

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
ZENIR APARECIDA DALLA COSTA DE MELO FERREIRA

ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE: FESTA DO DIVINO
ESPÍRITO SANTO EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

São Paulo
2017

ZENIR APARECIDA DALLA COSTA DE MELO FERREIRA

**ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE: FESTA DO DIVINO
ESPÍRITO SANTO EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na linha de pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

São Paulo
2017

FICHA CATALOGRÁFICA

F444a Ferreira, Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo

Alimentação e hospitalidade: Festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga – SP / Zenir Aparecida Dalla Costa de Melo Ferreira. – 2017.

117f.: il.; 30 cm.

Orientadora: Profa. Dra. Mirian Rejowski

Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2017.

Bibliografia: f. 76-83.

1. Hotelaria. 2. Alimentação. 3. Hospitalidade e aspectos sociais. 4. Festas religiosas. 5. Festa do Divino Espírito Santo.

6. São Luiz do Paraitinga/SP. I. Título.

CDD 647.94

ZENIR APARECIDA DALLA COSTA DE MELO FERREIRA

**ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE: FESTA DO DIVINO
ESPÍRITO SANTO EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, na linha de pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

Aprovado em 21 de fevereiro de 2017.

Profa. Dra. Mirian Rejowski
Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Senia Regina Bastos
Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Maria Izilda Santos de Matos
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Os devotos do divino
Vão abrir sua morada
Pra bandeira do menino
Ser bem vinda,
Ser louvado, ah, ai

Deus vos salve esse devoto
Pela esmola em vosso nome
Dando água a quem tem sede
Dando pão a quem tem fome, ah, ai

A bandeira acredita
Que a semente seja tanta
Que essa mesa seja farta
Ou essa casa seja santa, ah, ai

Que o perdão seja sagrado
Que a fé seja infinita
Que o homem seja livre
Que a justiça sobreviva, ah, ai

Assim como os três reis magos
Que seguiram a estrela guia
A bandeira segue em frente
Atrás de melhores dias, ah, ai

No estandarte vai escrito
Que ele voltará de novo
E o rei será bendito
Ele nascerá do povo, ah, ai.

Guilherme Arantes

DEDICATÓRIA

À minha família onde sempre encontrei braços abertos e apoio incondicional em todos os momentos da minha vida, especialmente, aos meus pais Osny e Vilma que sempre me incentivaram e me deram ajuda fundamental para conclusão desse trabalho.

Aos grandes amores da minha existência, meu marido Marcos que me apoiou em tudo desde a minha graduação até os dias de hoje e ao meu filho Marcos Paulo por ser a razão para eu querer continuar me desenvolvendo.

AGRADECIMENTOS

A Deus por estar comigo em todos os momentos, e colocar em meu caminho anjos como os que eu cito a seguir:

À Profa. Dra. Mirian Rejowski, por ter assumido minha orientação e me conduzido na realização desse trabalho, por sua paciência e sabedoria, por sua conduta profissional e responsável, mas, acima de tudo humana e gentil.

À Profa. Dra. Marielys Siqueira Bueno que me admitiu nesse programa de mestrado, me influenciou na escolha do tema e como minha orientadora esteve comigo durante a edição de 2015 da Festa do Divino e em meu primeiro ano de descobertas sobre a hospitalidade.

Aos professores do programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi pelas contribuições significativas a este trabalho e ao meu desenvolvimento pessoal, principalmente a Profa. Dra. Maria do Rosario Rolfsen Salles e seu esposo Daniel Santiago pelas imagens que fazem parte dessa dissertação e aos professores Dr. Airton José Cavenaghi e Dra. Senia Regina Bastos pelas contribuições dadas durante todo o curso e principalmente no momento da qualificação.

Aos amigos Ana Claudia Guimarães Antunes e Ricardo Frugoli, que me levaram a fazer o mestrado, e estiveram comigo durante esses dois anos.

Aos amigos Fabiano de Assis Gontijo, Vanuza Bastos, Michele Freitas, Nilton Rocha, Edvaldo Moreira que conheci durante o desenvolvimento desse trabalho e que me auxiliaram a findá-lo.

À Alessandra Gislaine Marota pela sua gentileza e atenção no atendimento durante o curso.

Ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, por custear grande parte do valor do meu curso e pelo incentivo constante na minha busca por aperfeiçoamento e as minhas colegas de trabalho Ingrid Schmidt-Hebbel Martens, Fátima Freitas, Renata Zambon Monteiro e Cristiane d'Alonso Garo por serem modelos de profissionais e amigas queridas.

Aos moradores da cidade de São Luiz do Paraitinga que me receberam em sua cidade e me entreteram com apresentações culturais, com suas histórias e contos sobre as lendas locais, me alimentaram com as informações sobre a festa do Divino

e me deram abrigo e a certeza de que a hospitalidade se faz presente nas suas vidas e na festa realizada por eles.

A todos que conheci ao longo destes dois anos e de alguma forma contribuíram com este trabalho.

E ao Espírito Santo que me guia pela vida e que se fez presente nesse trabalho, para que eu pudesse conhecer mais da sua obra e graça.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<i>Figura 1: Atividades relacionadas com a hospitalidade</i>	18
<i>Figura 2: Afogado servido na Festa do Divino</i>	47
<i>Figura 3: Bolinho caipira para venda na barraca da festa</i>	48
<i>Figura 4: Barraca de sanduiches de linguiça caseira e pernil</i>	49
<i>Figura 5: Altar no interior do Império do Divino</i>	58
<i>Figura 6: Fachada da Igreja matriz enfeitada para a Festa do Divino</i>	61
<i>Figura 7: Altar da igreja matriz decorado para Festa do Divino</i>	61
<i>Figura 8: Carne bovina a ser descarregada no Mercado Municipal para o preparo do afogado</i>	63
<i>Figura 9: Preparo da carne bovina para a cocção do afogado</i>	63
<i>Figura 10: Fila para se servir do afogado</i>	64
<i>Figura 11: Artistas locais em show de moda sertaneja no Mercado Municipal</i>	65
<i>Figura 12: Comensais comendo do afogado</i>	65
<i>Figura 13: Visão geral da área interna do Mercado Municipal na festa do Divino</i>	66
<i>Figura 14: Visão do balcão de retirada de alimentos no Mercado Municipal</i>	66
<i>Figura 15: Coreto da Praça Oswaldo Cruz sendo decorado para a Festa do Divino</i>	67
<i>Figura 16: Grupo de congo na Festa do Divino</i>	68
<i>Figura 17: Grupo de maracatu na Festa do Divino</i>	69
<i>Figura 18: Cavalheiros se dirigindo para o campo de futebol municipal para início da cavalhada</i>	70
<i>Figura 19: Palhaços da cavalhada</i>	70
<i>Figura 20: Bonecos João Paulino e Maria Angu</i>	71

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
CAPÍTULO 1 – HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE.....	16
1.1 HOSPITALIDADE	16
1.2 ALIMENTAÇÃO E HOSPITALIDADE	23
CAPÍTULO 2 – FESTAS POPULARES E RELIGIOSAS	29
2.1 ASPECTOS CONCEITUAIS DA FESTA	29
2.2 FESTA, TURISMO E HOSPITALIDADE	31
2.3 FESTAS DO DIVINO ESPÍRITO SANTO.....	36
CAPÍTULO 3 – ALIMENTO COMO EXPRESSÃO DE HOSPITALIDADE NA FESTA DO DIVINO EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA.....	43
3.1 METODOLOGIA.....	43
3.2 ALIMENTOS NA FESTA DO DIVINO	46
3.3 PERSONAGENS DA FESTA E ALIMENTAÇÃO	49
3.4 ESPAÇOS DA FESTA E ALIMENTAÇÃO	60
CONSIDERAÇÕES FINAIS	73
REFERÊNCIAS.....	76
APÊNDICE	83
APÊNDICE A – ENTREVISTAS	83
ANEXOS.....	109
ANEXO A - PROGRAMAÇÃO DA OFICIAL DA FESTA DO DIVINO DE 2015	109
ANEXO B - PROGRAMAÇÃO DA OFICIAL DA FESTA DO DIVINO DE 2016	111
ANEXO C - CÓPIA DE FOLHAS DO CADERNO DE DOAÇÕES - FOLIA PARA ARRECADAÇÃO DA	
ANEXO D - FOLHETO DA PROGRAMAÇÃO DA FESTA DE 2016	116

RESUMO

Esta pesquisa etnográfica buscou compreender o papel da alimentação na festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga, estado de São Paulo (Brasil), com base em suas edições de 2015 e 2016. Fundamenta-se em aspectos teóricos da hospitalidade e comensalidade, e das relações entre festas populares, hospitalidade e turismo, com destaque para o papel da alimentação em festas religiosas, como a do Divino em vários locais do Brasil. A pesquisa empírica foi realizada mediante observação participante, consulta a documentos e realização de entrevistas abertas, durante as referidas edições. A partir da atuação dos seus personagens nos diferentes espaços, tornados festivos, foram identificadas manifestações de hospitalidade conduzidas pela alimentação, tanto no tempo do esmolar (preparação da festa) quanto no de Pentecostes (realização da festa), como um fio condutor entre os seus personagens e as relações entre eles. O modo de agir hospitaleiro se dá como uma obrigação moral, uma dádiva a ser oferecida e recompensada pelas graças concedidas pelo Divino Espírito Santo.

Palavras-chave: Hospitalidade. Festa do Divino Espírito Santo. Alimentação. São Luiz do Paraitinga/SP.

ABSTRACT

This ethnographic research had the objective of trying to understand the role played by food in the Divino Espírito Santo festival in São Luis do Paraitinga, state of São Paulo (Brazil), based on its 2015 and 2016 editions. It is grounded in theoretical aspects of hospitality and commensality, and of the relationship between popular festivals, hospitality, and tourism, with emphasis on the role of food in religious festivals, such as the Divino festival, which takes places in several regions of Brazil. The empirical data was collected through active observation, documents consultation, and open interviews during the editions considered. Based on the characters and spaces, made festive, hospitality manifestations mediated by food were identified, both in the esmolar (festival preparation) and in the Pentecostes (festival realization). The hospitable attitude is seen as a moral obligation, a gift to be offered and rewarded by the blessings given by the Holy Spirit.

