



AÇÚCAR E DEVOÇÃO: SABERES E FAZERES DAS VERÔNICAS DE ALFENIM DA FESTA DO DIVINO DE PIRENÓPOLIS¹

SUGAR AND DEVOTION: KNOW-HOW OF THE VERÔNICA FANID IN THE HOLY SPIRIT FESTIVITY OF PIRENÓPOLIS

Amanda Alexandre Ferreira Geraldês*

Resumo: O alfenim é um tipo de confeito; uma massa branca feita de açúcar. É um doce delicado e fino que está presente em diversas festas populares. Na Festa do Divino Espírito Santo da cidade de Pirenópolis, no estado de Goiás/Brasil, o alfenim tem um formato e um nome singular: verônica. A verônica de alfenim é a massa branca, delicada e quebradiça do alfenim moldada em formato de uma medalha e cunhada em alto relevo com signos do universo do Espírito Santo. A verônica é o presente do Imperador do Divino aos devotos e está associada às práticas da religiosidade popular. Esse artigo apresenta um breve histórico sobre a história do açúcar e do alfenim e o processo de feitura das verônicas em Pirenópolis.

Palavras-Chave: Festa do Divino. Alfenim. Memória.

Abstract: Fanid is a type of confectionery; a white paste made of sugar. A delicate and fine candy that is present in several popular festivities. At the Holy Spirit Festivity in the city of Pirenópolis, state of Goiás/Brazil, fanid has a unique shape and name: verônica. The veronica fanid is the delicate and brittle white sugar paste of fanid molded into a medal shape and embossed with signs of the Holy Spirit. The verônica is the gift of the Emperor of the festivity to the devotees and is associated with the practices of popular piety. This article presents a brief history about the history of sugar and fanid and the process of know-how of the verônica in Pirenópolis.

Keywords: Holy Spirit. Fanid. Memory.

A Festa do Divino Espírito Santo² da cidade de Pirenópolis, no estado de Goiás, é um complexo processo ritualístico que ao longo do tempo construiu tradições e costumes que

¹ Esse artigo é parte integrante da dissertação de mestrado "A memória dos objetos: verônicas, máscaras e flores da Festa do Divino de Pirenópolis/Goiás" defendida em 2015 no Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP) em pesquisa financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

* Doutoranda em História pela Universidade de Évora (Portugal) associada ao Centro Interdisciplinar de História, Culturas e Sociedades (CIDEHUS). Mestra em História Social pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP/2015). Tem experiência na área de História, com ênfase em História Cultural, atuando principalmente com os seguintes temas: Memória, História Oral, Patrimônio Cultural Imaterial, História da Alimentação, Cultura Material, Religiosidade e Cultura Popular.

² O culto cristão ao Espírito Santo foi relacionado ao dia de Pentecostes, a festa das colheitas, celebração agrícola judaica datada 50 dias após a Páscoa. O cristianismo incorporou essa data, pois de acordo com o Novo Testamento foi no dia da festa de Pentecostes que ocorreu a descida do Espírito Santo sobre os apóstolos de Cristo. Para uma leitura aprofundada sobre a origem do culto ao Espírito Santo e sobre a Festa do Divino de Pirenópolis, favor conferir: GERALDES, Amanda Alexandre Ferreira. **A memória dos objetos:** verônicas,



foram elaborados, apropriados, agregados, concebidos e reelaborados para dar forma e estrutura ao culto do Espírito Santo. Em 2010 a Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis obteve pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) o Registro como Patrimônio Cultural Imaterial, sendo o segundo registro realizado no Livro das Celebrações³.

No Domingo de Pentecostes, momento auge da Festa, acontece após a missa o cortejo imperial, que é uma procissão onde os devotos e a comunidade seguem da Igreja Matriz até a casa do Imperador⁴ para receber desse os cumprimentos e as esperadas verônicas de alfenim⁵. As verônicas, que são doces feitos de açúcar – o alfenim, uma massa branca e muito delicada – são trabalhadas à mão e moldadas em formato circular. A verônica é o alfenim moldado em formato de uma medalha e cunhado em alto relevo com signos do universo do Espírito Santo. A verônica de alfenim é o presente do Imperador do Divino aos devotos e está associada às práticas da religiosidade popular.

Nesse artigo iremos apresentar o processo de feitura das verônicas e sua inserção ritual nos festejos ao Divino Espírito Santo na cidade de Pirenópolis. Para tanto, primeiro iremos apresentar um breve histórico sobre a história do açúcar e do alfenim.

Legado árabe: do açúcar ao alfenim

Antes do açúcar, o mel era utilizado na Península Ibérica desde os tempos pré-históricos⁶. Consumido puro, com água (hidromel), com vinho ou ainda misturado à farinha constituindo uma massa, o mel era um produto de grande importância. Outro aspecto

máscaras e flores da Festa do Divino de Pirenópolis/Goiás. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2015.

³ A primeira manifestação registrada no Livro das Celebrações do IPHAN foi o Círio de Nossa Senhora de Nazaré da cidade de Belém (PA) no ano de 2004.

⁴ O Imperador é o festeiro, figura responsável pela administração e divulgação da festa. Ele representa grande autoridade e status, pois foi escolhido pelo Divino para ocupar tal posição de honra e carregar seus símbolos do Império: a coroa e o cetro. A escolha do Imperador acontece por meio de um sorteio que é realizado sempre após a bênção final da missa matinal do Domingo de Pentecostes. Nesse sorteio também são escolhidos os Mordomos, que são os auxiliares do Imperador no trabalho de organização e produção da festa. O novo Imperador participa do cortejo após a missa junto com o Imperador atual. Ainda no Domingo, na missa noturna, temos a posse do novo Imperador que, juntamente com os Mordomos, já começa a pensar nos preparativos para a festa do próximo ano. O novo ciclo se inicia antes mesmo que o ciclo corrente termine.

⁵ Quando o cortejo chega à casa do Imperador, as bandas entram para a área preparada para o evento (geralmente um pátio ou a área externa da casa), que é onde fica o altar ao Divino. Todas as pessoas que participaram da procissão se organizam em uma fila para receber as lembrancinhas. A banda toca o Hino do Divino e após esse momento os familiares do festeiro começam a distribuir as verônicas e os pãezinhos do Divino, ambos bentos pelo padre e embalados especialmente para a ocasião.

⁶ Uma gravura rupestre, do final do período paleolítico, na caverna La Araña, próximo de Valencia, documenta e indica a importância do mel ao retratar uma “cena de colheita do mel num ninho de abelhas silvestres” (PARREIRA, 1952, p. 13).



interessante atribuído ao mel, e posteriormente ao açúcar, é seu uso em cerimônias e práticas religiosas e espirituais, sendo ofertado às divindades. O hidromel fermentado, com seu poder inebriante, possibilitava essa conexão conferindo ao homem poderes divinos e sobrenaturais. O mel continuou sendo o único adoçante conhecido e utilizado por longo período de tempo na Península; entre os celtas, romanos e visigodos, sendo substituído apenas pelo açúcar, ainda que muito lentamente, e apenas após a introdução da cultura da cana e produção de açúcar pelos árabes (PARREIRA, 1952).

O domínio árabe mulçumano na Península Ibérica (711-1492) por mouros, berberes, sírios entre outros povos árabes, deu continuidade a um longo processo de hibridismo étnico e cultural nessa região. A invasão árabe, justificada por questões religiosas, resistiu por quase oito séculos. No entanto, muito antes do domínio árabe, a Península Ibérica, principalmente a região oeste, fora palco de intensa diversidade étnica, constituindo-se a partir da mistura de iberos, celtas, romanos, visigodos e suevos, formando um grande mosaico étnico, que por sua vez recebeu os povos árabes (SAMU, 2010).

