e as práticas alimentares não são apenas um reflexo das normas sociais, mas também um terreno fértil para a construção e afirmação de identidades religiosas e culturais. O modo como se alimentam, então, não apenas revela a postura dos participantes em relação à festa, mas também os posicionamentos em diferentes pontos do espectro entre o sagrado e o profano.

Figura 24: A presença da cachaça.



Fonte: Acervo do autor (2022).

A comensalidade na Folia de Reis possui tantas regras próprias quanto regras exógenas, que são fruto do convívio cotidiano e da percepção da moralidade, da sociabilidade e da organização do mundo com a qualidade dos participantes se relacionam.

Esse ponto reforça o que Oliveira e Silva (2021) retratam sobre a comensalidade como uma característica temporal e espacialmente localizada. Ela surge a partir da interação dos sujeitos com o mundo e das imposições que emergem nesse processo. O sujeito que se alimenta é, ao mesmo tempo, construtor e produto desse mundo, o que faz com que a comensalidade se integre à sua identidade e se torne parte daquilo que ele reconhece como seu modo de vida.

Assim, mesmo quando está sozinho, o indivíduo carrega consigo as práticas sociais e culturais nas quais foi socializado, pois é isso que o transforma em um sujeito identificado e identificável. As transformações da modernidade e as mudanças que ela provoca são absorvidas ou repelidas nesse processo, mas nunca de maneira simétrica. O modo de comer também é alterado devido ao impacto da modernidade-mundo, mas não sem resistências ou adaptações. Um exemplo disso é trazido por Ortiz (2000), ao relatar como a mesa do povo japonês se transformou a partir das interações com o mundo, moldando a ideia de tradição no Japão. Isso pode criar dissonâncias entre o que é considerado tradicional e o que é moderno, já que essas mudanças podem ou não serem incorporadas ao léxico cultural desse povo.

Na Folia de Reis, uma evidência dessa dinâmica é o uso de produtos aplicados, que impacta o acesso das pessoas à festa. Dona Vanilda relata que “*muitas vezes as pessoas tinha que trazer bacias de casa, seus próprios pratos, porque não tinha pra todo mundo, então acaba que isso ajuda*”. A adoção desse modelo de serviço permitiu que as pessoas se dedicassem mais a outros aspectos do festejo.



## 10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, buscamos entender como a comida atua como um veículo mediador de conflitos entre valores que representam a tradição e a modernidade na Folia de Reis, no povoado de Amarolândia, município de Mara Rosa, no estado de Goiás. Esses valores afetam tanto a festa quanto a comunidade local de maneira específica, por dois fatores principais. O primeiro é o caráter rural da região, onde muitos ainda dependem do cultivo da terra, embora muitos não cultivem mais suas próprias terras, trabalhando em propriedades arrendadas ou em empregos sob a direção de patrões. O segundo fator é o caráter profundamente tradicional da festa, em que músicas, símbolos e rituais buscam resistir aos impactos cada vez mais visíveis da modernidade sobre essas práticas culturais.

Nesse contexto, a comida surge como intercessão entre tradição e modernidade, refletindo as transformações sociais e culturais da comunidade em diferentes âmbitos. Ela não é apenas um elemento material, mas também simbólico, capaz de absorver mudanças sem rupturas a continuidade do rito. Por exemplo, o uso de produtos industrializados ou a adaptação de pratos tradicionais, como a galinha caipira, demonstram como a modernidade se infiltra nas práticas alimentares, enquanto ainda se preserva a essência simbólica das preparações no festejo.

A adição de certos elementos à mesa também é uma das formas de perceber essa absorção da modernidade, como é o caso dos refrigerantes e produtos ultraprocessados, mas também a inclusão de alimentos que rapidamente foram incorporados à tradição, como a pelota de carne, introduzida há menos de 30 anos nesse contexto. Sua introdução pode ser justificada pela popularização de ferramentas para refrigeração e de equipamentos que proporcionaram a moagem da carne. O papel mediador da comida é evidente porque as transformações que afetam o cotidiano das pessoas também influenciam diretamente o modo como a comida é preparada e consumida. No entanto, embora a comida seja flexível e adaptável, essa transformação não ocorre sem resistência. As mudanças nos hábitos alimentares e nas formas de preparo não acontecem por um desejo deliberado de abraçar a modernidade, mas como uma imposição das dinâmicas do capital sobre as tradições.