Keywords: Hospitality. Divino Espírito Santo festival. Food. São Luiz do Paraitinga/SP

INTRODUÇÃO

Durante o processo seletivo para o Mestrado em Hospitalidade desta Universidade, a autora tinha em mente estudar a gastronomia ou a comensalidade, itens nos quais possui conhecimento pelos estudos anteriores e por trabalhar na área. Porém, com a leitura de textos sobre hospitalidade e suas dimensões, surgiu o interesse pelo estudo das festas populares, nas quais tanto a comensalidade quanto a sociabilidade destacam-se de forma expressivas.

Desta maneira, manteve-se o interesse inicial, pois a comensalidade e o alimento tradicionalmente têm presença relevante nas festas populares brasileiras. Entre as festas folclóricas, comemorativas e religiosas, escolheu-se uma festa específica – a festa do Divino Espírito Santo, em razão da importância conferida ao alimento, visto que acontece em torno das dádivas conferidas pelos fiéis ao festeiro.

Essa festa ocorre em diversas localidades do Brasil e fora dele, como nas Ilhas dos Açores em Portugal e nos Estados Unidos. No estado de São Paulo, a Festa do Divino Espírito Santo da cidade de São Luiz do Paraitinga é uma das mais reconhecidas no âmbito do turismo religioso, razão pela qual foi escolhida como objeto da presente pesquisa. Com isso faz-se necessário uma breve contextualização dessa localidade inserida na região do Vale do Paraíba.

Segundo Vieira (2015), no final do século XVIII, o Vale do Paraíba era a região mais importante da capitania de São Paulo. Aproximadamente, na metade da distância entre o mar e o interior, servia de caminho para diversas atividades da coroa portuguesa. Era rota utilizada para saída dos carregamentos do ouro vindo das Minas Gerais até os portos de Ubatuba e Paraty e também local de passagem das bandeiras que desbravavam o interior.

A região teve seu desenvolvimento e crescimento econômico em fases econômicas específicas: durante o ciclo do ouro, conseguiu maior notoriedade e prestígio político, depois veio o ciclo do café e com a decadência deste, em 1929, foi introduzida na região a produção leiteira; em 1940, foi construída em Volta Redonda a primeira siderúrgica nacional e a partir daí a região se industrializou.

No que diz respeito à produção agrícola, o arroz é o principal produto, mas a criação agropecuária ainda é importante economicamente para municípios da região. Existe também uma concentração de instituições de ensino superior, que se

destacam na área da tecnologia e engenharia.

O Vale do Paraíba abrange o leste do Estado de São Paulo e oeste do Estado do Rio de Janeiro, e o nome se dá ao fato de que a região é parte inicial da Bacia Hidrográfica do Rio Paraíba do Sul, que se estende por todo o comprimento do estado do Rio de Janeiro e é fronteira entre este e o estado de Minas Gerais. Compõe-se por um grande número de cidades, sendo as mais importantes do lado do Rio de Janeiro, as cidades de Volta Redonda, Rezende, Barra Mansa e Barra do Piraí. No lado paulista, as cidades mais representativas são Taubaté, São José dos Campos, Pindamonhangaba, Jacareí, Guaratinguetá, Lorena e Cruzeiro. Entre as outras 46 cidades que dele fazem parte, está São Luiz do Paraitinga.

São Luiz do Paraitinga nasceu de uma concessão do governador de Taubaté, que concedeu as terras a Felipe Carneiro de Alcaçouva e Sousa, ao Capitão Vieira da Cunha e a João Sobrinho de Moraes em 1688, pois estes pretendiam estender os domínios de São Paulo para os sertões dos rios Paraitinga e Paraibuna. Em 31 de março de 1773, o povoado foi elevado à categoria de vila, tornou-se cidade em 30 de abril de 1857, e, por título de 11 de junho de 1873, com a visita de Dom Pedro II, obteve a denominação de “Imperial Cidade de São Luís do Paraitinga” (SANTOS, J., 2015).

Os tropeiros marcaram significativamente o modo de vida da cidade e da região, pois, nos séculos XVII e XVIII o trabalho de escoamento da produção só era possível pelas tropas, um trabalho árduo para homens e mulas de carga. Segundo Carpegeani e Rezende Filho (2009) a partir do século XVII, com a descoberta de ouro nas Minas Gerais, os tropeiros ocuparam os caminhos que iam do litoral Norte até as Minas, sendo que nessa época foram abertas trilhas na região das atuais cidades de São Luiz do Paraitinga, Cunha, Guaratinguetá até Taubaté.

De acordo com D’Elboux (2006), a cidade em seu início chegou a ser considerada o celeiro do Vale, e tinha como atividade econômica as plantações de subsistência - feijão, mandioca, milho e cana de açúcar - e depois, durante o período do café no século XIX, desenvolveu a cultura cafeeira. Na atualidade, dedica-se ainda à agricultura e à pecuária leiteira e mantém uma característica de identidade da região, mediante a valorização do modo de vida caipira e rural, e com forte valorização da cultura popular.

Assim como outras “cidades periféricas do Alto Paraíba”, São Luiz do Paraitinga buscou “no turismo uma alternativa de sustentação econômica”,

recorrendo “à história como atrativo turístico diferencial, [...], com seus casarões e sobrados imponentes e representativos da época áurea do ciclo do café” (MONTEIRO, 2012, p. 109). Em 2002 a cidade recebeu o título de estância turística por manter em seu centro histórico casarões do século XVIII, e por estar no “circuito composto pelo Litoral Norte, o Vale do Paraíba e a Serra da Mantiqueira” no leste do estado de São Paulo (MONTEIRO, 2012, p. 25). Essa região é marcada pelo turismo religioso, devido à proximidade com Aparecida, e pelo turismo na temporada de verão das cidades de Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião e Ilha Bela.

Localizada a 187 quilômetros de São Paulo, a cidade de São Luiz do Paraitinga é detentora do “maior conjunto arquitetônico de casarões do século XIX do Estado de São Paulo” (MARCHEZINI, 2013, p.15), tombados pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico (Condephaat), a cidade ficou famosa pelas festas populares e por ter um dos carnavais de rua mais concorridos do estado.

Mas, no início de 2010 a cidade entrou fortemente na mídia por conta de uma grande inundação do rio Paraitinga. Entre os dias 1 e 4 de janeiro daquele ano, as águas do rio se elevaram em torno de 10 metros, cobrindo todo o centro histórico do município. Segundo Bergamo (2010) muitos imóveis foram totalmente cobertos pelas águas, e os que eram construídos com taipa de pilão e pau a pique tiveram suas paredes amolecidas e muitos desmoronaram. Em torno de 300 imóveis, incluindo o prédio da prefeitura e a igreja matriz, foram total ou parcialmente destruídos (LOPES, 2012).

Segundo Santos (2012) São Luiz ficou por semanas sem comando político, pois todos os órgãos públicos e privados foram atingidos; para a população era evidente que aquilo significava o fim da cidade, pois o turismo e 95% do comércio também foram paralisados. Isso causou uma grande comoção e a união da comunidade em torno da reconstrução e recuperação do patrimônio cultural e histórico da cidade, que contou com o apoio e recursos dos governos federal e estadual. Restaurar esse patrimônio e utilizá-lo como atrativo turístico se tornou uma oportunidade para a criação de políticas públicas (SANTOS, 2012). Com o tombamento do seu centro histórico em dezembro de 2010 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), diversas construções foram recuperadas, como a sua igreja matriz.

Entre as atividades realizadas em São Luiz do Paraitinga, as suas festas são representações da união comunitária e da identidade de seus residentes, ainda mais reforçada após os acontecimentos de 2010. Segundo o *site* oficial da prefeitura, são aproximadamente duzentas festas por ano na cidade e nas localidades vizinhas, com destaque para duas delas: o Carnaval de Marchinhas e a Festa do Divino Espírito Santo¹.

Particularmente em relação a esta última, Carlos M. Santos (2015, p. 13) considera-a “emblemática na manutenção de tradições folclóricas”, cujas origens foram “extremamente marcadas pelas sociedades que a fizeram e transformaram-na: desde a colonial portuguesa até a influência africana que a festa recebeu no Brasil”. Para ele, há uma feição própria em cada festa do Divino, “Uma festa como a do Divino Espírito Santo é, sim, permeada por tradições comuns, contudo, sempre marcada por uma identidade própria” (SANTOS, C. M., 2015, p.13).

Por outro lado, a hospitalidade se dá a partir do encontro entre pessoas, que pode ser iniciada por uma ação sem interesse, a dádiva, que gera reciprocidade na qual a relação se perpetua, em dar, receber e retribuir, conforme Camargo (2004). Em visitas *in loco*, de exploração, observou-se que, na Festa do Divino Espírito Santo a dádiva, está presente em diversos momentos da festa - principais e secundários -, todos demarcados por formas específicas de preparação, apresentação, distribuição e consumo de alimentos.

Esses momentos de participação coletiva e auxílio entre as famílias e componentes da comunidade são tratados como obrigação moral dentro do grupo, o que segundo Derrida (2003) é uma característica da hospitalidade pura e incondicional, ou seja, ser desinteressada e gratuita. No entanto, na referida festa existe um motivo para essas ações de hospitalidade, pois aí se dão em ação de graças ao Divino Espírito Santo, como agradecimento às bênçãos concedidas por ele e pelas promessas e pedidos que ainda serão atendidos.

Para Camargo (2004, p. 52), a “hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contextos doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas”. Nesse sentido, a festa do Divino pode ser considerada como um espaço de hospitalidade no tempo do alimentar, o qual está

¹ Conforme <<http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br/site>>. Acesso em: 16 dez. 2016.

presente em todos os seus momentos. Daí surgiu o interesse de estudar o alimento/comida na sua relação com a hospitalidade nessa festa religiosa, a partir da formulação do seguinte problema de pesquisa: Como o alimentar interfere na hospitalidade da festa do Divino Espírito Santo.

Objetiva-se primariamente, compreender o papel da alimentação nessa festa religiosa como condutora das ações de hospitalidade entre os seus atores em diferentes espaços. Como objetivos secundários têm-se: a) descrever a atuação dos principais personagens e das diversas atividades realizados em espaços tornados festivos; b) analisar o alimentar como tempo da hospitalidade nos momentos da festa; c) discutir as ações de hospitalidade nessas relações, a fim de compreender o seu papel na coesão ou ruptura do grupo.

Para contextualizar o tema “festa”, foram utilizados trabalhos de autores como Guarinello (2001), Morais Filho (2002), Cavenaghi (2004) e Caponero e Leite (2010). Além destes autores, Couto (2008, p. 4) cita que os primeiros trabalhos sobre festas foram apresentados em congressos internacionais por brasileiros que tratavam do sagrado e do profano nas celebrações cívicas e religiosas do Brasil colonial. Esses estudiosos “eram historiadores dedicados às pesquisas sobre sociedade e cultura no Brasil que em algum momento se depararam com as festas coloniais e não trabalhos específicos sobre o ato de festejar”.