Quando o português veio para o Brasil, o mouro fora expulso do Algarve duzentos e cinquenta anos antes. Na Espanha foi preciso esperar os finais do século XV para que o reino de Granada fosse castelhano, justamente em janeiro do ano em que Cristóvão Colombo largaria de Palos para a jornada deslumbrante. O mouro viajou para o Brasil na memória do colonizador. E ficou. Até hoje sentimos sua presença na cultura popular brasileira (CASCUDO, 2001, p. 16).

Além-mar, no misterioso atlântico cujas navegações ainda eram pouco praticadas, as terras longínquas do Novo Mundo vivenciariam a cultura do mundo árabe a partir do processo de formação étnico e sociocultural nas terras que viriam a se constituir como Brasil. O português como povo constituído era ainda tão recente que a influência moura esteve presente não apenas como um antigo legado histórico, mas como identidade e parte integrante ao que seria o “ser português”.

De acordo com Ramos e Storel Junior (2001), a cana-de-açúcar é uma planta originária da segunda maior ilha do mundo, Nova Guiné, localizada na zona tropical do Oceano Pacífico. Após sua domesticação, a cana foi difundida em ondas sucessivas pelo continente asiático e por volta do ano 300 a.C, provavelmente na Índia, foi processado pela primeira vez o açúcar cristalizado a partir do suco da cana. As legiões de Alexandre Magno, o Grande, relatam o açúcar de cana em seus registros de viagem pela Índia Ocidental no ano



325 a.C. Já Parreira (1952) indica que a cana é originária da Índia Oriental, entre o sul do Himalaia e o norte do golfo de Bengala, nas margens do rio Ganges. O autor aponta que a arte de se produzir açúcar sólido desenvolveu-se também na Índia entre os séculos III e VI da nossa era.

Na Europa as primeiras notícias sobre «uma espécie de bambu que produzia mel sem intervenção das abelhas, servindo também para preparar uma bebida embriagante», foram trazidas por generais de Alexandre Magno no seu regresso da expedição da Índia (327 a. C.). A cana foi então introduzida na Arábia, no Egito e na Ásia Ocidental, mas a importância da cultura não permitia o emprego dos produtos trazidos para a Europa senão em medicina, tal era a sua escassez e o elevado preço que atingiam (PARREIRA, 1952, p. 15).

Com a expansão e invasão árabe, a cultura da cana foi sendo divulgada por onde os árabes passavam; no norte da África, na região que seria unificada como Espanha, logo após sua entrada na Península em 711, e, posteriormente na Sicília (PARREIRA, 1952). Para Ramos e Storel Junior (2001), na Península Ibérica, seria por volta do ano 755 que o plantio da cana-de-açúcar foi introduzido ao sul da região que hoje seria a Espanha, onde o clima subtropical favoreceu o cultivo e crescimento da cana. Na região do Algarve a cultura da cana e a produção de açúcar já foram experimentadas nos séculos XII e XIII. “De Chipre, Egito, Palestina, Sicília e Espanha, onde os árabes a plantaram, os portugueses carregaram a cana-de-açúcar e técnicos açucareiros para as ilhas atlânticas como a Ilha da Madeira e São Tomé” (RAMOS; STOREL JUNIOR, 2001, p. 9).

De acordo com Parreira (1952) no tempo áureo do Califado de Córdoba, de 912 em diante, a costa sul da região que viria a se constituir como Espanha estava repleta de canaviais, conferindo larga produção de açúcar sólido que era exportado para a África, constituindo o produto como uma das maiores fontes de riqueza para a região. Sua relevância comercial tanto se comprova que existia um calendário específico para seu uso.

Embora se não refinasse ainda o açúcar, empregava-se já então largamente para fabricar grande variedade de doces, com adição de especiarias para xaropes e conservas de frutas em calda. O chamado Calendário de Córdoba, pequeno guia de agricultura e jardinagem do ano de 961, ensina o seguinte: em Janeiro corta-se a cana, que é levada para as moendas, faz-se xarope e confeitos de limão; em Março planta-se a cana; em Abril fabrica-se xarope de rosa e violeta; em Maio, xarope e confeitos de nozes, papoula, erva-doce, anis; em Junho faz-se o xarope de amora, ameixa e absinto; em Julho, xarope e confeito de pêra, maçã e pepino; em Agosto, xarope e confeito de granada, pêra e papoula branca; em Setembro começa o amadurecimento da cana e,



em Novembro, ainda se fabricam confeitos de pêra, maçã e castanha (PARREIRA, 1952, p. 16).

De acordo com Parreira (1952) não existem documentos que comprovem o início da produção açucareira em Portugal. Contudo, o autor afirma que na região do Algarve a cultura da cana existiu e prosperou durante o domínio árabe. “As primeiras notícias escritas que temos sobre o açúcar em Portugal são do século XIII e encontrámo-las no Inventário e Contas da Casa de D. Dinis (1278-1282)” (PARREIRA, 1952, p. 18). A partir de outras documentações, o autor ainda aponta que já havia produção da cana no Algarve e produção de açúcar no ano 1403 e que não seria apenas no sul do continente que se cultivava a cana, dado apontado por um documento datado de 1451, no qual um alemão, ao visitar Portugal, menciona por escrito as riquezas naturais do país e ainda as plantações de cana nos arredores de Coimbra.

Em 1419 os portugueses chegam à Ilha da Madeira, sendo que apenas em 1450 será criada a Capitania do Funchal. Por iniciativa do infante Dom Henrique (1394-1460) o plantio da cana-de-açúcar é introduzido logo após a criação da capitania, sendo a cana trazida do Mediterrâneo da região da Sicília e Valência. Em 1452 o infante investe no primeiro engenho d’água para moer a cana e fazer açúcar.

Extensa foi a produção de açúcar na Madeira. Estima-se 20 mil arrobas⁷ em 1470 e 105 mil ao final do século. Em 1504 a produção atingiu 182 mil arrobas subindo para 230 mil no ano 1506. Assim, nesse período de grande produção e exportação, o açúcar da Madeira estava inserido no grande mercado internacional (MAGALHÃES, 2009).

Em 1455, o veneziano Luís de Cadamosto, ao passar na Madeira, notava que a produção de açúcar já era elevada e com tendência para crescer: «Por ser esta ilha regada por muitas águas, o sobredito senhor (o infante D. Henrique) fez introduzir nela grande quantidade de canas de açúcar, as quais cresceram e crescem perfeitamente; e fazem-se açúcares num total de 400 cântaros de uma cozedura e de mistura: e pelo que julgo, produzirão, com o tempo, boa quantidade, por ser região muito conveniente para tal coisa, pelo ar quente e temperado. Nunca aí faz frio que se note, como em Chipre e em Sicília. Crescem também, por ser muito abundante de água. E fazem-se muitos confeitos brancos de açúcar, com toda a perfeição». Já então se registrava a produção de doces cobertos de açúcar, indústria que veio a tornar-se muito importante e característica da ilha (PARREIRA, 1952, p. 24).

⁷ A arroba, antiga medida de peso árabe (*ar-rub*), corresponde a 14,688 kg, mas geralmente é arredondada para 15 kg. Já o arrátel, outra medida de peso árabe (*al-ratl*) também utilizada antigamente em Portugal, corresponde a 459 gramas, o equivalente a 1/32 da arroba.