A relação entre a sacralidade e a comida, no entanto, não está nos ingredientes em si, mas no processo culinário e no contexto em que eles são utilizados. Os ingredientes não se tornam sagrados até serem intencionalmente destinados a um propósito religioso ou

ritualístico. É o processo culinário — o preparo e o consumo dentro de um contexto específico, como o da Folia de Reis — que confere sacralidade aos alimentos. Nesse sentido, a sacralidade está menos ligada ao produto e mais à relação entre os indivíduos, ao local e ao momento em que o alimento é utilizado.

Certas práticas, como a escolha de um rei e uma rainha ou a duração da festa, também são sacralizadas e resistem às mudanças. Embora os indivíduos que desempenham esses papéis possam mudar, o ritual permanece constante ao longo do tempo. Isso não significa que as práticas sejam imutáveis, mas que as mudanças ocorram de forma mais lenta e com maior resistência. O processo de cozinhar na Folia de Reis, portanto, não é apenas um ato de preparação de alimentos, mas um ritual sagrado que reforça a identidade e a continuidade da festa. Como relatam Amon e Menasche (2008, p. 19), "a voz da comida cotidiana, em contraposição à comida dos rituais, narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade, tanto quanto as suas transformações". Nesse sentido, a Festa de Reis, um folguedo tradicional, é um exemplo marcante. A organização e o esforço coletivo para sua manutenção envolvem aspectos como a engorda de animais e a aquisição de insumos com meses de antecedência, necessários para a produção dos alimentos. Isso demonstra que o alimento é transformado em comida antes mesmo do seu preparo culinário, pois já está imbuído de símbolos e expectativas relacionadas diretamente ao evento.

Este trabalho demonstra como a comida desempenha um papel essencial na manutenção e adaptação da Folia de Reis em Amarolândia, evidenciando como tradição e modernidade se relacionam. A introdução de alimentos e bebidas modernos, como refrigerantes, frango de granja e produtos industrializados, marca a influência inevitável do contexto globalizado. Essas mudanças, contudo, não anulam o simbolismo tradicional da comida na festa, pelo contrário, revelam um processo dinâmico de ressignificação em que os alimentos, mesmo modernizados, ganham novas camadas de significado.

Ainda assim, a Folia de Reis mantém uma identidade regional forte, que se manifesta em práticas como a preparação antecipada de alimentos tradicionais e a dedicação coletiva aos ritos e aos ingredientes locais, como o açafrão, gueroba e outros elementos. Essa persistência da cozinha regional é uma das formas de resistência ao processo de padronização capitalista da alimentação. Embora adaptável, ela ainda mantém bases consolidadas.

Olhar para o futuro da Folia de Reis, nesse contexto, abre espaço para reflexões sobre

a continuidade e a transformação da comida popular em um contexto de festas. As influências da modernidade continuarão a moldar as práticas da festa, e novas adaptações podem emergir para acomodar as necessidades e os desejos das gerações futuras. A festa, assim, poderá seguir como um ritual dinâmico, capaz de absorver o moderno sem romper com suas raízes. Lembrando que esse não é um processo volitivo, as gerações não apenas transformam a folia, mas também têm suas vidas transformadas a partir de sua relação com o mundo. As observações foram essenciais para essa compreensão, permitindo ver como os foliões e organizadores interagem com os alimentos e os valores culturais que eles representam. Em cada detalhe da preparação e consumo dos pratos, observou-se um comprometimento em preservar o espírito da festa, ainda que as práticas cotidianas se ajustem à realidade contemporânea. Desta forma, conclui-se que a Folia de Reis em Amarolândia se fortalece como uma expressão identitária que transcende o tempo, unindo passado e presente através da comida e de suas ressignificações constantes.

## REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, p. 125-158, 2011.
- ALMEIDA, Renato. **A inteligência do Folclore**. Rio de Janeiro: Cia. Edit. Americana, 1974.
- ALVES, Aroldo Cândido. “Folia de Reis: tradição e identidade em Goiás”. In. SEMINÁRIO DE PESQUISA DA PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA, 2., 2009, Goiânia. **Anais [...]**. Goiânia: UFG, 2009.
- AMARAL, Rita. As mediações culturais da festa. **Mediações-Revista de Ciências Sociais**, Londrina, v. 3, n. 1, p. 13-22, 1998.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008.
- ARANTES, Antônio Augusto. **O que é cultura popular**. São Paulo: Brasiliense, 2017.
- ARAÚJO, Alceu Maynard. **Folclore nacional: Festas, bailados, mitos e lendas**. São Paulo: Edições Melhoramentos, 1964.
- ARAÚJO, Sara. O primado do direito e as exclusões abissais: reconstruir velhos conceitos, desafiar o cânone. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 18, n. 43, p. 88-115, 2016.
- AZEVEDO, Thales. Problemas Metodológicos da Sociologia do Catolicismo. In: AZEVEDO, Thales. **Cultura e situação racial no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1966. p. 165-194.
- BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais**. São Paulo: Hucitec, 1993.
- BERLATTO, Odir. A construção da identidade social. **Revista do Curso de Direito da Faculdade da Serra Gaúcha**, Caxias do sul, v. 3, n. 5, p. 141-151, 2009.
- BÍBLIA SAGRADA. **Bíblia Sagrada**. 99. ed. São Paulo: Editora Ave-Maria Ltda; Edição Claretiana, 1995. p. 1285-1286.
- BOURDIEU, Pierre. **A distinção**. São Paulo: Edusp, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. 6. ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2007.
- BOURDIEU, Pierre. **A produção da crença: contribuição para uma economia dos bens simbólicos**. Porto Alegre: Zouk, 2006.
- BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.
- BOURDIEU, Pierre. Você disse “popular”. **Revista Brasileira de Educação**, [S.l.], v. 1, p. 16-26, 1996.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A cultura na rua**. Campinas: Papius Editora, 1989.

- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Cavalcadas de Pirenópolis**: um estudo sobre representações de cristãos e mouros em Goiás. Goiânia: Oriente, 1974.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **De tão longe eu venho vindo**: símbolos, gestos e rituais do catolicismo popular em Goiás. Goiânia: Editora UFG, 2004.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Os deuses do povo**: um estudo sobre a religião popular. 2. ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1986.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesino goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BRANDÃO, Carlos Rodriguez. **A Folia de Reis de Mossâmedes**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura, 1977.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das letras, 2019.
- BURKE, Peter. **Cultura popular na idade moderna: Europa, 1500-1800**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.
- CALVO, Manuel. Migration et alimentation. **Social science information**. [S.l.], v. 21, n. 3, p. 383-446, 1982.
- CAMPOS, A. de C.; CAMPOS, R. T.; MELO, V. G. N.; PIRES, B. R. C.; MORAES, N. R. de. Comunidades tradicionais de geraizeiros no território brasileiro: formação, identidade e cultura. **Revista Observatório**, Palmas, v. 6, n. 1, p. 1-20, 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/observatorio/article/view/10402>. Acesso em: 5 maio. 2023.
- CAMPOS, Leonildo Silveira. Os Mapas, Atores e Números da Diversidade Religiosa Cristã Brasileira: Católicos e Evangélicos entre 1940 e 2007. **Revista de Estudos da religião**, [S.l.], p. 9-47, 2008.
- CANCLINI, Néstor García. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.
- CANDIDO, Antônio. **Os Parceiros do Rio Bonito**: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2010.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **Folclore do Brasil**. Rio de Janeiro: Fundo de cultura, 1967.
- CASTRO, Zaíde Maciel de; COUTO, Aracy do Prado. **Folia de Reis**. Rio de Janeiro: Arte-Funarte, 1977. (Cadernos de Folclore nº 16).
- CASTRO, Zaíde Maciel de; COUTO, Aracy do Prado. **Folias de reis**. Rio de Janeiro: Secretaria de Estado da Educação e Cultura, 1961.

- CAVALHEIRO, Carlos Carvalho. **Nos passos da Folia de Reis**. [S.l.: s.n.], 2005.
- CERTEAU, Michel de. **A cultura no plural**. Campinas: Papirus, 2012.
- CHRISTINO, Daniel; LIMENA, Maria Margarida Cavalcanti; NOGUEIRA, Maria Francisca Magalhães. A sociabilidade imaginada: processos de simbolização e ressignificação da identidade rural goiana. **Revista Extraprensa**, [S.l.], v. 7, n. 2, p. 1-11, 2014.
- COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em: 31 jan. 2025.
- CONNELL, Raewyn. O Império e a criação de uma ciência social. **Contemporânea**, [S.l.], v. 2, n. 2, p. 309-336, 2012.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2011
- COSTA, Daniel. **Histórias e Memórias de Folias de Reis**. Ituauba: Editora Egil, 2010.
- CRABONE, G. T.; MOORI, R. G.; SATO, G. S. Fatores relevantes na decisão de compra de frango caipira e seu impacto na cadeia produtiva. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, MG, v. 7, n. 3, p. 312-323, 2005.
- DAHLBERG, Ingetraut. Teoria do conceito. **Ciência da informação**, Brasília, v. 7, n. 2, 1978.
- DAMATTA, Roberto. **A casa & a rua**. Rio de janeiro: Rocco, 1997. p. 1971-1973.
- DAMATTA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo: “Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu”**. Lisboa, Edições 70, 1966. (Coleção Perspectivas do Homem, n.º 39).
- DURKHEIM, Émile. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Ed. Martin Claret, 2001
- DUVIGNAUD, Jean. **Festas e civilizações**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.
- EMATER. **Conquista do Selo de Indicação Geográfica para açafrão de Mara Rosa completa seis anos de avanços e desafios**. Goiânia. 28 jan. 2022. Disponível em: <https://www.emater.go.gov.br/wp/conquista-do-selo-de-indicacao-geografica-para-acafrao-de-mara-rosa-completa-seis-anos-de-avancos-e-desafios/>. Acesso em: 23 abr. 2023.
- ETZEL, Eduardo. **Divino: simbolismo no folclore e na arte popular**. [S.l.]: Editora Giordano, 1995.