Para complementar o levantamento bibliográfico sobre festas religiosas no Brasil, foi feita uma busca no Banco de Teses da Capes, de 1987 a 2012, que resultou em 66 dissertações e teses sobre o tema, sendo a mais estudada a Festa do Divino em diversas localidades do Brasil. Ao consultar cada uma dessas pesquisas, verificou-se que nenhuma delas abordava destacadamente a alimentação na Festa do Divino, e tampouco a sua relação com a hospitalidade, daí o caráter inovador e original da presente dissertação.

Com a compreensão inicial sobre festa, pode-se então definir a metodologia da pesquisa. Entre os diferentes tipos de pesquisa qualitativa, optou-se pela pesquisa etnográfica, cujo método foi desenvolvido por Laplantine (2004). Assim, acompanharam-se as edições de 2015 e 2016 da festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga, mediante observação participante, com registro de dados e imagens, consulta a documentos e a realização de entrevistas abertas.

No primeiro ano, a autora participou da festa para observar e entender a sua organização e estrutura, em uma primeira aproximação à hospitalidade no tempo do

alimentar. No segundo ano, aproveitou para identificar os principais atores da festa, agendar e realizar entrevistas e consultar documentos.

As entrevistas abertas foram feitas com os seguintes sujeitos: representantes da igreja, festeiros, foliões, doadores de alimentos, responsáveis pela cozinha e voluntários que preparam a comida a ser distribuída gratuitamente - o “afogado” -, um cozido de carne com mandioca. As entrevistas foram gravadas mediante autorização dos entrevistados e depois transcritas, por considerar, conforme Queiroz (1988, p. 10), que são fundamentais quando se busca uma abordagem qualitativa, pois essa técnica permite “trazer em si a riqueza de sentimentos, opiniões e atitudes da pessoa que relata”.

O conteúdo desta dissertação foi dividido em três capítulos, o primeiro dos quais trata da fundamentação teórica da pesquisa, abordando as relações entre a hospitalidade e a festa, as festas religiosas e suas transformações no decorrer do tempo, observando a junção do sagrado e do profano, e as ações de comensalidade dentro desses momentos festivos. No segundo capítulo, discorre-se sobre a Festa do Divino Espírito Santo no Brasil e as suas particularidades em São Luiz do Paraitinga, com base na bibliografia levantada. Os resultados da pesquisa de campo são apresentados no terceiro capítulo com o apoio dos documentos consultados, das observações *in loco* e dos depoimentos dos sujeitos, antecedidos pela descrição da metodologia.

CAPÍTULO 1 – HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE

Não vos esqueçais da hospitalidade, porque por ela alguns, não sabendo, hospedaram anjos. (Hebreus, 13:2)

Este capítulo inicia-se com os fundamentos teóricos da hospitalidade, com destaque para a comensalidade como sua principal dimensão no âmbito deste trabalho. Aborda-se também o papel e a relevância do alimento em eventos, como as festas em geral e, especificamente, as festas religiosas.

1.1 Hospitalidade

Boff (2005) relata uma lenda de hospitalidade em que Zeus e seu filho Hermes percorrem a terra disfarçados de pobres com o objetivo de saber como se portava a humanidade. Segundo essa lenda, eles vagaram por vários dias, conheceram muitas pessoas e foram sempre maltratados. Estavam exaustos, bastante descrentes da humanidade e precisando de água fresca, uma boa refeição e local para descanso e banho. Quando não acreditavam mais que receberiam hospitalidade dos humanos, foram recebidos por um casal de anciões, que os acolheu, deu-lhes de beber e de comer, e ofereceu-lhes local para descanso.

Os deuses se emocionaram com tamanha hospitalidade vinda de quem já tinha tão pouco e o casal foi agraciado por eles: sua casa simples se transformou em um imenso templo e o casal teve ainda como prêmio o direito a um pedido, que foi posteriormente atendido (BOFF, 2005).

Para Boff (2005), o mito da hospitalidade explica o modo de agir hospitaleiro, como uma obrigação moral que, quando feita desinteressadamente, pode ser recompensada pelos deuses. Nesse mito, também é possível identificar as dimensões da hospitalidade como as necessidades que os hóspedes tinham de acolhida, descanso e alimentação.

A hospitalidade é uma relação que se estabelece a partir do encontro entre duas ou mais pessoas, alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede), de acordo com Camargo (2004). Pode se dar através de uma ação gratuita,

despretensiosa e sem espera de recompensa: a dádiva, mas gera reciprocidade e é nessa reciprocidade que a relação se perpetua, em dar, receber e retribuir (CAMARGO, 2004).

Segundo Godbout (1998), a dádiva, a base da hospitalidade, é uma prestação de bens ou serviços sem garantia de retorno, com vistas a criar, alimentar ou recriar os vínculos sociais entre as pessoas; ou ainda, conforme Bueno (2008), a hospitalidade vai, além disso, e deve ser um imperativo para a valorização das relações sociais e o que dá sentido à vida comunitária.

Nessa linha de pensamento, a hospitalidade pode ser vista como um fator responsável pelo agrupamento humano, sendo como um dever moral para com os deuses, que propicia a obrigação de alojar e prestar serviços mútuos reciprocamente, além da proteção de ter o estrangeiro como hóspede. Ao mesmo tempo, há motivos morais e sociais para as atitudes hospitaleiras, dando a devida importância à reciprocidade, como explicado por Pimentel (2009, p. 218):

Essa é a dialética inerente à dádiva perante a hospitalidade: ao receber alguém estou me fazendo anfitrião, mas também crio, teórica e conceitualmente, a possibilidade de vir a ser hóspede deste que hoje é meu hóspede. A mesma troca que me faz anfitrião faz-me também um hóspede potencial. Isto ocorre porque “dar e receber” implica não só uma troca material, mas também uma troca espiritual, uma comunicação entre almas.

Fica claro que qualquer gesto de hospitalidade se manifesta na reciprocidade entre dois indivíduos: o anfitrião, que está dentro, recebe o que vem de fora, o hóspede (GRINOVER, 2002), que retribui aceitando sua hospitalidade e as normas do local onde está sendo recebido. Nesse sentido, Camargo (2015, p. 4) cita que a hospitalidade “não designa aqui apenas todas as formas de encontro entre pessoas”, pois nela está “implícita a opção-obrigação de que ambos se portem adequadamente no encontro”, de acordo com “leis não escritas”, cuja “não observância gera alguma forma de hostilidade”.

Nesse processo, a hospitalidade é vista como o ato humano de “acolher, hospedar com ação hospitaleira que gera boa acolhida; recepção; tratamento afável, cortês, amabilidade; gentileza” (PENTZ, 2007, p. 58). Para Lashley e Morrison (2004, p.4) é um ato de estreitamento das relações entre pessoas e opera sob a perspectiva de três domínios - social, privado e comercial (Figura 1).

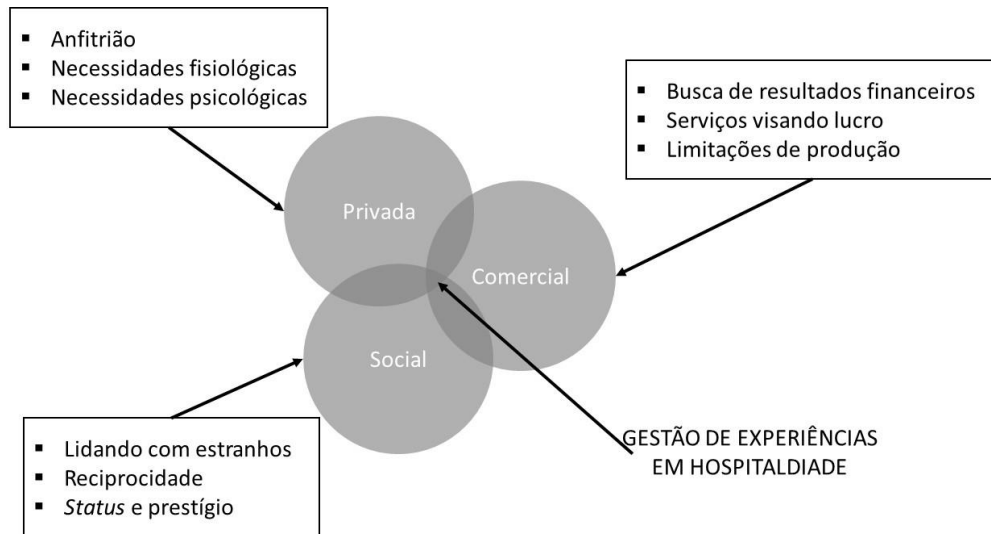


Figura 1: **Atividades relacionadas com a hospitalidade**

Fonte: Lashley (2004, p.4).

Esses domínios ou contextos aparecem ampliados no entender de Camargo (2003, p. 19), que considera a hospitalidade como o “ato humano, exercido em contexto doméstico, público, comercial ou virtual, de recepcionar, hospedar, alimentar entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu hábitat natural”. Nesta abordagem o autor destaca os tempos da hospitalidade, cuja combinação com os espaços oferecem diversas campos teóricos para o seu estudo (quadro 1).

ESPAÇOS	TEMPOS			
	Recepcionar	Hospedar	Alimentar	Entreter
Doméstico	Receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual	Fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas	Receber em casa para refeições e banquetes	Receber para recepções e festas
Público	A recepção em espaços e órgãos públicos de livre acesso	A hospedagem proporcionada pela cidade e pelo país	A gastronomia local	Eventos públicos de lazer e eventos
Comercial	Os serviços profissionais de recepção	Hotéis, hospitais e casas de saúde Presídios	A restauração	Eventos, espetáculos e espaços privados para lazer
Virtual	Folhetos, cartazes, folderes, internet, telefone, e-mail	Sites e hospedeiros de sites	Programas na mídia e sites de gastronomia	Jogos e entretenimento na mídia

Quadro 1 – **Tempos e espaços da hospitalidade**

Fonte: Camargo (2004, p. 84).