Na Madeira a confeitaria desempenharia papel importante com a extensa produção de açúcar. Para Parreira (1952, p. 35) “a arte de confeitaria atingira grande desenvolvimento e perfeição”. Um dos principais consumidores desses confeitos seria a Casa Real, uma vez que eram enviados para a Corte em Lisboa todos os anos uma grande quantidade de doces e confeitos, como o alfenim e frutos cristalizados. Nos anos 1494 e 1495 foram enviados à Casa Real 73 arrobas de açúcar, 29 arráteis de alfenim, 71 arrobas e 18 arráteis de confeitos, 11 arrobas e 15 arráteis de amêndoas confeitadas, 9 arrobas e 2 arráteis de diacidrão e 5 arrobas de abóbora coberta. Já entre os anos 1497 a 1499 foram enviados 143 arrobas e 25 arráteis e meio de conservas e uma arroba e 21 arráteis de alfenim. Em 1507 e 1508 a Casa Real recebeu 92 arrobas e 23 arráteis de variados tipos de conservas. Essa produção enviada para a Corte correspondia ao quarto da produção da Madeira e era o imposto cobrado à ilha sobre a produção anual (PARREIRA, 1952).

Não lembro os doces mouros no fanatismo do açúcar, por eles revelado ao Mediterrâneo, plantações da Sicília, de onde as primeiras mudas viajaram para as possessões portuguesas no Atlântico. Esses doces são nossos familiares, os mais fáceis, comuns e preferidos, na base de gema d’ovos, farinha de trigo e açúcar. Vieram para o Brasil com a portuguesa que aprendera o modelo mourisco. Onde estiver o mouro, o árabe, aí estará, infalivelmente, a doçaria (CASCUDO, 2001, p. 25).

Dessa herança do doce e do açúcar, a doçaria portuguesa se desenvolveu e se constituiu principalmente nos conventos e mosteiros. A velha civilização portuguesa aprendeu com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo, transmitindo e constituindo a doçaria brasileira (FREYRE, 2007). Gilberto Freyre ainda afirma que o Brasil sendo a terra do açúcar influenciaria naturalmente no paladar do brasileiro criando uma cultura dos bolos e dos doces. Assim, era de se esperar que o brasileiro descendente de português, por sua vez mesclado, no sangue e na cultura, de árabe e de mouro, herdasse desses antepassados um gosto, é possível que excessivo, pelos doces e pelos bolos. (FREYRE, 2007). Freyre também levanta hipóteses quanto ao fator do clima quente ser um aspecto favorável ao gosto pelo doce, afirmando que esses povos de terras quentes e tropicais têm uma predisposição ao paladar do doce. E é esse mesmo povo, mesclado de sentimentos, culturas e gostos, que vai compor o português e posteriormente o brasileiro.

Mas toda essa influência indireta do açúcar no sentido de adoçar maneiras, gestos, palavras, no sentido de adoçar a própria língua portuguesa, não nos deve fazer esquecer sua influência direta, que foi sobre a comida, sobre a



cozinha, sobre as tradições portuguesas de bolo e de doce (FREYRE, 2007, p. 65).

A partir da produção de açúcar pelo árabe, é possível pensar no fazer do alfenim. De acordo com o mapeamento realizado podemos apontar que as regiões antes dominadas pelos árabes e que dispuseram do plantio da cana e da produção de açúcar possuem o alfenim. Além de Portugal e Espanha, apontamos também a presença do alfenim nas colônias dos dois impérios, como nas ilhas da Madeira e Açores, no caso de Portugal, e ainda nas terras atlânticas da América, colônias portuguesas e espanholas.

A invasão moura na península ibérica, mais precisamente em Portugal, marcou profundamente, deixando muitas vezes o português com um comportamento árabe. O mulçumano influenciou Portugal em sua agricultura, deu-lhe 700 palavras no vocabulário, novas linhas surgiram na arquitetura e seus cantores induziram a música portuguesa. Mas a cozinha também foi temperada com a cebola, a menta, o aniz, surgiram massas folhadas, os doces saborosos. O colonizador ainda com o sangue quente de mourismos, transmitiu à nova terra, influências que se cristalizaram através de uma permanência árabe em terras portuguesas, de 711 a 1449 de nossa era. Na longínqua Vila Boa de Goiás, chegaram os portugueses e o isolamento da Província colaborou na preservação de seus costumes, hábitos. Como as treliças encontradas nas janelas da cidade, encontramos na cozinha vilaboense, a presença árabe na maneira de preparar a comida, com carinho, com vagar, com amor. E foi aqui que os alfenins tiveram uma história (RODRIGUES, 1982, p. 19).

Nas leituras realizadas sobre o fazer do alfenim foi encontrado o discurso da tradição e exclusividade do doce, considerado como único e próprio de cada região. No mapeamento realizado por Rodrigues (1982) os alfenins no Brasil estão presentes nos estados de Goiás, Rio Grande do Norte, Piauí, Bahia, Minas Gerais, Mato Grosso e São Paulo. Entretanto, como a poetisa goiana Cora Coralina afirmou em 1919, o alfenim é considerado único e apenas os dedos de fadas das humildes confeitadeiras goianas o sabem fazer com rara perfeição (RODRIGUES, 1982).

De acordo com o mapeamento de Rodrigues (1982), no Rio Grande do Norte o alfenim estava presente em toda festa de gala e era distribuído com cerimônias na noite de Natal. Também eram vendidos em tabuleiros em variados formatos como anjos, girafas, camelos, cachorros e pássaros e eram amarelados (devido ao melado de engenho) e grandes, medindo 10 centímetros. Já no Piauí o alfenim foi encontrado de duas maneiras: o chamado “alfenim de engenho” feito direto com o melado da cana e outro “alfenim de casa” feito da rapadura. O alfenim feito com melado de engenho e rapadura tem um tom mais amarelado.



Na Bahia foram encontradas duas receitas de alfenim que são indicadas do ano 1842. Em São Paulo uma matéria encontrada na Revista Brasileira de Folclore registra a notícia que

Aos noventa e quatro anos, dona Maria Paes de Barros escreveu o livro “No Tempo de Dantes”, publicado em 1946, no qual documenta os costumes da segunda metade do século passado, em São Paulo. (...) Em baile de casamento, realizado em sua casa, teve chá com biscoitos finos e sequinhos. As bandejas eram ornamentadas com ramos de flôres, feitas de tiras finas de côco, coloridas, ou frutas de alfenins, na forma de caju, pitanga, tangerinas, confeccionadas pelas famosas doceiras de Itu. (JAPUR, 1969 in RODRIGUES, 1982, p. 18-19).

De acordo com Abrahão (2014) consta uma receita de alfenim em um caderno de receitas manuscrito pertencente a Custodia Leopoldina de Oliveira (1835-1889) de Campinas/SP do século XIX. A autora aponta que

[...] Interessante perceber que Custodia nomeou a receita de “Alfenis”, que Câmara Cascudo considerou característico do caipira de São Paulo. Talvez Custodia tenha se inspirado em algum livro de cozinha ou trocado receitas com alguma doceira, possibilidade mais provável, porque localizamos esse doce apenas no *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, cuja terceira edição data de 1892. Parece, pois, improvável que Custodia tenha tido acesso a ele, já que redigiu seus cadernos entre os anos de 1863 e 1873. Em Lucia Queiroz nos deparamos com a receita de “Alfenins”, ou seja, a mesma nomenclatura, mas usada para um doce semelhante à bala de coco. Variações de sabores foram sugeridas por Queiroz, como o emprego, por exemplo, de amêndoas, baunilha, chocolate e café. Acreditamos estar diante de uma adaptação culinária que originou um novo sabor. No momento em que o principal ingrediente, a alféola ou a alcatira, foi substituído pelo coco, com um ponto de calda diferente, criou-se um novo doce, até hoje agradável ao paladar. Tanto é verdade, que em diferentes edições do livro de *Dona Benta*, a receita de balas de coco é denominada “Alfenins”. [...] (ABRAHÃO, 2014, p. 192-193).