FALCHETI, Jacqueline Ruzzene; GUIMARÃES, Thais dos; MIRANDA, Suzana Reck. A voz na Folia de Reis: exemplos do reisado de Olímpia. In.: FESTIVAL DO FOLCLORE DE OLÍMPIA, 48., 2012, São Paulo. **Anuário [...]**. São Paulo: [s.n.], 2012.

FARIAS, Edson Silva de. **Ócio e Negócio**: Festas populares e entretenimento-turismo no Brasil. Curitiba: Editora Appris, 2011

FARIAS, Edson Silva de. Quando inovar é apelar à tradição: a condição baiana frente à modernização turística. **Caderno CRH**, [S.l.], v. 21, p. 571-594, 2008.

FERNANDES, Florestan. **O Folclore em Questão**. São Paulo: Hucitec, 1989.

FERNANDES, Rubem César. "Religiões populares": uma visão parcial da literatura recente. **BIB-Revista Brasileira de Informação Bibliográfica em Ciências Sociais**, [S.l.], n. 18, p. 3-26, 1984.

FERREIRA, Amauri Carlos; RODRIGUES JÚNIOR, Adail Sebastião; SILVA, Sidney Ferreira da. A comida sagrada na morada dos orixás. **Revista Calundu**, v. 6, n. 1, p. 37-52, jan.-jun. 2022.

FISCHLER, Claude. **El (h) omnívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995. v. 421, p. 66.

FISCHLER, Claude. Food, self and identity. **Social Science Information**, [S.l.], v. 27, n. 2, 1988.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Brasília: Editora Senac, 2010.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Global Editora, 2020.

FREYRE, Gilberto. **Manifesto regionalista de 1926**. Brasília: Ministério da Educação e Cultura, 1955.

GALVÃO, Gilberto N. Folia de Reis. In: CARVALHO, Murilo. **Artistas e festas populares**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1977. p. 60-66

GAULT, Henri. Nouvelle cuisine. In: WALKER, Harlan. **Cooks and Other People**: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery. [S.l.]: Prospect Books, 1995. p. 123-127.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Unesp, 1991.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2019.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. São Paulo: Editora Record, 2011.

GONÇALVES, Gabriela. Religiosidade Popular e Folia de Reis. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA DA UFG, 3., 2012, Jataí. **Anais [...]**. Jataí: História e Diversidade Cultural, 2012.

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**. Barcelona: Gedisa Cult, 2017.

GOOGLE MAPS. **Amarolândia, povoado do município de Mara Rosa- GO**. 2023. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/@-14.1189394,-49.2947022,224m/data=!3m1!1e3>. Acesso em: 10 maio 2023.

GOULART, Rafaela Sales; CUNHA, Fabiana Lopes da. Reconstituindo memórias e construindo histórias: as relações entre a folia de reis de Florínea (SP) e a história da cidade. **Revista Geografia e Pesquisa**, Ourinhos, v. 10, n. 2, p. 28-36, 2016.

GRAZIANO, J. da Silva *et al.* **Sistemas alimentarios en América Latina y el Caribe: Desafíos en un escenario pospandemia**. Panamá: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021.

HALL, Stuart. Pensando a Diáspora (Reflexões Sobre a Terra no Exterior). In: SOVIK, Liv (org.). **Da Diáspora: Identidades e Mediações Culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da Unesco no Brasil, 2003

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares [Patrimony and globalization: the case of the alimentary cultures]. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 129-145. (Coleção antropologia e saúde).