Sobre a hospitalidade no domínio doméstico ou privado, Gotman (2009) fala da ambiguidade em que se encontram anfitrião e hóspede: se por um lado o anfitrião deseja dar ao hóspede todo o conforto possível, também, necessita proteger o seu território, se delimita a ele um quarto de hóspede, por exemplo, o estaria privando do uso dos demais espaços da casa? Sentir-se-ia o hóspede prisioneiro naquele espaço? Ou se ao contrário lhe fosse dito para ficar à vontade e usar todo o espaço, o hóspede não sentir-se-ia sem privacidade, ou invadindo a privacidade do anfitrião?

A ambiguidade de estatuto deste espaço é particularmente visível no quarto de visitas, espaço doméstico desejado pela maioria das famílias para oferecer ao visitante um espaço íntimo digno e, ao mesmo tempo, liberar e proteger a célula doméstica de toda invasão de seu próprio território (GOTMAN, 2009, p. 9).

Nesse domínio, por ser íntimo, ainda existem inúmeras questões ambíguas, como a reciprocidade obrigatória dessa recepção. No caso, se ao receber, o anfitrião se desdobrar e usar suas melhores louças, roupas e utensílios para dar ao hóspede a sensação de bem receber, sem querer pode causar, àquele que está sendo recebido, a sensação de inferioridade por não poder retribuir esse tratamento. Por outro lado, se o anfitrião recebe o hóspede como se porta no dia a dia sem cerimônias, pode passar a impressão de não atenção ou de não interesse em tê-lo como hóspede.

Outro fato constrangedor para o hóspede é a obrigatoriedade de aceitar as regras da casa e as dádivas que lhe são oferecidas, ficando em situação de inferioridade e em dívida com o anfitrião.

O hóspede por sua vez deve retribuir o acolhimento com presentes, respeitando o primado dos donos da casa no direito de estabelecer regras para a convivência e aceitando o espaço e as dádivas que lhe são feitas (CAMARGO, 2008, p. 21).

No domínio social ou público, Camargo (2008) trata da hospitalidade das cidades e cita que os espaços urbanos são os locais de recepção dos estrangeiros, que nelas a hospitalidade é fácil de identificar, quando existe uma comunicação visual que torna a cidade acessível e facilita o ir e vir e propicia a sensação de bem receber da população para com o visitante ou turista ou ainda, para com o visitante necessitado se existe estruturas públicas de apoio, como albergues ou abrigos, hospitais, restaurantes comunitários e outras formas de auxílio público.

Nesse contexto, destaca a dimensão coletiva da hospitalidade e de obrigatoriedade que, durante muito tempo foi associada à religião e à ideia de caridade como tratada por Lashley, Lynch e Morrison (2007). Segundo esses autores, no Antigo Testamento existem inúmeras citações referentes à hospitalidade, inicialmente praticada por Deus que oferece seu mundo e sua mesa para os humanos, conferindo a eles o *status* de qualidade divina. Por essa atitude divina espera-se que a humanidade siga o exemplo do seu Deus e a reciprocidade torna a atitude hospitaleira uma obrigação moral como nessa onde o povo de Deus deve ser hospitaleiro e amar o estrangeiro, pois ele mesmo, já foi hospede no Egito.

Se você tem residentes estrangeiros em seu país, você não vai molestá-los. Você vai tratar estranhos residentes como se fossem nativos e com amor. Como vós mesmos, pois vós mesmos fostes estrangeiros no Egito. (Levítico, 19: 33-34)

Lashley, Lynch e Morrison (2007, p. 22, tradução livre), baseados em Eurípidés (c.440 aC), assinalam, além da reciprocidade, o caráter hereditário da hospitalidade:

[...] além de ser recíproco, a hospitalidade também era hereditária, refere-se a *tokens* trocados para mostrar quem estava unido em laços de hospitalidade, poderiam ser transmitidos de geração em geração ou poderiam até ser trocados entre amigos. Estes *tokens* garantem o mesmo nível de hospitalidade aos amigos e dependentes como foi desfrutado por aqueles que fizeram o acordo de hospitalidade original.

O’Gorman (2007) trata das origens da hospitalidade com base em suas evidências na Antiguidade Clássica, principalmente nas civilizações grega e romana, e em escritos religiosos e míticos contemporâneos. Estudando as principais influências que afetaram as atitudes em relação à hospitalidade nessas sociedades, identifica cinco das suas dimensões caracterizadas como descrito a seguir.

- a) Tradição honrosa: o convidado, estranho e anfitrião apresentam conceitos estreitamente relacionados; a hospitalidade é em sua essência orgânica, o que mostra os valores e crenças das sociedades; o seu princípio da reciprocidade está estabelecido; é digno e honroso oferecê-la, pois é uma homenagem aos deuses, cujo fracasso é condenável nos mundos humano e espiritual.
- b) Fundamental para a existência humana: a hospitalidade inclui alimentação, bebida e alojamento, e, ao mesmo tempo, a preocupação em oferecer, por exemplo, um acolhimento respeitoso e genuíno; a extensão ou limitação da sua

oferta baseia-se nas necessidades e nos objetivos dos hóspedes; por meio da hospitalidade entre amigos, parentes e estados desenvolvem-se alianças iniciais, que são fortalecidas pela continuidade da hospitalidade mútua; uma vez concedida entre indivíduos, famílias e estados, é estendida aos descendentes pelo prolongamento das amizades.

- c) Estratificada: a estratificação formal da hospitalidade ocorre face ao desenvolvimento das sociedades: a sua codificação baseou-se em saber se era privada, cívica ou de serviços e nas necessidades, propósitos, natureza e *status* do hóspede; o seu caráter de reciprocidade é legalmente definido; a hospitalidade cívica e de serviço desenvolve-se a partir da hospitalidade privada, mas mantém as suas bases originais – tratando os hóspedes como se estivessem em suas casas; a gestão da hospitalidade, centrada nas pessoas responsáveis pela hospitalidade formal, e na proteção do convidado, assegurando a sua boa conduta.
- d) Diversificada: inicialmente os locais de hospitalidade eram diferenciados pela existência ou não de alojamento durante a noite; pela oferta de serviços associados ou pela sua localização próxima a outros locais de hospitalidade; eram originalmente para as classes mais baixas, que não tinham estabelecido redes de hospitalidade desfrutadas pelas classes mais altas; o aumento das viagens entre as classes mais altas demandou níveis superiores de locais de oferta de serviço.
- e) Central para o esforço humano: é uma parte integral e vital das sociedades; a hospitalidade compartilhada é fundamental para o desenvolvimento e a continuidade de amizades e alianças entre pessoas, comunidades e nações; é o foco em importantes comemorações privadas, cívicas e empresariais; está prevista como uma característica principal do fim dos tempos.

Embora tais dimensões evoluíram desde então, concorda-se com O’Gorman (2007, p. 30, tradução livre) que parece ser “inerente à natureza humana oferecer hospitalidade, e que as sociedades e os ensinamentos religiosos contemporâneos, suportam e reforçam essa característica”. Mas para Quadros (2011), a hospitalidade passou de uma obrigação religiosa e humana para um diferencial na atividade comercial, de maneira que nela o hóspede libera-se da obrigatoriedade da retribuição e paga pelo serviço hospitalareiro, com o que se encerra o vínculo.

Apesar de a hospitalidade fazer parte da atividade comercial desde a antiguidade, Gotman (2009) cita que, quando aplicada nesse contexto, era considerada “hospitalidade prejudicada” em comparação com a hospitalidade legítima e desinteressada. O comércio da hospitalidade era reservado para pessoas de má reputação ou pessoas desprovidas de relações locais, o que segundo a autora, se transformou no decorrer do tempo. Enquanto hoje a hospitalidade “genuína” se mantém como resquício histórico, a hospitalidade com enfoque comercial se manteve e é considerada “o modo mais ilustre da hospitalidade contemporânea” (GOTMAN, 2009, p. 4).

Tal pensamento é complementado por Camargo (2008), para quem essa decadência da hospitalidade genuína e gratuita, ou doméstica, foi um processo lento que ocorreu a partir da modernidade europeia: “Os antigos albergues, reduto de pessoas desprovidas de prestígio suficiente para serem recebidas nas casas, pouco a pouco se transformam nesses meios de hospedagem que conhecemos como hotéis e que passam a ser o novo símbolo de prestígio” (CAMARGO, 2008, p. 20). Grinover (2007), ao tratar do território onde a hospitalidade fundamenta suas manifestações, cita a relevância desta na relação comercial e monetarizada e não apenas gratuita e desinteressada, como quando vista no sentido da dádiva.

Com isso Camargo (2015) afirma que essa abrangência da hospitalidade dificulta a compreensão do fenômeno, pois está na recepção de amigos em casa, na recepção e auxílio aos estrangeiros, no auxílio social aos mais necessitados, nas ruas, nas casas e nas empresas. Ao mesmo tempo explica que a hospitalidade pode também ser vista e analisada pela sua ausência, pois os seus domínios “acontecem, na realidade, nos interstícios de um cotidiano e de uma história marcada pela inospitalidade quando não pela hostilidade” (CAMARGO, 2015, p. 45).

Apesar disso, reconhece quatro componentes essenciais do conceito de hospitalidade. O primeiro é a relação social entre os seres humanos, componente básico da cena hospitaleira, regulada pelas leis da hospitalidade. O segundo é a virtude, que em sua concepção filosófica se aproxima da solidariedade, do altruísmo, da caridade e do amor, entre outros sentimentos, com uma dupla função: ao mesmo tempo em que agrada o hóspede também o vigia. O terceiro é o ritual da hospitalidade para que as relações interpessoais reguladas pelas leis da hospitalidade cheguem a um bom termo. O terceiro é a troca de bens tangíveis e intangíveis na cena hospitaleira, que se configuram em dádivas e contradádivas, e mesmo o dinheiro pode

ser ao mesmo tempo mercadoria e dádiva.

Face ao exposto neste item, considera-se que a hospitalidade nas festas comunitárias populares propicia a criação de espaços de convivência, gera interação e laços sociais em um espaço doméstico e público de convivência e troca nos tempos de receber, hospedar, alimentar e entreter. Segundo Batista (2002), nelas há os rituais a serem seguidos e a convivência nesses espaços é capaz de suscitar a responsabilidade de cada um pelo todo e motiva ações solidárias, indicando também a virtude da hospitalidade.

Por outro lado, apesar dos tempos e espaços de Camargo (2004), dos domínios de Lashley e Morrison (2000) e das dimensões de O’Gorman (2007) serem importantes na gestão da hospitalidade em ambientes comerciais, são também propícias para o estudo das expressões e práticas da hospitalidade em eventos religiosos, particularmente relacionadas à alimentação, com o que se passa para o tópico seguinte.