Foi pesquisado em alguns dicionários a etimologia da palavra alfenim, na tentativa de mapear a origem do doce. A palavra alfenim tem origem do persa *pānid*, passando pelo árabe *alfānidh* e chegando ao português como alfenide, sendo posteriormente anasalado para alfenim e designa uma massa de açúcar muito branca (SILVA, 2004). Já no Dicionário do Folclore Brasileiro temos a definição para alfenim ou alfinim como palavra de origem árabe *al-fenie*, sendo uma massa de açúcar, água e vinagre muito alva, vendida na forma de flores, animais e outros. Difundida pelos árabes na Península Ibérica se espalhou tornando-se tradicional muito antes do século XVI, principalmente na festa do Espírito Santo, sendo que no Brasil é popularmente vendida em várias festas religiosas (CASCUDO, 2000). Há também



a definição para alfenide ou alfenim, sendo um tipo de doce, do árabe *al-fânîd*, este derivado do persa *pânîd*. Foram encontradas variações da palavra, sendo: alfini no século XV e no século XVI alfenim, alfeni e alfenique (CUNHA, 2007). Por fim, no Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa encontramos a definição para alfenide ou alfenim, do árabe *al-fânîd*, um tipo de bolo feito com amêndoas ou uma massa açucarada. De alfenide há a variação para o castelhano como *alfeñique*. Na forma alfini há registros posteriores ao ano 1469 e a variação alfeni se encontra nos escritos do português Gil Vicente (MACHADO, 1952). No livro *Vocabulário do Açúcar*, encontramos a definição para alfenim como palavra do árabe *al-fânîd* “espécie de bolo feito com amêndoas” e que alude à tradicional massa branca de açúcar e complementos de amêndoas e sumos de frutas, sendo essa massa ainda quente modelada em forma de diversas figuras de maneira artesanal (LODY, 2011).

Do termo «phanita» ou «phani», usado na Índia para o caldo de cana concentrado, derivaram os árabes a palavra «fanid», que foi tendo significações diferentes até chegar a indicar o açúcar purificado e claro. Era com este que se faziam as guloseimas indicadas no Calendário [Califado de Córdoba], em que os árabes eram especialistas. Da tradição ficaram em português bastantes nomes de doçarias muito usados em tempos idos. Tal é o «alfenim», massa branca de açúcar e óleo de amêndoas doces, diretamente proveniente de «al-fanido», que também entrava em receitas médicas. [...] (PARREIRA, 1952, p. 16).

Dessa forma, podemos afirmar que o alfenim é um doce árabe que foi incorporado à doçaria portuguesa durante o processo de dominação moura na Península Ibérica. De doce de tabuleiro a doce de devoção, o alfenim foi mais uma vez apropriado ao longo da colonização portuguesa, sendo incorporado à doçaria madeirense, açoriana e brasileira. Feito apenas de açúcar, água e limão, o alfenim é uma massa branca moldável e que ao secar se transforma em uma massa delicada e quebradiça.

Ao longo dos séculos XV e XVI o açúcar era considerado um artigo excepcional utilizado como remédio, ingrediente e até mesmo como ornamento, mas, acima de tudo, era considerado símbolo de riqueza. Parreira (1952) indica o uso medicinal do alfenim, por ser feito a partir de um estado purificado do açúcar, onde esse era utilizado principalmente para limpeza e trato das vias aéreas e do sistema respiratório, pois era bom para curar a tosse e a garganta e ainda para “limpar o peito”. O autor também indica que o conhecimento do fazer dos alfenins, alféloas e alcamonias se tornaram popular posteriormente ao emprego medicinal desses doces. “No entanto, o emprego do açúcar fora da medicina, para preparação destes



produtos, só mais tarde veio a generalizar-se, conservando-se durante muito tempo como privilégio dos farmacêuticos, que mantinham secretas as respectivas receitas” (PARREIRA, 1952, p. 17). O autor ainda aponta que o açúcar muitas vezes desempenhava função de troca, substituindo até mesmo a moeda.

Produto de luxo, o açúcar usava-se para conservas e mesmo para com ele se fazerem efêmeras peças ornamentais. O terceiro capitão do Funchal, Simão Gonçalves da Câmara, conhecido como o Magnífico, enviou ao papa Leão X uma embaixada em que como prenda iam “muitos mimos e brincos da ilha, de conservas, e o sacro palácio todo feito de açúcar e os cardeais iam todos feitos de alfenim dourados a partes, que lhe davam muita graça”. Conta o cronista que o papa e os cardeais muito estimaram e louvaram tal bizarria (MAGALHÃES, 2009, p. 160).

Esse feito do capitão do Funchal da ilha da Madeira, em 1516, aponta o quanto o açúcar era considerado como um artigo de luxo e ostentação, e também indica talvez uma estratégia de promoção e divulgação dos produtos e produção da ilha. De qualquer maneira, para prestar agradecimentos ao Papa, o capitão mandou fazer de açúcar, do alfenim, as esculturas. O presente, símbolo de pompa e riqueza, poderia ter sido feito em ouro, mas nesse momento, no século XVI, com o auge da produção, da procura e do grande valor do açúcar, a referência de poder ainda não era pautada exclusivamente em ouro.

Desenraizado de sua origem o alfenim não mais apresenta as características antizoomórficas da arte árabe (VILHENA, 2000). Diversas são as formas moldadas no alfenim: flores, frutos e os mais variados animais surgem na massa branca de açúcar. Outra característica interessante é o uso de alfenins como *ex-votos*, que são presentes oferecidos pelos devotos aos seus santos de devoção em agradecimento por uma graça alcançada. Do latim, *ex-voto suscepto*, é o voto realizado. Esses objetos podem ser de qualquer tipo, mas os mais comuns geralmente configuram-se em pinturas e desenhos feitos sobre madeira, tecido ou papel, ou ainda figuras esculpidas em madeira, argila ou cera⁸. O *ex-voto* é um registro de memória. Conforme Duarte (2011, p. 123) “é considerado *ex-voto* todo objeto oferecido pelo agraciado a uma entidade intercessora, como forma de pagamento de uma graça ou milagre

⁸ Para saber mais a respeito dos *ex-votos* consultar: FIGUEIREDO, Beatriz Helena Ramsthaler. **Os ex-votos do período colonial**: uma forma de comunicação entre pessoas e santos (1720-1780). Dissertação (Mestrado em História), Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2010; DUARTE, Ana Helena da Silva Delfino. **Ex-Votos e Poiesis**: representações simbólicas na fé e na arte. Tese (Doutorado em História), Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.



atendido. Dessa maneira, cada objeto torna-se um símbolo, um testemunho de promessa contraída e realizada”.

Em diversas festas de santos no Brasil, como São João, São Pedro e Santo Antônio, e ainda em festas de fim de ano como Natal e Santos Reis e ainda nos Impérios do Divino nos Açores, os alfenins adquirem formatos de partes do corpo humano, como, por exemplo, cabeça, braços, mãos, pernas e pés. A parte do corpo moldada no alfenim representa a parte do corpo que está enferma, mas que por força da promessa e intervenção do santo, a graça foi concedida e a enfermidade curada.

Nos Açores, em Portugal, os alfenins operam enquanto oferendas de promessas ao Espírito Santo também como *ex-votos* em agradecimento à graças recebidas. Doce indispensável nos altares do Divino, o alfenim é trabalhado em variadas figuras, formatos e tamanhos. As peças depositadas nos altares são posteriormente leiloadas, o que estimula a produção de grandes e adornadas peças.

De todos os formatos encontrados e usos do alfenim em festas religiosas como dos Santos Reis, Divino Espírito Santo, as festas dos santos juninos, Natal etc, a verônica é o formato que mais se difere e intriga, pois além de ser encontrada apenas em Goiás nos festejos ao Divino é o único formato que se diferencia também pelo nome.