HLPE. **Nutrição e sistemas alimentares**: Relatório do Painel de Alto Nível de Peritos em Segurança Alimentar e Nutricional do Comitê de Segurança Alimentar Mundial. Roma: Food and Agriculture Organization, 2017

IBGE. **Censo Demográfico 2010**: Características da população e dos domicílios: Resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

IBGE. **Censo Demográfico 2022**: resultados preliminares. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br>. Acesso em: 10 out. 2023.

IPHAN. **Processo n.º 01450.008675/2004-01 – Processo de registro de patrimônio imaterial** Ofício das Baianas de Acarajé em Salvador, BA. Salvador: IPHAN, 2004.

JÖNSSON, H.; MICHAUD, M.; NEUMAN, N. What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, [S.l.], v. 18, n. 12, p. 6235, 2021.

KANT, Immanuel. **Crítica da razão pura**. São Paulo: Edipro, 2020.

KAUFMANN, Jean-Claude. **A entrevista compreensiva**: Um guia para a pesquisa de campo. São Paulo: Editora Vozes, 2013

KOSELLECK, Reinhart. Uma história dos conceitos: problemas teóricos e práticos. **Revista Estudos Históricos**, v. 5, n. 10, p. 134-146, 1992.

LEACH, E. R. Aspectos antropológicos da linguagem: Categorias animais e insulto verbal. In: DAMATTA, R. (ed.). **Edmund Leach: Antropologia**. São Paulo: Ática, 1983. p. 116-138.



LÉVI-SATRAUSS, Claude **O triângulo culinário**. In: PINGAUD, B. (org), **L'Arc - Documentos**. São Paulo: Documentos, 1968.

LIMA, R.; SOUZA NETO, J. A. F.; FARIAS, R. D. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, [S.l.], v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LODY, Raul G. M. **Alimentação ritual**. Ciência & Trópico, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47, 1977.

LOPES, José Rogério. Círio de Nazaré: agenciamentos, conflitos e negociação da identidade amazônica. **Religião e Sociedade**, v. 31, n. 1, p. 155-181, 2011.

LOPES, José Rogério. **Festa e religiosidade popular**: Estudos antropológicos sobre agenciamentos, reflexibilidades e fluxos indenitários. Porto Alegre: Cirkula, 2014.

LUQUINI, Roberto de Almeida; SANTOS, Nara Abreu. Multilateralismo e regionalismo no âmbito da liberalização do comércio mundial. **Revista de Informação Legislativa**, Brasília, v. 181, n. 46, p.91-99, mar. 2009.

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

MALINOWSKI, Bronisław. **Argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Ubu Editora, 2018.

MARQUES, Luana Moreira; BRANDÃO, Carlos Rodrigues. As festas populares como objeto de estudo: contribuições geográficas a partir de uma análise escalar. **Ateliê Geográfico**, [S.l.], v. 9, n. 3, p. 7-26, 2015.

MARTINS, Carlos E. **A questão da cultura popular**. Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 1963.

MARX, Karl. **O Capital**: Livro I, Volume I. São Paulo: Nova Cultural, 1996.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva, forma e razão nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EDUSP, 1974.

MAUSS, Marcel Técnicas do corpo. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MÉNDEZ, Raquel Lucas Platero. Metáforas y articulaciones para una pedagogía crítica sobre la interseccionalidad. **Quaderns de Psicologia**, [S.l.], v. 16, n. 1, p. 55-72, 2014.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento**: pesquisa qualitativa em saúde. 8. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 2004

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Análise qualitativa: teoria, passos e fidedignidade. **Ciência & saúde coletiva**, [S.l.], v. 17, p. 621-626, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suelly Ferreira; GOMES, Romeu. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2016.

MIRA, Maria Celeste; CERQUEIRA, Vera Lúcia Cardim de. Os intelectuais e a “Cultura Popular” em São Paulo: do folclore às políticas culturais. **Revista Pós Ciências Sociais**, [S.l.], v. 16, n. 31, p. 89-105, 2019.

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

MOREIRA JUNIOR, Fernando de Jesus *et al.* Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva. **Revista Sociais e Humanas**, [S.l.], v. 28, n. 2, p. 83-108, 2015.

MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

MUZART, Zahidé Lupinacci. A questão do cânone. **Anuário de literatura**, [S.l.], n. 3, p. 85, 1995.

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**. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017. p. 80-120.

NÓBREGA, Maria de Lourdes C.; TRINDADE, Isabella. Da porta para dentro, da porta para fora: a rua pode ser a extensão da casa? *In*: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN URBANISMO, 12., 2020, Lisboa. **Anais [...]**. Lisboa: Faculdade de Arquitetura da Universidade de Lisboa, 2020.