1.2 Alimentação e hospitalidade

Segundo Franco (2001), os animais comem para satisfazer as necessidades básicas de nutrição, mas o homem inventou o ritual da refeição e em seguida o festim, para socializar e conseguir favores, até mesmo, dos deuses. Nesse sentido, a alimentação transcende a necessidade de sobrevivência do ser humano, envolvendo “outras dimensões como prazer e emoções” e fazendo parte da hospitalidade, pois “envolve compartilhamento, sociabilidade, convivialidade, dádiva e [...] em algumas circunstâncias, demonstração de status” (RODRIGUES, 2012, p. 86).

Segundo Boutaud (2011, p. 1213): Comer juntos assume, então, um significado ritual e simbólico muito superior a simples satisfação de uma necessidade alimentar. Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade.

Para Franco (2001), o ato de alimentar-se em grupos e de socializar a refeição se deu desde o momento em que o homem desenvolveu técnicas para caçar grandes presas. Mesmo para o consumo do animal abatido, era necessário um grupo de pessoas e isso forçava à associação. Assim, a origem da hospitalidade está no desenvolvimento do ato de compartilhar o alimento, ou seja, na

comensalidade praticada pelo *Homo sapiens sapiens* desde o tempo das caçadas e coleta do alimento (MOREIRA, 2010).

Montanari (2009) afirma que a civilização humana tem no *convivium* e na comensalidade elementos de sua fundação indicando que o modo de se alimentar, os hábitos à mesa e o trato do alimento são formas de reconhecimento cultural e pertencimento ao grupo. Franco (2001) explica que a alimentação é uma questão cultural, pois o homem se alimenta conforme é ensinado, e os hábitos alimentares têm raízes profundas, sendo o item mais difícil de ser alterado no processo de aculturação de um imigrante.

Esse autor ainda cita que a comensalidade está presente em todos os momentos de agrupamento humano, mesmo nas pequenas reuniões ou encontros entre duas pessoas. Ser comensal indica comer junto (RODRIGUES, 2012) em um “momento real e simbólico de integração entre as pessoas” (MOREIRA, 2010, p. 86).

Nesse sentido, Moreira (2010, p. 23) aborda a origem do termo e a sua relação com a sociabilidade:

Comensalidade deriva do latim *mensa* que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o que se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada (MOREIRA, 2010, p. 23).

A comensalidade se dá nos três domínios da hospitalidade definidos por Lashley e Morrison (2000) - social, privado e comercial -, permeia todas as classes sociais e está presente nas relações humanas em sua dimensão cultural, de acordo com Daniel e Cravo (2005). Como exemplo, esses autores citam as festas de casamento que variam de cultura para cultura, mas assinalam que todas têm algum tipo de comensalidade, não importando a classe social ou origem dos que delas participam. Outros exemplos são o hábito de se oferecer um cafezinho, ou chimarrão, ou um lanchinho para recepcionar um amigo, e até a realização de almoço ou jantar de negócio, nos quais são definidas ou formalizadas parcerias comerciais ou acordos políticos. Cabe aqui destacar o pensamento de JOANNÉS (1996 *apud* RODRIGUES, 2012, p, 87) de que dividir o alimento torna as pessoas mais acessíveis e as relações mais fáceis:

Todo acordo solene que reúna indivíduos, e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes.... Comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo.

Em várias cidades do interior do estado de Minas Gerais, em situações vivenciadas pela autora, quando se mata um porco envia-se ao vizinho um pedaço da carne. Cria-se assim, a obrigação de retribuição e reforça-se o vínculo social, propiciando a circulação da dádiva tratada por Mauss (1974). Esse mesmo hábito pode ser observado em Portugal, como destacado por Lameiras (1997, p. 11):

A matança, reforçada pela intensa circulação de alimentos produzidos nesta ocasião, desempenha um papel de grande importância na actualização das relações sociais. Quando a ocasião não aconselha o alargamento dos convites a um número mais elevado de vizinhos, estes, mesmo assim, não são esquecidos. O anfitrião distribui pelas casas dos vizinhos um pouco de sangue, de fígado, de rim, de rojões, tudo por confeccionar, os quais retribuem no dia sua matança. Mas se o vizinho não faz matança, geralmente por ter pouca mão-de-obra no grupo doméstico, por falta de recursos económicos ou ainda por incapacidade física dos moradores da casa, a circulação do alimento não deixa de ser feita. Nestas ocasiões a dádiva das “miudezas” do porco é retribuída com a oferta de ovos, dos primeiros “mimos”, de alguma ave de capoeira ou mesmo de alguma peça de caça.

Mesmo nos momentos de velórios e enterros, as famílias preocupam-se em alimentar os que estão presentes. No entanto, nas grandes cidades, onde os velórios são realizados fora das residências, essa preocupação diminuiu, sendo até substituída pela oferta comercial de alimentação por parte de pequenos empreendimentos do tipo lanchonete ou cafeteria em espaços anexos.

A comensalidade como dimensão da hospitalidade pode estar situada em qualquer um de seus espaços dentro do tempo do alimentar, segundo o quadro 1 dos tempos e espaços de Camargo (2004) citado anteriormente nesse capítulo. No espaço doméstico a comensalidade está nas recepções domésticas, nas refeições em família e nos banquetes; a comensalidade no espaço público situa-se na valorização da culinária local e no compartilhar a comida de rua, nas refeições dentro das festas comunitárias; no espaço comercial a comensalidade pode estar nos encontros dos grupos nos bares e restaurantes, nos serviços de restauração; e no espaço virtual é divulgada na mídia televisiva e eletrônica, mediante programas e *sites*

de gastronomia e culinária, compartilhando o conhecimento das técnicas de produção de alimentos e estimulando a comensalidade e a cultura gastronômica.

Sobre a comensalidade no espaço doméstico, Borges e Camargo (2010) analisaram cinquenta artigos científicos indexados em bases de dados internacionais. Os autores assinalaram o aumento dos trabalhos sobre comensalidade em família na década de 2000 e concluíram que o comer junto reforça os laços familiares e sociais, além de contribuir para a criação e manutenção das relações, sendo assim uma dimensão da hospitalidade.

Segundo Borges (2010, p. 4), “a relação entre a divisão do tempo e as atividades sociais pode ser encarada como fator determinante dos hábitos alimentares cotidianos” e, por esse motivo, nos dias atuais, a comensalidade quase não acontece dentro das famílias. Com isso, as festas particulares, festas comunitárias e reuniões entre amigos são uma alternativa para que se dê a comensalidade.

Mesmo estando inserido neste contexto de industrialização e individualização, o alimento ainda tem um caráter agregador bastante significativo. Em torno dele reuniões familiares acontecem, negócios são fechados, amigos se encontram, fazem-se comemorações, festas e rituais são celebrados. A partilha da mesma comida traz unicidade e comunhão. Faz com que as referências sejam próximas, ainda que não sejam as mesmas (BORGES, 2010, p. 9).

Nesse sentido, cita-se o trabalho de Lody (2008) sobre as festas culinárias, no qual trata da sua função na transmissão de cultura e identificação dentro do grupo social.

A festa culinária faz ativar memórias, relembra histórias, une os homens, trazendo ancestrais, deuses, mitos, santos, todos eles reunidos e representados nas mesmas comidas e nos mesmos atos de comensalidade, através de datas, ciclos, eventos, que permitem identificar sociedades, transmitindo um caráter próprio e singular a um povo, uma região, civilização, a um indivíduo e que exhibe na comida o elo fundamental que o identifica e reconhece (LODY, 2008, p. 23).

Como exemplo dessas festas, Reis e Novembre (2015) citam a Festa do Peixe da cidade de Piracicaba, no interior do estado de São Paulo, realizada:

[...] para divulgar as cachaças da cidade e da região, por meio da participação dos produtores e da exposição de produtos e derivados, tais como a divulgação de marcas artesanais de cachaça, licores e outros derivados, além dos peixes utilizados em diversos pratos da culinária local, disponíveis nas barracas do setor de alimentação da festa. Há benefícios também para os bares e os restaurantes da Rua do Porto, em função dos mais de 10.000 turistas e visitantes que

participam desse evento desde 2005. (REIS; NOVEMBRE, 2015, p. 2)

As autoras abordaram a utilização das bebidas e dos alimentos significativos para a cidade nessa festa que exercem uma dupla função: alimentação e turismo. A comensalidade se dá em pequenos grupos de amigos que comem e festejam juntos.

A comensalidade se expressa nas festividades religiosas, onde, geralmente existe um prato típico para cada determinada comemoração, um exemplo significativo é o candomblé, em que cada santo (orixá) tem seu alimento favorito e, dependendo do santo comemorado, é feito o cardápio com a sua comida de preferência, sendo proibidas as comidas que não agradam a essa entidade, conforme explica Santana (2009, p. 33):

Na festa do Candomblé não pode faltar música, pois é ela que traz os Orixás ao mundo dos humanos. A comida também não pode faltar. Às vésperas da festa, os animais que serão oferecidos aos Orixás são sacrificados. O cardápio da festa depende do Orixá, sendo preparado segundo suas recomendações. E cada Orixá tem seu alimento preferido, e têm aqueles que são interditados por causa de algum acontecimento que fez com que a divindade passasse por alguma provação.

Conhecer o código alimentar dos orixás é um fator de diferenciação cultural e religioso, de conhecimento dos adeptos dessa religião, o povo-de-santo, que é capaz de identificar as iguarias para agradar e atrair as entidades (SANTANA, 2009). Para Lody (2004, p. 26) “comer nos terreiros, é estabelecer vínculos e processos de comunicação entre os homens, deuses, antepassados e a Natureza”.

Para Lameiras (1997), nas festas para Santo existe uma forma de trato com a divindade que respeita a hierarquia divina; o Santo intermedia a relação com o Deus, que é todo poderoso e menos acessível. O Santo, por sua vez, é humanizado e mais próximo, considerado quase como um ente doméstico. Com ele existe uma relação acessível e “a invocação frequente dos santos com as propriedades tautológicas neste domínio para interlocutores” privilegia a “obtenção da graça divina” (LAMEIRAS, 1997, p. 16).

Os exemplos citados reforçam o pensamento de Franco (2001, p. 22) de que “a comensalidade foi sempre considerada meio importante de promover a solidariedade e de fortalecer laços entre os membros de um grupo”, sendo parte

inerente à Hospitalidade. Já para Boutaud (2011) a comensalidade é a dimensão primeira da Hospitalidade que possui dois eixos, um horizontal que representa a agregação e formação da comunidade, e um vertical “que convida ao respeito à hierarquia e a procura do belo e do bom gosto” (p.1213), características que são identificadas na festa do Divino Espírito Santo.