Não usavam “molhar” as mãos para fazer alfenim, somente nos chavões das “verônicas” é que usavam o polvilho ou araruta, de preferência a araruta para não pregar a massa na fôrma. Suas fôrmas foram feitas, por ourives, em chumbo e bronze, tendo umas seis variedades de efígie da pomba em baixo relevo. Dr. Pedro Pinheiro Lemos, famoso ourives da cidade de Goiás, trabalhava os chavões em prata, chumbo e bronze. As verônicas tem a massa mais mole que o alfenim porque não são modeladas e sim cunhadas nestes chavões ou fôrmas. São apresentadas na festa do Divino Espírito Santo, sendo um doce de devoção (RODRIGUES, 1982, p. 9).

As verônicas de alfenim são o mesmo em formato de medalha, circular, com motivos referentes ao Divino Espírito Santo gravados em relevo na massa de açúcar. Foram encontradas as verônicas apenas no estado de Goiás, em Pirenópolis e na Cidade de Goiás, sendo as verônicas distribuídas em ambas as cidades na Festa do Divino Espírito Santo.

Com açúcar, com afeto: a verônica de alfenim

Verônica, segundo o Dicionário Etimológico de Nomes e Sobrenomes, seria cognato de Berenice, sendo que a pronúncia correta deveria ser veroníka. A etimologia *vera eikôn*,



“verdadeira imagem” do latim-grego é arbitrária segundo o autor (GUÉRIOS, 1981). O Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa aponta a palavra verônica originária de Berônica (Berenice), que seria o nome da piedosa mulher que enxugou com o seu véu branco a face suada de Cristo, a caminho do Calvário. Como recompensa, o Salvador deixou-lhe no véu a impressão de seu rosto. Nos fins do século XVI a palavra expressa o sentido de «imagem a Christo»: «traziam uma *veronica* de Christo mui devota, em panno de linho pintado... » *Cardim* p.322. O autor explica que o nome próprio designa simultaneamente o Santo Sudário e a Santa de existência duvidosa (MACHADO, 1952). Câmara Cascudo explica em seu dicionário que verônica é uma figura bíblica que revive, com seu canto plangente, vestida de preto e com o rosto coberto por um véu, a cerimônia de invocação do Cristo morto, durante as comemorações da Sexta-feira Santa (CASCUDO, 2000). Entre todos os dicionários consultados, um dos mais interessantes é o dicionário português Caldas Aulete, publicado em Lisboa em 1881, tendo sua primeira publicação no Brasil em 1958. Nesse dicionário encontramos extensa explicação a respeito da palavra verônica. Destaca-se a seguinte descrição: “Imagem do rosto e corpo de santo impressa, gravada ou esculpida em metal, em cêra, em pano, etc.” (CALDAS AULETE, 1958, p. 5270, v.5). Portanto, a palavra verônica remete à “imagem verdadeira”, do Espírito Santo de Deus. O doce de alfenim, a verônica, representa essa “verdadeira imagem”.

Encontramos apenas três referências que apontam o ano de 1826 para a origem das verônicas de alfenim na cidade de Pirenópolis. A primeira indicação é feita por Jarbas Jayme (1971), que apenas aponta o ano e o Imperador responsável pelo início da distribuição das verônicas, sem indicar qualquer referência de documento ou fonte. Pereira e Jardim (1978, p. 41) afirmam que no ano de 1826 “o Padre Manuel Amâncio da Luz, o oitavo Imperador, que promoveu a primeira Cavahada, mandou fazer a coroa de prata para dar à Matriz e instituiu a distribuição de verônicas, alfenins e ‘pãezinhos do Divino’ ao povo”. E Curado (1980, p. 82) explica que as verônicas e os pãezinhos são de origem portuguesa e que o costume foi “introduzido em Pirenópolis em 14 de maio de 1826 pelo imperador desse ano, Pe. Manuel Amâncio da Luz”. As autoras também não citam fontes ou as referências consultadas de onde essa informação foi retirada, no entanto, supomos que seja da obra de Jayme (1971).



Terezinha de Arruda Camargo⁹ é uma das principais veronqueiras¹⁰ em Pirenópolis e responsável pelo fazer do doce na Festa do Divino. Apontamos a partir de sua narrativa a representação atribuída ao doce na festa.

Uai, os desenhos eu já cresci vendo os desenhos nas fôrmas antiga... Então tinha um símbolo do Espírito Santo que tinha nelas. Inclusive, cê vê as minhas tudo tem o Divino. Eu mandei fazê tudo com o Divininho, a coroa... então é um símbolo que eu não sei se tem explicação nas verônicas... tem assim... Um português veio aqui pá sabê de mim o que que era... por que que é verônica, se ela é de Portugal. Aí eu fui e falei pra ele que a minha mãe criou a gente assim, falando que era o símbolo do rosto de Jesus no dia que ele cai com a cruz e a Santa Verônica limpa o rosto dele e fica [gesticula com as duas mãos, mostrando como limpa o rosto e depois quando a imagem “fica” com as duas mãos paradas levantadas]. Então ela dava essa informação pra nós. Ela falô assim... era isso. Então era na semana santa que ele morreu, depois ele ressuscita pra festa do Divino. Então vem... a foto do Espírito Santo. Já não é o rosto, é o Espírito Santo que foi [gesticula a mão pra cima indicando que o espírito foi, subiu] (CAMARGO, 2013).

Na liturgia católica a Via-Sacra ou Via-Crucis é o trajeto percorrido por Jesus, que carrega sua cruz do Pretório de Pilatos, onde é condenado à morte, até o Calvário, onde é crucificado. Esse percurso é dividido em quatorze estações que representam a chamada Paixão de Cristo. A sexta estação “Verônica limpa o rosto de Jesus” é, de acordo com a construção popular, a passagem onde uma mulher de nome Verônica limpa o rosto sujo de sangue de Jesus, ficando então a imagem em sangue do rosto no tecido. No entanto, não existe menção sobre essa passagem ou sobre essa mulher ou ainda da palavra “verônica” na Bíblia e em nenhuma das quatro versões oficiais do Evangelho. Interessante na memória de Dona Terezinha o caminho percorrido pela imagem de Cristo, pois, ao morrer na Sexta da Paixão, Cristo ressuscita no Domingo de Páscoa para depois dos 50 dias corridos “descer” como Espírito Santo no Domingo de Pentecostes: daí a Festa do Divino homenagear sua “verdadeira imagem” com as doces, brancas e puras verônicas de alfenim.

Pois é, o primeiro contato que a gente teve com a Festa do Divino foi quando o meu tio foi festeiro, eu tinha seis anos de idade. Era o tempo que fazia a

⁹ Nascida em Pirenópolis, estado de Goiás, em 03/10/1940. Dona Terezinha se dispôs a fazer e a me ensinar o saber-fazer da verônica, processo que pudemos realizar juntas algumas vezes. Dona Terezinha ainda foi uma relevante auxiliar no processo da pesquisa de campo, pois em muitos momentos foi a minha porta-voz e me “introduziu” no círculo de algumas famílias. Além de ser uma das principais responsáveis pelo fazer da verônica na festa, sua narrativa tornou-se primordial para essa pesquisa.

¹⁰ O termo veronqueira é falado cotidianamente em Pirenópolis e refere-se à pessoa que faz a verônica de alfenim. Algumas pessoas dizem “fazedêra de verônica/veronca”.



verônica do açúcar mascavo... aquela branquinha que fica por cima... refinava ela. Eu cheguei da fazenda, porque morava na roça, pra vê e tava um tabuleirinho inteiro secando essas verônica. Minha mãe falou: “Isso é do açúcar que seu pai faiz”. Então foi a primeira vez que eu conheci a Festa do Divino (CAMARGO, 2013).