OLIVEIRA, T. M. de; SILVA, G. B. de L. Expressões da Cultura Alimentar Pernambucana no Mercado da Boa Vista em Recife/PE. **Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social**, Natal, v. 7, n. 12, p. 1-14, 2020.

OLIVEIRA, Túlio Martins de; SILVA, Gabriela Brito de Lima. Considerações Sobre O Conceito “Ingrediente Regional” Nas Pesquisas Em Gastronomia *In*: ENCONTRO DE GASTRONOMIA, CULTURA E MEMÓRIA, 1., 2020, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: [s.n.], 2020.

OLIVEIRA, Túlio Martins; SILVA, Gabriela Brito de Lima. O gosto pelo Regional: Contribuições da Gastronomia para os estudos sobre Cozinha Regional. **Ágora**, [S.l.], v. 23, n. 1, p. 232-246, 2021.

OLIVEN, Ruben George. Cultura e modernidade no Brasil. **São Paulo em Perspectiva**, [S.l.], v. 15, p. 3-12, 2001.

ORTIZ, Renato. **A consciência fragmentada**: [ensaios de cultura popular e religião]. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980. (Coleção Pensamento crítico v. 41).

ORTIZ, Renato. **O próximo e o distante**: Japão e modernidade – mundo. São Paulo: Editora Brasiliense, 2000.

ORTIZ, Renato. **Um Outro Território**: ensaios sobre a mundialização. São Paulo: Olho d'Água, 1999.

PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo; GOULART, Rafaela Sales. Histórias e memórias: a folia de reis de Florínea/São Paulo. **Geografia e Pesquisa**, Ourinhos, v. 8, n. 2, p. 53-69, 2015.

PEREIRA, Thais Amaral da Silva. **Entre a Tradição e a Modernidade: Permanências e Transformações nos Registros Memoriais das Folias de Reis do Rio de Janeiro**. 2017. 113f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2017.

PERGO, Vera Lucia. Os rituais na Folia de Reis: uma das festas populares brasileiras. In: ENCONTRO DO GT NACIONAL DE HISTÓRIA DAS RELIGIÕES E RELIGIOSIDADES, 1., 2007, Maringá. **Anais [...]**. Maringá: ANPUH, 2007.

PERLÈS, C. Les origines de la cuisine. **Communications**, v. 31, n. 1, p. 4-14, 1979.

PESSOA, Jadir de Moraes; FÉLIX, Madeleine. **As viagens dos reis magos**. Goiânia: Ed. da UCG, 2007.

PESSOA, Jadir de Moraes; PESSOA, Edson; VIÂNES, Edson Alves. **Meu senhor dono da casa: Os 50 anos da Folia de Reis de Lages**. Goiânia: Gráfica e Editora O Popular, 1993.

PINTO, Paula *et al.* **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2019.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n 10, p. 200-212, 1992.

PORTO, Guilherme. **As Folias de Reis no Sul de Minas**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Folclore, 1982.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Editora UFSC, 2004.

PREFEITURA DE MARA ROSA. **Plano Municipal de Educação**. Conselho Municipal de Educação, 2015.

QUERINO, Manuel. **A arte culinária na Bahia**. [S.l.]: Livraria Progresso Editora, Salvador, 1957.

RICHARDS, Audrey Isabel. **Hunger and Work in a Savage Tribu: a functional study of nutrition among the southern Bantu**. Londres: Routledge, 1932.

RICHARDS, Audrey Isabel. **Land, labour and diet in Northern Rhodesia: an economic study of the Bemba tribe**. Hamburg: LIT Verlag Münster, 1995.

RIOS, Manuellem de Freitas; HUBER, Franziska. Levantamento da biodiversidade em quintais domésticos e sua possível importância na segurança alimentar e preservação da flora da mata atlântica. In: SIMPÓSIO DE GESTÃO AMBIENTAL E BIODIVERSIDADE, 6., 2017, Rio de Janeiro. **Anais [...]**. Rio de Janeiro: UFRRJ, 2017.

RIOS, Sebastião; VIANA, Talita. **Toadas de Santos Reis em Inhumas – Goiás: tradição, circulação e criação individual**. Goiânia: Gráfica UFG, 2015.

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**, [S.l.], v. 4, n. 7, p. 187-209, 2017.

RODRIGUES, Jaime. Alimentação popular em São Paulo (1920 a 1950): políticas públicas, discursos técnicos e práticas profissionais. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, São Paulo, v. 15, n. 2, p. 221-255, 2007.