CAPÍTULO 2 – FESTAS POPULARES E RELIGIOSAS

Este capítulo aborda a festa em suas relações com o turismo religioso e a hospitalidade. Sintetiza aspectos conceituais das festas populares, em especial as de caráter religioso. Aborda a influência do turismo na espetacularização das festas religiosas, ao lado de expressões da hospitalidade em algumas festas de grande expressão. Finaliza com a evolução da Festa do Divino Espírito Santo no Brasil, a partir de sua origem em Portugal, e aponta aspectos em diferentes cidades onde ocorrem, inclusive em São Luiz do Paraitinga.

2.1 Aspectos conceituais da festa

Conceituar festa não é uma tarefa fácil, pois “é um termo vago, derivado do senso comum, que pode ser aplicado a uma ampla gama de situações sociais concretas” conforme cita Guarinello (2001, p. 969). Segundo Moraes (2013), há diversos tipos de festa e, conforme o acontecimento em foco, há diferentes pessoas envolvidas na sua organização e o público. As festas são criadas por meio das manifestações populares espontâneas, podem ser festas religiosas, comemorações familiares e folclóricas, ou manifestações instituídas pelo poder público. Nesta última categoria estão as que comemoram as características de produção das cidades ou do meio rural, ou mesmo as festas cívicas.

As festas interrompem temporariamente as atividades cotidianas e estão associadas a diversos aspectos, tais como: a) “religiosidade, como acontece com as festas litúrgicas ou em louvor aos santos, principalmente em louvor aos santos padroeiros de cada localidade”; b) “ciclos do calendário para comemorar os momentos importantes da vida cotidiana, como no caso das festas de colheitas ou festas da culinária”; c) recriação de “algo que ficou na memória coletiva [...]”, “como as festas folclóricas”; d) expressão da tradição cultural, como no caso das festas étnicas das comunidades de imigrantes, ou ainda as “festas do peão, tão difundidas no interior do país” (CAPONERO; LEITE, 2010, p. 100-101).

Ao tratar da cultura e sociabilidade nas festas da América Portuguesa, Rodrigues (2002, p.159) explica que nos centros urbanos, muitas festas seguiam o

modelo das festas da metrópole, com o culto aos reis ou aos rituais católicos, como as celebrações religiosas do Corpus Christi e da Semana Santa. Mas citam que, além destas, existiam muitas festas populares em um ambiente onde se encontravam “mesclados elementos próprios da cultura popular, com suas tradições, seus símbolos e suas práticas, constituindo-se num espaço de grande sociabilidade” (RODRIGUES, 2002, p. 159).

Porém é preciso destacar que as festas, como organismos vivos que representam a cultura popular, são passíveis de transformações no decorrer do tempo. Para Caponero e Leite (2010, p.101), nas festas ocorrem alterações do sagrado ao profano,

[...] pois os componentes estruturais acabam se extinguindo com o passar do tempo dando lugar a outros, indicando mudanças ao longo do tempo e transformando-as em festas religiosas e profanas simultaneamente. Dessa forma, a caracterização de uma determinada festa nem sempre permanece constante, geralmente ocorre um processo de modernização, transformando-a em espetáculo, com estruturas grandiosas e suntuosas que, muitas vezes, fogem ao contexto do meramente religioso. Contudo, o passado e o presente permanecem articulados no interior da festa. Afinal as festas são as mesmas sem nunca serem iguais).

Tal espetacularização das festas caracteriza-se como mecanismo de movimento e atração popular e por isso são importantes para “o turismo de massa que atraem milhares de pessoas interessadas na riqueza religiosa, cultural ou histórica do país, ou apenas interessadas em divertimento” (CAPONERO; LEITE, 2010, p. 101).

O Brasil é conhecido internacionalmente como um “país festeiro”. Em diversas localidades ocorrem festas que atraem multidões, como o Carnaval, o Círio de Nazaré, as Festas Juninas do Nordeste e as Festas de Peão (rodeios). Mas, além dessas, há uma grande quantidade de festas de menor vulto distribuídas em todo o território nacional, como uma quermesse realizada pela paróquia local, uma festa de aniversário da cidade ou uma comemoração do santo padroeiro desta.

Segundo Brandão (1985), essa é uma característica do Brasil desde a colonização, as festas, em sua maioria, aconteciam como forma de catequização dentro das igrejas ou nos seus arredores, delas participavam negros e brancos, e eram vistas com assombro pelos estrangeiros que viajavam pelo Brasil:

Não foram poucos os viajantes europeus que durante os quatro séculos da Colônia viram com espanto e escreveram sobre festas ruidosas dentro dos templos. Festas que misturavam negros e brancos, leigos e padres (BRANDÃO, 1985, p. 95).

Segundo Jurkevics (2005), as festas religiosas são um fenômeno cultural e objeto de estudo e investigação, pois nelas visualizam-se as crenças e vivências de uma comunidade, além de sua identidade coletiva. No Brasil, as festas religiosas, desde os primeiros séculos de colonização, se configuraram de maneira distinta das europeias. Eram os grandes momentos de interação social, com manifestações efusivas e de visível fé nas missas e procissões, além de músicas, danças, comidas, bebidas e fogos de artifício.

A religião era o núcleo firme da convivência, foi ela que impregnou todas as manifestações da vida social. As festas e manifestações religiosas constituíam uma forma de reunião social, sobretudo nas regiões rurais dos engenhos e fazendas isoladas. O sagrado e profano andavam unidos e juntos. As procissões e as festas religiosas quebravam a monotonia e a rotina diária, sendo, na maior parte das vezes, uma das poucas oportunidades para o povo se distrair e se divertir (WERNET, 1987, p. 24).

Essas ocasiões representavam rituais de intercâmbio entre homens e divindades, em que os limites do profano e do sagrado se tornavam tênues. Constituem momentos festivos que propiciam o convívio e, por esse motivo, facilitam a formação de vínculos.

2.2 Festa, turismo e hospitalidade

O turismo dá ênfase à hospitalidade em momentos festivos, pois “os rituais e modos de vida locais, expressos no festejar, tanto atraem o visitante como se colocam como desafio à prática hospitaleira”, conforme Gomes, Gastal e Coriolano (2015, p. 89). A festa constitui-se em momento de convívio e compartilhamento, e a hospitalidade contribui para a sua maior compreensão desse momento festivo e de sua utilização pela “indústria do turismo”. Destacam ainda que a festa está “entre as mais ricas expressões culturais presentes no cotidiano das comunidades, por denotar modos de vida atuais e experiências passadas, que nela são repassadas às gerações futuras” (GOMES; GASTAL; CORIOLANO, 2015, p. 90) e o interesse por

essas expressões culturais torna-as atraentes para o turista, é hospitaleiro pensar que esse visitante precisa de uma estrutura adequada para sentir-se bem recebido.

Para Camargo (2006) no “turismo padrão” não há hospitalidade genuína e sim uma associação dos termos de “anfitrião e hóspede” com “quem recebe e quem visita”, feita para qualificar os serviços turísticos. Apesar disso, enfatiza que

[...] existe um turismo de face humana que reconhece as leis da hospitalidade, não apenas de a população visitada comportar-se como anfitriã, como de a população visitante não se comportar como invasora em terreno conquistado; neste caso, “não é escandaloso falar de hospitalidade no turismo, embora, mesmo nesse caso, mais correto seria falar de uma teatralização da hospitalidade” (CAMARGO, 2006, p. 18).

Com o crescimento do turismo, a festa popular tem se tornado um produto turístico, sendo que algumas delas atraem multidões. Neste sentido, são organizadas com objetivos turísticos em diferentes localidades do país, e transformadas em espetáculos grandiosos, por vezes, até mesmo luxuosos. Transformam-se então em espetáculos que atraem o interesse não apenas de empresas de turismo e entretenimento, mas também “da mídia, de empresas de alimentos e bebidas, e de outras organizações econômicas, sociais e culturais” (TRIGUEIRO, 2005, s. p.).

Segundo Bueno (2012) as festas nesse formato de espetáculo ganham novos participantes e necessitam de organizadores com múltiplos talentos, o que gera novas atividades sociais criativas e mais conviviabilidade. Tudo isso permite a divulgação das ações culturais, da história da festa com maior amplitude. Por conta disso, pequenas cidades se tornam conhecidas e fortalecem a imagem de uma identidade local.

Essas festas se tornaram eventos de proporção nacional e as cidades onde se realizam essas festas tornam-se ‘palcos’ onde aspectos importantes da cultura são encenados, criando momentos alegres, acolhedores, verdadeiros antídotos da tendência acentuada da modernidade em suprimir os laços sociais (BUENO, 2006, p. 4).

O que causa preocupação nessa espetacularização das festas populares pode ser resumido em dois fatos: a) a questão do valor econômico creditado às festas que pode afastar a população local, tirando da comunidade a possibilidade de diversão e participação no evento; b) as modificações impostas na festa para atender um número cada vez maior de participantes, geram muitas vezes problemas face às

pequenas cidades que não têm estrutura física e turística para receber todos os interessados.

Como exemplo de festas populares, que se tornaram grandes espetáculos no Brasil, têm-se o Carnaval, principalmente no Rio de Janeiro e na Bahia, a Festa do Peão do Boiadeiro, em Barretos (SP), o Festival dos Bois-Bumbá (AM), as Festas Juninas do Nordeste, em especial em Campina Grande (PB) e Caruaru (PE), a Festa da Nossa Senhora Aparecida (SP) e o Círio de Nazaré (PA). A seguir comentam-se algumas dessas festas, cujos estudos têm relação com a problemática desta pesquisa.

O Carnaval é uma importante festa popular no Brasil, cujos traços se originam de festividades do Brasil colonial, nas quais já existiam as eleições do rei e rainha do evento, conforme citado por Loiola e Miguez (1996). Para eles, o Carnaval começa a adquirir as características atuais a partir da segunda metade século XIX, mais precisamente nas duas últimas décadas, quando passa a se diferenciar das festas religiosas que assumem uma postura mais recatada e menos festiva.