Em sua narrativa, Dona Terezinha rememora sua primeira experiência com a festa e com as verônicas de alfenim. Consultando a Lista dos Imperadores da Festa, é possível apontar que Francisco de Arruda, o tio de Dona Terezinha, foi o 133º Imperador do Divino no ano de 1951. À época da festa Terezinha tinha 10 anos de idade, sua memória é atemporal, não há nenhuma indicação ou referência de tempo em sua narrativa. É interessante observarmos também que nessa primeira lembrança que Dona Terezinha constrói da festa e das verônicas - agora já sabemos que no ano de 1951 - o alfenim ainda era feito com açúcar mascavo, o que nos indica quão recente é a produção com o açúcar cristal ou ainda o açúcar refinado. Os saberes e fazeres do alfenim e das verônicas foram repensados e recriados a partir dos novos recursos do final do século XX.

Depois dessa experiência na festa durante a infância com seu tio sendo Imperador, Dona Terezinha vivenciou ainda, já na fase adulta aos 40 anos de idade, a coroação de seu pai, Benedito Sebastião de Arruda, como 163º Imperador do Divino na festa de 1981. A avó paterna de Dona Terezinha havia feito uma promessa ao Divino Espírito Santo para que seu filho (pai de Terezinha) fosse curado de uma enfermidade. A promessa consistia em colocar o nome da criança na sorte, mas ele nunca poderia ter a honra de ser Imperador. O menino cresceu sonhando em ser Imperador e avó sempre advertiu que caso ele fosse sorteado para festeiro, isso significaria que ele “iria embora”. Dona Terezinha narra a história:

Nóis enfrentamo tudo, tudo... verônica... foi o imperador que não fez a festa, que eu comentei com você. Ele não pôde fazê a festa, tinha promessa de não saí de festeiro pra não ter o problema que teve mais. Minha vó quando ele era pequeno, ela foi e pôs ele na sorte. Ele não pôde fazê a festa, que o dia... Ela falava assim: não precisa cê pensá que seu pai vai caí de festeiro que o Divino leva ele. Então nós cresceu pensando assim. No tempo da festa, que a gente esperava tanto, ele ficou 25 anos, nós ficô filiz dimais dele realizar o sonho. E todo domingo do Divino ele tinha até o par de meia novo, rôpa, calçado pra espera recebê essa Coroa. Foram 50 anos esperando. O dia que ele foi Imperador ele falou assim: “Eu não tô nem aí”. A gente já achô estranho a resposta dele. Mas ele arrumô direitinho, foi e recebeu a Coroa e morreu 7 mês depois. Aí ficou a festa pra nós fazê. Eu tomei conta de verdade dessa vez, eu assumi a direção da verônica. E tô até hoje, pra todo festeiro eu não falo não. Enquanto Deus me der saúde eu ajudo, porque é



uma coisa muito maravilhosa. A gente recebe muita graça... Eu pelo menos... (CAMARGO, 2013).

A devoção ao Espírito Santo é uma prática familiar que é ensinada e transmitida de pai para filho. Dona Terezinha aprendeu com seu pai práticas de fé, que a incentivaram a adentrar no universo festivo do Divino.

No dia que ele morreu, o pombinho vuô no caixão dele assim, subiu vuando... aí carregô o que tinha na fazenda tudo. A fé era muito pura. Ele falava: “Nada me atinge. Eu tenho muita fé no Espírito Santo”. E não atingia. Demandas, de vê revórvê na mão... uma divisa com ele e com outro parente, nenhum revórvê saía tiro. Nem dos meus irmão, nem dele. Ele entregava na mão do Espírito Santo. E durô um ano e tanto. Então tudo isso é história da gente... crescê vendo aquilo... e tudo com o Espírito Santo na mão. Pedindo pro Espírito Santo. E até hoje já rezo, peço pro Espírito Santo olhá meus filho, a família, todo mundo... o mundo inteiro. Saio na porta da rua, antes de fazê meu café. Rezo para o mundo, entrego pro Espírito Santo. E a gente recebe graça demais... nossa... muito. Então já é muitos anos, 73 anos que eu faço agora. Tem muita história do Espírito Santo prá contá. E entreguei também... eu não procupo. É uma maravilha. É só quem tá nessas... recebendo essas graças que sente católica... num é? Em toda religião... ele é quem manda. Então a gente tem muita fé. Muito... Aí meu fio entrô na sorte agora... tem 2 ano. Meu filho e meu subrinho. E ainda vamô fazê uma festa maravilhosa. Com isso aqui [verônicas] com fartura [risos seguido de silêncio] (CAMARGO, 2013).

Estórias de milagres e graças alcançadas pela família reafirmam práticas de fé e devoção ao Espírito Santo. E justamente em função dessa devoção é que Dona Terezinha pôde acompanhar o fazer das verônicas na infância e ainda aprender o saber-fazer do doce na juventude, motivada pela fé e pelo engajamento familiar nos festejos.

A família minha inteirinha é assim. Nada que nós faiz... é só o Espírito Santo na frente. Então a gente vai trabalhá até hoje. Tão bunito. Eu não tenho priguça de fazê [verônica]. Se falá pra mim “Cê faiz de graça?” Eu faço. Dô, reparto, na Aldeia da Paz, levo no asilo. Só gôsto de fazê, não é porque ganha não, sabe. [pausa]. Enquanto eu pudé eu vô fazê. É muito bonito... [silêncio] (CAMARGO, 2013).

Incentivada pelo seu pai, Terezinha aprendeu a fazer a verônica com Rosa Figueiredo, que pela relação familiar com Terezinha, se dispôs a ensiná-la e a aceitou como ajudante.

[...] Que trabalhava no meu tempo foi morrendo. Uma morria... que tinha Tia Diná, era Rosa Figueiredo... Rosa Figueiredo foi a última que morreu, a



que eu falei procê que entregô pra mim. Então todo festeiro a gente era convidada pra ajudá, aí eu já era casada. Tempo de solteira a gente morava na roça. Mas quando vinha, nós ajudava, mas era aquele poquinho que fazia. E elas era muito sistemática, não passava o que sabe. Aí depois que eu fiquei com a Tia Rosa, que foi uma veronqueira muitos anos, ela é prima minha. Aí eu entrei de verdade, pra podê fazê. [...] Ela falô assim: “Eu vô passá minha profissão pra você, porque eu não guento mais” (CAMARGO, 2013).

A receita era segredo e quem fazia não gostava de ensinar. O saber fazer do doce, como profissão e devoção ao Divino, configura-se como um status dentro das relações da festa, constituindo um importante personagem dentro do rito festivo, pois o trabalho devocional dignifica e integra o indivíduo em uma rede relacional própria do festejo.

A verônica é o alfenim, a diferença é no formato do doce e no ponto da massa, pois para a verônica o alfenim deve estar num ponto um pouco mais “mole” para que seja possível moldar as medalhas e gravar os desenhos com as fôrmas.

O alfenim é feito apenas de açúcar, água e limão, no entanto, ao usar açúcar cristal ou ainda o açúcar de fôrma ou mascavo, é preciso limpá-lo antes. Se o açúcar utilizado for do tipo refinado não é necessário “limpar o melado” e pode-se fazer o ponto do alfenim direto. A receita para 1kg de açúcar refinado é 1ℓ de água e uma colherinha de chá de limão. Para esse primeiro melado dá-se o “ponto de espelho” e que quando pronto deixa-se reservado. É preciso deixar guardado para fazer o ponto do alfenim aos poucos, pois a massa precisa ser moldada ainda quente.

