O alfenim na Festa do Divino em Pirenópolis: doçura, tradição e fé

Autor(res)

Rosemary Matias
Bruna Cristina Zacante Ramos Fávero
Silvia Cristina Heredia Vieira

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE CAMPO GRANDE

Introdução

De origem persa e árabe, o alfenim é um confeito elaborado a partir da técnica de açúcar puxado, resultando em uma massa branca, seca, dura e quebradiça. Sua trajetória histórica atravessa séculos e continentes, marcando presença em celebrações religiosas e sociais tanto no mundo islâmico quanto no cristão (SAINZ-TRUEVA, 2010). Apreciado nas comemorações do Ramadã e difundido em festividades de al-Andalus, o doce foi incorporado às práticas europeias e, posteriormente, às tradições coloniais no Novo Mundo. No Brasil, o alfenim encontrou solo fértil em manifestações de fé popular e em práticas devocionais associadas à Festa do Divino Espírito Santo, cuja difusão acompanhou o processo de interiorização da colonização portuguesa (FREYRE, 2013). Em Pirenópolis (GO), essa celebração assumiu contornos singulares, reunindo elementos de religiosidade, arte e identidade local (CÂMARA, 2008). O alfenim, integrado à Festa do Divino, tornou-se um dos símbolos mais representativos da espiritualidade pirenopolina, expressando valores como devoção, partilha e continuidade cultural (IPHAN, 2010; FIGUEIREDO, 2015). Mais do que um doce, o alfenim constitui-se como linguagem simbólica e patrimônio vivo, resultante da combinação entre fé, tradição e técnica artesanal transmitida entre gerações, preservando o vínculo entre o sagrado e o cotidiano.

Objetivo

Analisar o significado simbólico e cultural do alfenim na Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, compreendendo-o como expressão da religiosidade popular, da identidade coletiva e do patrimônio cultural imaterial brasileiro, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Material e Métodos

A pesquisa apresenta abordagem qualitativa, de natureza bibliográfica e documental. Foram consultadas obras que abordam a história do alfenim, a cultura alimentar, a religiosidade popular e o patrimônio imaterial brasileiro. As fontes incluíram livros, artigos científicos e publicações oficiais do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), como o Dossiê da Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis (2010) e o Inventário Nacional de Referências Culturais – Modos de Fazer o Alfenim de Pirenópolis (2014). Foram adotados como critérios de inclusão as obras e documentos que tratam do alfenim, da Festa do Divino Espírito Santo ou de manifestações culturais correlatas. Excluíram-se materiais sem relação direta com o tema, publicações sem respaldo técnico ou

metodológico e fontes de caráter meramente jornalístico.

Resultados e Discussão

A análise das referências consultadas permite compreender o alfenim como uma manifestação cultural que ultrapassa a dimensão gastronômica e assume papel simbólico e identitário na Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis. Segundo o IPHAN (2010), o doce é parte essencial do ciclo festivo, sendo produzido artesanalmente por mulheres da comunidade, que moldam o açúcar em formas como pombas, corações e flores. Essas figuras expressam a espiritualidade e a devoção associadas ao Espírito Santo, simbolizando pureza, fé e gratidão. A produção do alfenim, transmitida de geração em geração, mantém-se como prática viva, constituindo um dos pilares da religiosidade popular e da memória coletiva pirenopolina.

Figueiredo (2015) destaca que a gastronomia goiana é marcada pela presença de saberes tradicionais que integram a mesa, o sagrado e o território. Nesse contexto, o alfenim representa não apenas um alimento, mas um objeto simbólico que dialoga com a estética e a espiritualidade local. Câmara (2008) reforça essa relação ao demonstrar como as celebrações do Divino articulam elementos religiosos e culturais que preservam a coesão social e reforçam os vínculos comunitários. A produção do alfenim se insere nesse movimento como gesto ritual, em que o ato de moldar o açúcar se converte em expressão da fé e da devoção.

Freyre (2013), ao discutir a centralidade do açúcar na formação da sociedade brasileira, aponta que a doçaria tradicional carrega significados que vão além do sabor — representando status, religiosidade e vínculos sociais. Essa perspectiva dialoga com a leitura de Sainz-Trueva (2010), que identifica no açúcar um componente simbólico de pureza e celebração nas culturas mediterrâneas e islâmicas. Assim, o alfenim, ao unir técnica e fé, preserva traços da história da doçaria colonial e do imaginário religioso que se entrelaçam na cultura popular brasileira.

De acordo com o Inventário Nacional de Referências Culturais – Modos de Fazer o Alfenim de Pirenópolis (IPHAN, 2014), o processo de produção envolve etapas minuciosas e dependentes da habilidade artesanal, o que confere ao doce um valor intangível. Essa prática, transmitida oralmente e aprendida pela observação, reforça o papel das mulheres como guardiãs da tradição. Miranda (2016) observa que, nas representações audiovisuais da Festa do Divino, o alfenim aparece como elemento visual central, capaz de sintetizar a delicadeza da fé e o caráter devocional da celebração. Dessa forma, o doce se consolida como elo entre o sagrado e o cotidiano, integrando dimensões estéticas, religiosas e sociais.

A permanência do alfenim na Festa do Divino revela, portanto, um exemplo de resistência cultural e de continuidade das práticas tradicionais diante das transformações contemporâneas. Sua relevância ultrapassa o campo simbólico e se projeta como instrumento de preservação da identidade e da memória coletiva. Ao moldar o açúcar, as doceiras moldam também a história, reafirmando, ano após ano, a presença viva de uma tradição que expressa, na brancura e na fragilidade do doce, a força espiritual do povo pirenopolino.

Conclusão

O alfenim, presente na Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis, representa uma das expressões mais significativas do patrimônio cultural imaterial brasileiro. Mais do que um doce artesanal, é símbolo de fé, arte e identidade coletiva. Sua preservação depende da continuidade da prática e do reconhecimento do papel das mulheres como guardiãs dessa tradição. Se o alfenim deixar de ser produzido, perde-se não apenas um alimento,

mas um elo entre a religiosidade popular, a memória histórica e a doçura espiritual que une a comunidade.

Agência de Fomento

CAPES-Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Referências

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis – GO: Dossiê de Registro como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil. Brasília: IPHAN, 2010.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Inventário Nacional de Referências Culturais: Modos de Fazer o Alfenim de Pirenópolis. Brasília: IPHAN, 2014.

CÂMARA, J. M. Pirenópolis: História e Tradição. Goiânia: Editora da UFG, 2008.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2004.

FIGUEIREDO, M. A. Gastronomia Goiana: História, Cultura e Tradição. Goiânia: Editora da UFG, 2015.

FREYRE, Gilberto. Casa-Grande & Senzala. São Paulo: Global Editora, 2013.

MIRANDA, R. M. Divina imagem: a Festa do Divino Espírito Santo de Pirenópolis, Goiás no documentário do Iphan. Anais dos Simpósios da ABHR, (2), 2016. Disponível em: https://revistaplura.emnuvens.com.br/anais/article/view/1360.

SAINZ-TRUEVA, J. O Açúcar e a Doçaria na Madeira. Porto: Edições Afrontamento, 2010.