SAGLIO-YATZIMIRSKY, Marie-Caroline. A comida dos favelados. **Estudos avançados**, [S.l.], v. 20, n. 58, p. 123-132, 2006.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula G., NUNES, João Arriscado. Para ampliar o cânone da ciência: a diversidade epistemológica do mundo. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (org.). **Semear outras soluções: os caminhos da biodiversidade e dos conhecimentos rivais**. Porto: Edições Afrontamento, 2004. p. 23-105.

SANTOS, Ivanildo Lubarino Piccoli dos. **Os palhaços nas manifestações populares brasileiras: Bumba-meu-boi, Cavalo-marinho, Folia de Reis e Pastoril Profano**. 2008. Dissertação (Mestrado em Artes) – Universidade Estadual Paulista, São Paulo, 2008.

SANTOS, José Zica dos. Catolicismo popular: Uma manifestação do dom. In: LEMOS, Carolina Teles (org.). **Religiosidade Popular: Coleção Religião e Cotidiano**. Goiânia: Ed. Deescubra, 2007. v. 3.

SANTOS, Karla Bethânia. **O comércio da comida de rua no carnaval de Salvador, BA: desvendando as dimensões social, econômica, alimentar e sanitária**. 2011. 150 f. Dissertação (Mestrado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

SAVINO, Vicente José Maria *et al.* Avaliação de materiais genéticos visando à produção de frango caipira em diferentes sistemas de alimentação. **Revista Brasileira de Zootecnia**, Viçosa, v. 36, n. 3, p. 578-583, 2007.

SCHECHNER, Ricardo. Performers e espectadores – transportados e transformados. **Moringá**, João Pessoa, v. 2, n. 1, p. 155-185, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/moringa/article/view/9993>. Acesso em: 20 abr. 2023.

SCHECHNER, Richard. Performers e espectadores - transportados e transformados. **Moringa**, [S.l.], v. 2, n. 1, p. 155-185, 2011.

SILVA, I. J. O.; VIEIRA, F. M. C. Ambiência animal e as perdas produtivas no manejo pré-abate: o caso da avicultura de corte brasileira. **Arch. Zootec.**, [S.l.], v. 59, p. 113–131, 2010.

SILVA, Renan Ávila da. **Glutamato monossódico-uma história dentro da alimentação**. 2019. Graduação (Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, São Luiz Gonzaga, 2019.

SILVA, Samara Mendes Araújo; NEGREIROS, Fauston. “Isso é comida de pobre!”: comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na

contemporaneidade. *In*: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA CULTURAL, 6., 2012, [S.l.]. **Anais [...]**. [S.l.: s.n.], 2012.

SILVA, A. F. **Reis Magos**: história, arte, tradições. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 2006.

SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental. *In*: SIMMEL, Georg *et al.* **O fenômeno urbano**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1979. p. 11-25.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição-Georg Simmel. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, 2004.

SOARES, Cláudia Mesquita Pinto *et al.* Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica. **Revista Confluências Culturais**, [S.l.], v. 9, n. 2, p. 147-161, 2020.

SOUZA, Angelo Marcos de. **Folia de Reis como patrimônio cultural imaterial**: tradição e identidade em Porangatu (1960-2018). 2019. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, GO, 2019.

SOUZA, João Carlos de. O caráter religioso e profano das festas populares: Corumbá, passagem do século XIX para o XX. **Revista Brasileira de História**, [S.l.], v. 24, n. 48, p. 331-351, 2004.

STOREY, John. **Teoria cultural e cultura popular**: uma introdução. São Paulo: Edições Sesc São Paulo, 2015.

THOMPSON, Edward Palmer; EICHEMBERG, Rosaura. **Costumes em comum**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TREMURA, Welson Alves. A música caipira e o verso sagrado na folia de reis. *In*: CONGRESSO DA SEÇÃO LATINO-AMERICANA DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL PARA O ESTUDO DA MÚSICA POPULAR, 5., 2002. [S.l.]. **Anais [...]**. [S.l.: s.n.], 2012.

TURNER, Victor W. **O processo ritual**: Estrutura e anti-estrutura. Petrópolis: Vozes, 1974.

WARNIER, Jean-Pierre. **A Mundialização da Cultura**. Bauru: EDUSC, 2000.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Revista Habitus**: Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

ZALUAR, Alba. **Os homens de Deus**: um estudo dos santos e das festas no catolicismo popular. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1983.

ZANETI, Tainá Bacellar. **Cozinha de raiz**: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 2017. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2017.