Dona Terezinha faz o alfenim e suas verônicas com o açúcar cristal, o que exige maior trabalho, pois antes é necessário “limpar o melado”. A receita para 2kg de açúcar cristal é 1,5ℓ de água, duas colherinhas de chá de limão e uma clara de ovo batida com água. Depois de juntar tudo em um tacho a mistura é levada ao fogo, sem mexer. Ao ferver, uma espuma “levanta” no tacho e “racha no meio”, o que indica o momento de se jogar mais um pouco de água ao melado que se forma. A fervura continua e “levanta” uma espuma branca e grossa, que é a “sujeira” do açúcar. Depois de tirar com a colher essa espuma, é preciso esperar o ponto certo do melado, o “ponto de espelho”, que é indicado pela calda grossa, que ao levantar a colher cai devagar. Estando a calda nesse ponto, retira-se do fogo e é preciso coar com um pano para outro recipiente, mantendo esse melado guardado para ser utilizado para fazer o ponto do alfenim.



Para o ponto de alfenim utiliza-se esse melado em menor quantidade. Mede-se apenas uma caneca de melado, que volta para o fogo indicando o ponto certo quando se testa jogando uma colher de melado num recipiente de alumínio com água. Ao entrar em contato com o recipiente de alumínio o melado “estala” e forma uma bolinha de puxa. Atingindo esse ponto, o melado está no ponto de alfenim e pode-se retirar do fogo.

Nesse momento o melado deve ir para a pedra gelada. Essa pedra foi preparada anteriormente, resfriada com gelo. Quando a massa estiver numa temperatura que possibilite o manuseio, deve ser retirada da pedra sendo puxada pelas bordas e começa o trabalho do “puxa”. A massa é puxada, fazendo movimentos de “oito”, até que adquira uma cor branca. Nesse ponto a massa é levada para uma superfície lisa e enrolada como “pavio”, e cortada em pequenos pedaços que são amassados com a palma da mão, formando discos circulares. Aqui o polvilho é utilizado apenas para que a massa não grude nas fôrmas. Essas medalhas de massa de alfenim são cunhadas com os chavões, as fôrmas de chumbo, que foram trabalhadas em baixo relevo com desenhos de motivos religiosos, específicos ao universo do Divino Espírito Santo. Dona Terezinha deixa a fôrma em cima da medalha por um tempo, para que a massa não “encolha” enquanto esfria e para que não estrague o desenho que foi cunhado na massa. Enquanto isso a borda da verônica é trabalhada com o cabo de um garfo ou qualquer outro instrumento, fazendo o acabamento final. Estando as verônicas prontas é preciso deixá-las secar, por cerca de dois dias, sempre ao sol da manhã.

Para cada festa são feitas cerca de dez mil verônicas, cerca de trinta ou quinze dias antes do Domingo de Pentecostes. Terezinha, a responsável pelo fazer da verônica de alfenim, coordena o grupo de pessoas que se dispõem a ajudar. Organizados num tipo de trabalho em série, Dona Terezinha limpa o melado e dá o ponto certo: “ponto de espelho” no melado e depois o ponto do alfenim. Essas duas primeiras etapas são realizadas apenas por Dona Terezinha que não confia a ninguém o feitio e ponto certo do melado do doce. Todas as pessoas reunidas para fazer, geralmente separadas por gênero, são coordenadas e observadas pelos olhos atentos de Terezinha. Os homens ficam com a “puxa” da massa transformando o melado em branco alfenim e as mulheres ficam com as fôrmas das verônicas dando graça e leveza à massa com os desenhos em relevo. Dona Terezinha explica como é organizado o fazer da verônica durante os preparativos para a festa. Os encontros são realizados à noite na Casa do Imperador e o povo participa ajudando a modelar as verônicas.



Duas semana. Com duas semana eu trabalho com quatro tacho grande, quatro pedra grande, gelo de barra... que aí dá pra tirá muitas por noite. É muito cumpanhêro, muita gente gosta de ajudá. O que quisé dá ajuda pro festeiro vai fazê verônica. Ganha muita coisa, muito açúcar. Já hoje tá mais fácil que o estado dá também, no tempo do meu pai não deu não. Só dava os fogo, que o prefeito dava. Aí nós fez tudo vendendo o que ele deixô. Mas hoje em dia já tá bem mais fácil, graças a Deus. O povo conscientizou que precisa. Nos primeiro dia é difícil, aí depois cê vai recuperando, cê vai ganhando, vai pagando o que cê ficou devendo. É muito bonita a festa. E a gente tem muita fé. Eu tenho dimais. O Espírito Santo olha mesmo, dá a luz, basta cê pedí. Nada me prende. Porque o Espírito Santo é poderoso. É muito bonito. E eu ajudo dimais os festeiro. Até com coisas... açúcar, tudo... Além do meu trabalho... meu trabalho faiz parte da minha vida. (CAMARGO, 2013).

Dona Terezinha expõe sua opinião a respeito da transmissão do saber fazer das verônicas, segundo a mesma é fundamental que muitas pessoas aprendam o fazer do doce, para garantir a presença das verônicas nos festejos ao Divino. Faz questão de ensinar para qualquer pessoa que demonstre interesse, indiscriminadamente, para adultos, jovens e crianças. Para Dona Terezinha o saber da verônica e o trabalho devocional no fazer configuraram-se como uma importante honra.

Num é um só carregá. É muita gente que precisa aprendê. Eu num vô dá conta daqui uns tempo. Sei lá, né... até que eu tô muito forte [risos]. A força de vontade que é que manda, num é? Eu acho que num vô deixá fácil não... Eu sinto eu assim [de olhos fechados suspirando] muito superior de sabê. Gente, eu fui criada em roça panhando café. Hoje em dia eu tô com o Espírito Santo na mão. Eu falo: “Obrigado senhor, Espírito Santo me proteja o máximo que pudé. Que eu to sintindo muito honrada.” Converso fazendo, vou conversando com o Espírito Santo. E Ele não deixa de atendê. Não deixa eu sem ajuda. Porque é bom dimais... eu faço 100 à noite. Começo 6 hora, 10 hora eu tenho 100. Levanto de manhã às 6 horas, até hora dessa [cerca de 11h] eu faço mais 100. Quanto mais bunita ela fica, mais eu quero que fica. Então é porque gosta, num é? Num é nem tanto pra vendê elas não, que eu dô dimais pros ôtros. (CAMARGO, 2013).

Ao questionar Dona Terezinha por que a presença das verônicas de alfenim se configura como um item importante e inerente no processo ritual da festa, ela explica que:

Uai, porque toda vida existiu essas verônica... é o que agrada as virgê... Era só das criança de virgê, criancinha vestidinha de branco. Aqueles pacotinho antigo, amarradinho no papel. Então era só das virgê, não dava pro povão. Mas tudo quiria. Era feita pras virgê. Era aquela procissão no cortejo do



Imperador, era mais de 100 minininha vestidinha de branco, grinaldinha branca, tipo uma dama de honra. Muitas minina, muitas... só minina. Então elas ganhava o pacotinho. Cê enrolava, dobra no guardanapinho branco, punha as três verônica, três pãozinho. Que é o símbolo da fartura. E amarra e dá um pra cada uma. Então virô prá dá pra todo mundo, que tudo qué, todo mundo qué. O pessoal que participa da festa, o pessoal que gosta da festa qué ganhá. Então aí que aumentô. Ela era poquinha, só ganhava essas minininha de branco. Eu alembro minha mãe pois nós de virgê, mas eu senti honradíssima de ganhá um pacotinho. Morava em fazenda, minino bobo de roça. Mas achei bão demais, nós num quiria nem comê o doce... não, e ficô mêis interinho... Aquele pãozinho vai pras latas de mantimento. Eu, minhas lata tudo tem. Faço questão de ganhá ele. O padre benze, então desde o tempo da minha mãe minina era assim. É o pãozinho da fartura, os três pão. Cada pacote de verônica tem três verônica e três pãozinho. Então esses pãozinho vai tudo pras lata de arroz, feijão... Meu é tudo jogadinho lá dentro. Ou então numa bolsa. E nunca lembro de faltá nada pra gente. Pode sê pobre, mais não falta. Então minha mãe não deixava comê de jeito nenhum. “Não pode comê, é pra guardá”. [risos]. O dia que cê pegá um pacotinho cê vai vê que tem três pãozinho, cê já viu? Então na Festa do Divino o símbolo dele é fartura. Agora de recebê mais, mais graça do Espírito Santo quantas vezes eu peço eu recebo. É muito bonito a gente tê fé. Eu num prôcupo com a vida não. O Divino toma conta. (CAMARGO, 2013).