O evento se expandiu por todo o Brasil, e se tornou também uma oportunidade de manifestações públicas, sendo visto e festejado de muitas maneiras por todo o país. Quatro deles se destacam como símbolos dessa diversidade: a) Carnaval Carioca, um espetáculo artístico, onde um samba enredo e toda uma comunidade através de alegorias, fantasias e carros alegóricos apresentam um tema; b) Carnaval Baiano, onde os trios elétricos levam milhares de foliões pelas ruas de Salvador dançando e festejando sob a música de cantores baianos; c) Carnaval de Recife e Olinda aonde a população vai às ruas, dança o famoso frevo e ouve as marchinhas típicas; d) o Carnaval de Salão de Bailes que ocorre por todo o país, onde os foliões dançam e se divertem ao som de marchinhas e outros estilos musicais.

Esses “tipos de Carnavais” são replicados em diversas cidades brasileiras, compondo novos formatos, como o Pré-Caju, em Aracaju (SE) com os trios elétricos e inspiração no carnaval baiano. Essa influência também é visível no Festival dos Bois-Bumbá de Parintins, festa folclórica que acontece em junho na pequena cidade de Parintins, localizada na ilha de Tupinambarana, a 420 quilômetros de Manaus (AM), na região do médio rio Amazonas.

Cavalcanti (2000, p. 1120), em estudo sobre a história e a etnografia desse festival, cita suas dimensões massivas já no final da década de 1990, “conjugando de modo inesperado e criativo, padrões e temas culturais tradicionais e abordagens

modernizantes”. Nela há a disputa entre dois bois – Garantido (branco com coração vermelho na testa) e Caprichoso (preto com coração azul na testa), cuja competição divide a cidade como se os seus habitantes fossem duas torcidas de futebol.

A festa, originariamente um jogo de rua, se apresenta hoje num estádio com a capacidade para 35.000 lugares construídos especialmente para sediá-la. Cada grupo contando com 4 a 5.000 figurantes cria um espetáculo, uma fantasmagoria que dura três dias, com uma apresentação de duas horas, diferente a cada dia (BUENO, 2006, p.3).

Conforme relata essa autora, a festa do Boi-bumbá valoriza a cultura indígena e cabocla, sendo que a criatividade dos coreógrafos e cenografistas aumenta a sua complexidade técnica. Essa festa já foi tema de enredos de carnaval de escolas de samba, cuja divulgação na mídia colaborou ainda mais para que adquirisse uma dimensão tal como “a dos desfiles das escolas de samba do Rio de Janeiro” (BUENO, 2006, p. 3).

Outra festa que foi apropriada pelo turismo e se tornou um espetáculo é a Festa Junina de Campina Grande (PB). Lucena Filho (2007), ao tratar dessa festa relacionada ao *folkmarketing*, destaca-a como a maior festa popular interiorana explorada pelo turismo. A sua origem vem das tradicionais festas da colheita do milho, no período de maio e junho, o mesmo em que acontecem comemorações católicas para os Santos Antônio, João e Pedro.

O lema “O Maior São João do Mundo” começou na década de 1980 e a festa se tornou um megaevento. São trinta dias com características mercadológicas e, na época do seu estudo, 45 empresas participavam do evento, sendo quatro empresas públicas e as demais privadas. Mas esse título de maior festa junina do Nordeste é disputado entre as cidades da região, principalmente entre Caruaru e Campina Grande (LUCENA FILHO, 2007).

O autor cita que foram mais de 60 shows em Caruaru no período de 30 dias de festa em 2015. Um aspecto a ser ressaltado é a oferta de alimentos e bebidas, com destaque para os quitutes nordestinos, cuja espetacularização é visível até mesmo na programação da festa, que cita, por exemplo, o Bolo de Milho Gigante, Festa da Polenta Gigante, Maior Xerém do Mundo, Maior Pé de Moleque do Mundo, Festa da Macaxeira, Maior Arroz Doce do Planeta, Arrumadinho de Charque, Festival do Milho do Murici e Pamonhada.

A autora desta dissertação, tendo participado da festa junina de Aracaju (SE), surpreendeu-se com o seu tamanho, organização e participação da população local e de turistas nos shows e nos forrós que faziam parte da programação. Pode-se assim considerar as festas juninas nordestinas como grandes eventos, que atraem principalmente turistas nacionais.

As festas citadas são exemplos de comemorações que tiveram seu início na devoção ao santo padroeiro, com exceção as festas citadas da região Norte, cujo caráter sagrado foi se misturando ao profano em uma convivência pacífica. No entanto, tal fato não descaracteriza tais eventos do seu sentido religioso, pois há um grande fluxo de turistas que participam como forma de peregrinação pela devoção religiosa, sendo a fé a principal motivação que impulsiona esse tipo de turismo.

No Brasil, as festas religiosas e espaços sagrados têm atraído sobremaneira um grande número de fiéis, devotos e romeiros. Esses agentes sociais criam uma mobilidade anual através dos deslocamentos aos santuários, procissões e festas de padroeiro, tornando o segmento do turismo religioso relacionado à religiosidade popular, uma das principais atividades turísticas no país (ARAGÃO, 2014, p. 54).

O turismo religioso é inserido pelo Ministério do Turismo no chamado turismo cultural (Brasil, 2015), e se encontra em ascensão de acordo com Aragão (2014). Para esse autor, a visita aos templos, igrejas e festas de padroeiros propicia enriquecimento cultural, além da própria realização pessoal e espiritual relacionada à prática religiosa.

Apesar do censo de 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – (IBGE, 2012) mostrar uma diminuição do número de pessoas que se consideram católicas em relação ao censo anterior, de 93% para 64%, o Brasil ainda se apresenta como um país católico que reproduz os ritos e práticas católicas trazidas pelos colonizadores portugueses, em especial as festas em homenagem aos santos e a visitação aos locais sagrados.

A festa do Círio de Nazaré, festa religiosa em devoção a Nossa Senhora de Nazaré, padroeira dos paraenses, é realizada desde 1793, portanto há 224 anos na cidade de Belém (PA), na qual participam romeiros, turistas e os visitantes. Por aproximadamente 15 dias os eventos sagrados e profanos acontecem concomitantemente, sendo praticamente impossível separar qual se enquadra em cada uma dessas categorias.

O número de participantes dessa festa vem crescendo a cada edição e no mês de outubro é comum sua divulgação na mídia televisiva e na internet, cujas imagens mostram multidões nas procissões do Círio. Frugoli (2014) cita o crescimento do número de participantes dessa festa desde a sua primeira edição em 1793, que contou com 10.000, até 2013, que registrou a cifra de 2.100.000, que se manteve em 2016, conforme noticiado pela imprensa (Toda a estrutura turística da cidade de Belém fica ocupada pelos turistas nesse período).

Esse autor investigou a “hospitalidade/acolhimento tanto na dimensão social (urbana), em que a cidade acolhe visitantes e turistas, como no contexto familiar, em que as famílias recebem amigos e parentes para o almoço do Círio” (FRUGOLI, 2014, p. 18). Observou a fartura e variedade dos pratos em um cardápio que incluía principalmente comidas regionais de origem indígena, no qual não podiam faltar “a maniçoba, o pato no tucupi, o vatapá paraense, o caruru, a farinha de mandioca, o açaí, o cupuaçu, o bacuri e os doces elaborados com frutas da região” (FRUGOLI, 2014, p. 61-62).

Nesse momento de solidariedade e alegria do encontro entre os membros do grupo – familiares e amigos – são compartilhados “os valores que dão sentido a essa dimensão religiosa”, e a comensalidade propicia a renovação constante dos laços ou vínculos sociais. Concorde-se com Frugoli (2014, p. 58-59), de que o espírito da hospitalidade é reforçado no almoço do Círio, pois “todos têm o desejo de compartilhar a mesa, sendo o cardápio básico e as técnicas de preparo comuns a todos”.

A alimentação e a comensalidade também estão presentes na Festa do Divino, uma festa religiosa que ocorre em todo o país, no domingo de Pentecostes. Conforme levantamento da autora, é, assim como o Círio de Nazaré, uma das festas religiosas mais enfocadas nas dissertações de mestrado e teses de doutorado defendidas no Brasil, cujas variações são abordadas no item a seguir.

2.3 Festas do Divino Espírito Santo

Segundo Veiga (2008), Pentecostes era descrita, no velho testamento, como uma festa judaica de colheita do trigo - *Chawuot* -, em que era festejada a maturação e colheita desse cereal. Acontecia sete domingos ou cinquenta dias após o domingo de Páscoa e, na cerimônia havia oferendas e sacrifícios.

A descrição bíblica da morte e ressurreição de Jesus, no Novo Testamento, diz que foi em um domingo de Pentecostes, quando o Espírito Santo desceu sobre os 12 apóstolos e a virgem Maria na forma de línguas de fogo. Após essa data, os apóstolos, falando diversas línguas, levaram a fé cristã para o resto do mundo e, assim, o dia de Pentecostes marcou o início da evangelização e da fundação da Igreja Católica.

A Festa do Divino Espírito Santo é uma festa católica, realizada no domingo de Pentecostes, portanto “cinquenta dias após a Páscoa, em comemoração à vinda do Espírito Santo sobre os Apóstolos” (AMARAL, 1998, p. 202). Há divergências quanto a sua origem. Para Jurkevics (2005, p. 81), essa festa “originou-se num dos principados medievais de origem germânica e em fins do século XIII”.

Mas, segundo Gonçalves e Contins (2008), a sua origem é atribuída à Rainha Santa Isabel, esposa de Dom Diniz. Segundo esses autores, por volta do século XIV, a rainha teria realizado uma promessa para o Divino Espírito Santo, para que acabassem as brigas entre seu filho e marido; como pagamento da promessa atendida, ela jurou fazer a distribuição de bebida e comida aos pobres. Mais tarde, a rainha Isabel pediu que essa distribuição fosse “incorporada às celebrações sacras portuguesas, em Alenquer, após a expulsão dos mouros daquela região” (JURKEVICS, 2005, p. 81).

Essa festa logo se propagou em Portugal e nas colônias portuguesas, principalmente nos Açores, e os imigrantes açorianos a levaram para outros países, como Estados Unidos e Brasil (AMARAL, 1998). No Brasil a festa se espalhou por diversos estados com diferentes características, pois segundo João Rafael Santos (2015) é uma festa que traz a marca da cultura popular com identidade do local onde é realizada.

No entanto, existem poucos registros sobre as festas populares no país e por esse motivo, há divergências entre autores da data de realização da primeira festa do Divino Espírito Santo, sendo que uma das mais aceitas é citada por Jurkevics (2005, p. 81):

[...] os registros apontam que a primeira festa do Divino no Brasil aconteceu em 1761 em Guaratinguetá, no interior da província de São Paulo e, quatro anos mais tarde, em Salvador, na Matriz de Santo Antônio de Além-Carmo.