## **ANEXO I – ROTEIRO DE ENTREVISTA**

### **Roteiro de Entrevista com Anfitriões/Donos da Folia:**

1. Qual é o seu nome e o que você fez na folia deste ano?
2. Esta é a primeira vez que você recebe a folia de reis em sua casa? Se não, há quanto tempo você tem recebido a folia?
3. Como você avalia a festa de reis? Qual é o motivo que o levou a receber os foliões em sua casa?
4. Como você se inscreve como ponto de pouso na folia? Quanto tempo antes você é avisado que vai receber a folia?
5. Como você prepara a comida para a folia? Leva muito tempo de planejamento?
6. De onde você consegue os ingredientes para a comida? É tudo por conta sua ou você recebe doações? O que leva as pessoas a doarem? Você já doou alguma vez?
7. Quando você começa a se preparar para a comida, como matar galinhas ou engordar porcos?
8. Quando você começa a cozinhar a comida, como temperar e enrolar as pelotinhas, por exemplo?
9. Além da fé, você acha que a comida é importante para manter a tradição da folia?
10. Qual é a importância da comida para você como anfitrião?
11. Você acredita que as doações de comida, tempo e espaço residencial fortaleçam a folia de reis?
12. A comida contribui para a união das pessoas na folia de reis? É importante para a comunidade?
13. Qual é a comida mais comum na folia de reis? Como você escolhe o que servir? Existe alguma comida obrigatória? As pessoas fazem pedidos específicos?
14. Por que existem algumas comidas específicas na folia de reis, como carne de lata, pelotinhas e macarronada, por exemplo? A comida sempre precisa ser típica da região? As pessoas ficam surpresas com comidas diferentes?

### **Roteiro de Entrevista com Foliões:**

1. Qual é o seu nome e o que você fez na folia deste ano?
2. Há quanto tempo você participa da folia como folião?
3. O que o levou a se tornar um folião e como começou? Como você se sente ao ser recebido nas casas das pessoas?
4. Como a companhia de foliões é organizada? Existe divisão de papéis entre os participantes?
5. Como é organizada a Companhia? Possui divisões internas?
6. Como é determinado o papel de cada folião?
7. Como você fica ciente das casas a serem visitadas? É feita uma seleção das casas a serem visitadas?
8. Qual é a importância do anfitrião oferecer comida para os foliões?
9. Existe alguma ordem estabelecida na fila para a refeição? Essa ordem muda de acordo com o dia da folia ou o procedimento de entrega ou saída muda?
10. Um folião pode contribuir com doações ou de alguma outra forma nos pousos?
11. Você acredita que a comida é importante para a folia de reis? E você acha que ela contribui para a existência e importância da folia?
12. Você acha que a comida ajuda na união das pessoas durante a folia?
13. Qual é a comida mais comum na folia, há alguma que sempre precisa estar presente ou é decisão do anfitrião?
14. Houve mudanças na comida da folia ao longo do tempo, como alguma comida sendo retirada ou outra sendo incluída?
15. Como você vê essas mudanças na comida da folia, se existirem?
16. Você acha que essas mudanças na comida atraem mais pessoas a participar da folia?
17. Por que há comidas que só são vistas na folia de reis, como carne de lata, pelotinha, macarrão, etc.? A comida sempre precisa ser típica de Goiás? As pessoas sentem-se estranhas quando há algo diferente?



### **Roteiro para acompanhantes da Folia:**

1. Qual é o seu nome? E o que você fez nesta folia?
2. Há quanto tempo você acompanha a folia de reis?
3. Você já foi folião?
4. Como você se sente ao participar da folia de reis? Qual é a sua importância?
5. Você costuma visitar todos os pousos?
6. Como você fica sabendo sobre a folia?
7. Sua família inteira costuma ir? Se sim, seus pais e avós também costumavam ir?

Eles contam algo sobre a folia?

8. Você acredita que a comida é importante para a folia? Você acha que ela ajuda a mantê-la forte?
9. Desde que você começou a ir à folia, você acha que as comidas mudaram?

Algumas deixaram de existir e outras surgiram?

10. O que você sempre vê em termos de comida em uma folia?
11. Qual alimento nunca falta em uma folia de reis?
12. Os acompanhantes da folia contribuem de alguma forma?
13. Você acredita que a comida ajude na união das pessoas durante a folia?
14. Por que algumas comidas são mais comuns na folia de reis do que em outros dias?

Exemplos: Carne de lata, pelotinha, macarronada etc. A comida precisa ser típica da região Goiana? As pessoas ficam surpresas quando há algo diferente?