No entendimento popular a prática tradicional não se situa em um marco temporal. “Toda vida existiu essas verônica”, diz Dona Terezinha. De presente do Império especialmente para as meninas virgens vestidas de branco, as verônicas tornaram-se um mimo, e até mesmo uma relíquia, para todos os devotos e festejadores do Divino. Ainda hoje a prioridade na distribuição do doce são as meninas virgens, mas como a produção do doce é em larga escala, ao que são feitas cerca de dez mil verônicas para cada festa, não há perigo de faltar o doce.

Dessa memória coletivizada do consumo simbólico ritualizado da verônica de alfenim, expresso na narrativa de Dona Terezinha, identificamos representações e símbolos presentes na dinâmica festiva: a pureza e purificação atribuída à verônica, a sacralização desse artefato comestível, a simbologia e representação da fartura atribuída ao doce e aos pãezinhos e, por fim, a presença e atuação constante do Divino, que é o motivo de devoção e homenagem, mas que, no entanto, participa e se constitui como principal atuante nos festejos, pois como disse Dona Terezinha; “o Divino toma conta”.

A verônica possibilita, ao Imperador e ao devoto, práticas e relações de trocas e consagra esse laço no ritual. Essas trocas simbólicas, de agradecimento por parte do festeiro e de devoção por parte dos festejadores, configuram-se em inclusão, onde todos são semelhantes independente de sua posição social, seja na vida cotidiana ou na vida no tempo



de Festa. Para Corrêa (2013, p. 194) “o ato de alimentar é procedimento de aliança e de agregação. Todos se tornam iguais diante do alimento sagrado”. O comer, enquanto uma experiência vivida na Festa, é uma prática corporal e espiritual.

A alimentação é um ato social e cultural, e sendo um elemento da cultura material nos apresenta representações e imaginários, uma vez que implica escolhas, classificações e símbolos que ordenam e organizam as diversas visões sociais coletivas de mundo. Dessa forma, a alimentação é um sistema simbólico onde se fazem presentes os códigos sociais e culturais presentes nas relações humanas e também com a natureza (MACIEL, 2004).

Mais do que técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao ato alimentar, que vem a ser um ato culinário, de transformação. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido. (MACIEL, 2004, p. 26).

O alimento opera como um relevante referencial identitário e é utilizado pelo grupo como símbolo de uma identidade que foi construída, afirmada e reivindicada para si. A elaboração e constante reelaboração do alimento perpassa um processo histórico que se referencia na “tradição” e na concepção de se criar algo único, emblemático, sendo assim um marco ou símbolo de identidade de tal grupo (MACIEL, 2004). Assim sendo, a verônica de alfenim possui um sentido unificador da identidade da Festa do Divino de Pirenópolis e opera como símbolo de tal identidade.

A verônica de alfenim se constitui como principal alimento na Festa de Pirenópolis. O doce, enquanto objeto ritual, representa o Império e ainda marca e identifica a Festa, construindo uma tradição e sentimentos afetivos de pertença. A verônica é um doce, um alimento que possui em sua construção simbólica sentidos e significados que remetem à identidade e tradição da festa; da comunidade e da família pirenopolina. É um alimento sagrado, para o corpo e para a alma. São bentas pelo padre juntamente com os pãezinhos do Divino e distribuídas ao povo devoto como presente do Imperador, constituindo-se como uma relíquia da festa: objeto de consumo e amuleto de proteção, fertilidade, fartura. A verônica, enquanto objeto ritual, constitui a memória e a identidade da Festa, do povo, da cidade.



Fontes orais

CAMARGO, Terezinha de Arruda. **Terezinha de Arruda Camargo**: entrevista [jul. 2013]. Entrevistadora: Amanda A. F. Geraldles. Pirenópolis, 2013. Registro audiovisual (43 min). Entrevista concedida em pesquisa de campo para a dissertação de mestrado da autora.

GERALDES, Amanda Alexandre Ferreira. **A memória dos objetos**: verônicas, máscaras e flores da Festa do Divino de Pirenópolis/Goiás. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2015.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Os receituários manuscritos e as práticas alimentares em Campinas (1860-1940)**. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2014.

CALDAS AULETE. **Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa**. 4ª edição. Rio de Janeiro: Delta, 1958.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 9ª edição. São Paulo: Global, 2000.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Mouros, Franceses e Judeus**: três presenças no Brasil. 3ª edição. São Paulo: Global, 2001.

CORRÊA, Juliana Aparecida Garcia. A arte de festejar: da alternância da festa e de suas expressões materiais. **Textos escolhidos de cultura e arte populares**, v.10, n.1, p. 183-199, 2013.

CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexikon Editora Digital, 2007.

CURADO, Glória Grace. **Pirenópolis: uma cidade para o turismo**. Goiânia: Oriente, 1980.

DUARTE, Ana Helena da Silva Delfino. **Ex-Votos e Poiesis: representações simbólicas na fé e na arte**. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2011.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: Uma sociologia do doce**. 5ª edição. São Paulo: Global, 2007.

GUÉRIOS, Rosário Farâni Mansur. **Dicionário Etimológico de Nomes e Sobrenomes**. 3ª edição. São Paulo: Editora Ave Maria, 1981.

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

LODY, Raul. **Vocabulário do Açúcar**: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. São Paulo: Editora Senac SP, 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, nº 33, p. 25-39, 2004.



MACHADO, José Pedro. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. Primeiro Volume A-B. 1ª edição, Livros Horizontes, 1952.

MAGALHÃES, Joaquim Romero. O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico nos séculos XV e XVI. **Varia História**, vol. 25, nº 41: p.151-175, 2009.

PARREIRA, Henrique Gomes de Amorim. **História do açúcar em Portugal**. Junta das Missões Geográficas e de Investigações do Ultramar. Estudos de História da Geografia da Expansão Portuguesa. Anais, vol. VII, Tomo 1, 1952.

PEREIRA, Niomar de Sousa; JARDIM, Mára Públio de Souza Veiga. **Uma festa religiosa brasileira: festa do Divino em Goiás e Pirenópolis**. São Paulo: Conselho Estadual de Artes e Ciências Humanas, 1978.

RAMOS, Pedro; STOREL JUNIOR, Antonio Oswaldo. O açúcar e as transformações nos regimes alimentares. **Revista Cadernos de Debate: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação**, UNICAMP, Vol. VIII, 2001.

RODRIGUES, Maria Augusta Calado de Saloma. Alfenim. **Revista Goiana de Artes**, vol. 3, n.1, jan/jun, 1982.

SAMU, Leonardo. Presença árabe no português: 1300 anos depois. **Revista Augustus**, Rio de Janeiro, Ano 15, N. 30, 2010.

SILVA, Deonísio da. **De onde vêm as palavras**. São Paulo: A Girafa Editora, 2004.

VILHENA, Maria da Conceição. Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. **Arquipélago, História**. 2ª série, IV, nº 2, 2000.