A Festa do Divino é uma das festas mais citadas em estudos das Ciências Sociais com uma vasta literatura (GONÇALVES, CONTINS, 2008). Escritores folcloristas, como Van Gennep (1947; 1949), Cascudo (1962) e Moraes Filho (1999), historiadores, como Melo e Souza (1994) e Abreu (1999), e antropólogos, como Brandão (1978), Salvador (1981) e Leal (2001) têm produzido uma extensa bibliografia sobre a ocorrência dessas festas na Europa, no Arquipélago dos Açores, na Ilha da Madeira, no Brasil, nos Estados Unidos e no Canadá.

Um levantamento de artigos de periódicos nacionais sobre essa festa no Brasil mostrou trabalhos sobre a sua ocorrência em diversas localidades, como Lagoinha, Piracicaba, São Luiz do Paraitinga e Tietê (SP), São Luiz (MA), Delfinópolis (MG), Trindade e Pirenópolis (GO), Nova Magazão (AP), Poconé (MT), Venda Nova do Imigrante (ES), São José do Tocantins (TO) e no Vale do Guaporé (RO). Apesar da festa apresentar características diferentes em cada localidade, alguns de seus elementos se repetem: “a pomba branca, a santa coroa, a coroação de imperadores e a distribuição de esmolas” (SILVEIRA, 2011).

Segundo Abreu (2004), na cidade do Rio de Janeiro, no início do século XIX, eram muito concorridas as procissões de São Sebastião, Cinzas, Semana Santa, Corpo de Deus, entre outras, e a maior delas era a festa do Divino Espírito Santo. Nessa época, havia intensa participação negra com batuques e rituais das religiões africanas misturadas às celebrações católicas, porém, após de 1830, essas manifestações passaram a ser cerceadas e “o número e a pompa das procissões diminuíram; as tradicionais festas perderam popularidade, e a do Divino Espírito Santo transformou-se numa festa de paróquia” (ABREU, 2004, p.185).

Gonçalves e Contins (2008) apontam que a celebração anual da Festa do Divino faz parte da história do Rio de Janeiro, com registros de sua realização desde o século XVIII; e trazem que no século XIX a festa do Divino era fortemente ligada ao regime monárquico e assumia grandes proporções, “envolvendo praticamente todas as classes sociais”. Com o cerceamento cultural, como citado por Abreu (2004), diminuiu e com a proclamação da República a celebração ao Divino foi proibida, e só voltou a acontecer no final do século XX ligada às irmandades açorianas.

Gaeta (1997) justifica o fato citando que nesse período o Brasil foi atingido por um movimento de catolicismo autoritário, que visava uma romanização da religião católica que tentou erradicar as práticas religiosas vigentes e aceitas até então, e o

clero iniciou um processo para desvalorização das formas tradicionais do catolicismo luso-brasileiro.

No final do século XIX, entretanto, as devoções que possuíam uma larga expressão popular, como a de São Benedito e a do Divino Espírito Santo, a de Nossa Senhora do Rosário, a de Santa Efigênia, a de Santo Elesbão e a dos Reis Magos começaram a ser desqualificadas pelos agentes ultramontanos. Discretamente as imagens eram retiradas dos altares centrais e alojadas em *capelinhas* (GAETA, 1997, p. s/n).

Com o objetivo de instituir aqui um catolicismo branco/europeu as “festas, ruas, procissões, folias e foliões foram incessantemente devassados, vigiados e normatizados” (GAETA, 1997, p. s/n). No entanto a religiosidade popular resistiu, e manteve-se até hoje como uma inesgotável fonte de devoção e de fé.

Desse período até os dias de hoje, a Festa do Divino acontece em diversos bairros e subúrbios da cidade do Rio de Janeiro, ainda ligadas às irmandades religiosas dedicadas ao culto do Divino Espírito Santo, atualmente dirigidas por imigrantes açorianos, sendo a mais antiga a do Outeiro que existe desde o final do século XIX (GONÇALVES; CONTINS, 2008).

No Maranhão, Ferretti (2007, p. 4) conta que a festa do Divino, embora vinculada ao catolicismo popular, possui diferenciais, como a presença marcante de mulheres que são as “principais organizadoras dos terreiros de tambor de minas e das festas do Divino”. São também as caixeiras, somente mulheres que tocam instrumentos musicais denominados caixas do Divino. Outra diferença significativa é sua inclusão no calendário religioso dos Terreiros de Tambor de Mina ou casas de culto afros maranhenses. Em São Luís, a maioria, se não a totalidade dos terreiros, organiza uma vez ao ano, “uma festa do Divino em homenagem à entidade importante para a comunidade religiosa” (FERRETTI, 2007, p. 4).

Já em Goiás, a cidade de Pirenópolis “tem no Divino Espírito Santo a mais tradicional de suas festas, incentivada desde há muito tempo pela Igreja local”, com a intenção de levar as cerimônias religiosas até os moradores das regiões mais distantes, que viviam nos sítios e fazendas (JURKEVICS, 2005, p. 82). Os primeiros registros da festa em Pirenópolis são de 1819 e foram apontados por Auguste de Saint-Hilaire em suas viagens à região (SILVA, 2000).

Nessa cidade a festa do Divino tem início “no Domingo de Páscoa com o levantamento do mastro da Bandeira do Divino, quando são escolhidos o festeiro, o capitão do mastro e o alferes da bandeira” (JURKEVICS, 2005, p. 82). Nos quarenta

dias que se seguem a essa data, esses integrantes levam a bandeira a casas da região e recolhem doações na forma de objetos, alimentos, animais a serem posteriormente abatidos e dinheiro. Após esse período, a festa tem continuidade na igreja, e seus ápices são o sábado e o domingo de Pentecostes, quando os devotos recebem o Divino Espírito Santo como os apóstolos o receberam em Jerusalém.

Um artigo sobre essa festa se revela interessante, pois analisa o código alimentar da festa, sob o título de “Os gostos do Divino”. Veiga (2008, p. 1) descreve o processo ritual da festa em três fases: “as folias do Divino, o núcleo central do Império e as cavalhadas, que encerram a festa”, durante as quais uma sociedade de corte inventada circula ao redor da autoridade máxima, o Imperador, que “tal como a figura do evérgeta romano, deve encarnar a bondade, a graça, a hospitalidade, a comensalidade e o espírito de cooperação como valores fundamentais” (VEIGA, 2008, p. 3).

Para esse autor a etiqueta, estética e ética nessa festa é definida pela distribuição de alimentos, que representa caridade e simboliza prodigalidade: “Dar de comer” implica em fazer o corpo do outro, ‘dar sustância’ ao visitante, representação por excelência da hospitalidade e da incorporação do estrangeiro” (VEIGA, 2008, p. 5). Com base na alegria, na fartura e na liberdade, ocorre a distribuição dos alimentos como o gesto maior do Império: nas folias, o cozido de mandioca com costela (afogado); no Império, os doces de açúcar branco (verônicas de alfenim)²; e nas cavalhadas, a paçoca de carne com farinha de mandioca. Particularmente nas folias, uma das expressões da hospitalidade é a comensalidade, o ato de oferecer e compartilhar o alimento, o ato de comer junto.

Em São Luiz do Paraitinga a comunidade tem grande envolvimento em torno dos preparativos da festa do Divino Espírito Santo em toda a história do município, segundo Almeida (2001) a festa vem sendo realizada a mais de 200 anos, com exceção entre 1918 e 1939, para Santos (2008), é uma festa com grande complexidade de manifestações, e nela se mantem rituais da cultura popular que mesclam, por exemplo, grupos de congada que frequentam cultos de umbanda e manifestações do catolicismo em louvor ao Divino Espírito Santo, em perfeita

² Chamado de Verônica ou Verônica de Alfenim, é um doce feito à base de açúcar e distribuído para as crianças nas festividades do Divino que acontecem em Pirenópolis. Tem origem árabe, mas chegou ao Brasil através do colonizador português. No Brasil, é possível encontrar esse doce nos estados de Goiás, Rio Grande do Norte, Piauí, Bahia, Minas Gerais, Mato Grosso e São Paulo (RODRIGUES, 1982).

harmonia. Até mesmo o clero tem uma relação amistosa com esses grupos durante o período da festa. Segundo um munícipe, ex-secretário de Turismo do Município, a “cultura de participação” na festa para os moradores de São Luiz do Paraitinga passa de geração em geração, através da oralidade.

O que chama atenção na festa é que a gente é inserido nessa cultura desde criança. Eu não sei o momento exato em que eu entrei na festa do Divino, quando eu vi já estava dentro fazendo algo. E fui crescendo, me desenvolvendo e cada vez me envolvendo mais. Esse aprendizado eu acho importante de ser transmitido, esses dados numa pesquisa do “Google” você não encontra. É difícil transcrever isso para a literatura porque isso vem através da oralidade pela transmissão do passar das gerações e isso é muito importante (Eduardo de Oliveira Coelho, 2016).

A primeira referência da festa nessa cidade é um documento oficial de 1803, destinado à Câmara Municipal, sobre os problemas do aumento da prostituição, que afastava os homens da lavoura, pois eles eram atraídos para a cidade, onde estavam as prostitutas, e esse local era justamente onde se costumava festejar o Divino (SANTOS, 2008). Seis anos depois, há outro registro, do Sr. Antônio do Santo, festeiro do ano, solicitando autorização para a construção de uma casa que serviria para as funções do Divino, que hoje seria a “Casa da Festa ou do Império”. Mais tarde em 1836, em outra solicitação, registrada nas Atas da Câmara Municipal de São Luiz do Paraitinga (1829 – 1839) o tenente Tomás Gosmes França solicita a derruba desta construção por estar colocando em risco sua residência.

Santos (2008) detalha essa cronologia e acrescenta que é provável a festa ter-se iniciado antes do século XIX, pois em Guaratinguetá, cidade próxima, esta já existia desde 1761; e quando da fundação de São Luiz do Paraitinga em 1769, os moradores iniciais vieram de Guaratinguetá. Considerando que a festa do Divino é realizada nessa cidade há mais duzentos anos, apesar de ter mantido características que se tornaram tradicionais, transforma-se com a sociedade que a constitui.

O autor chama a atenção para o desperdício e as condições de higiene na preparação do afogado em meados da década de 2000, questões que deveriam ser repensadas pelos organizadores da festa, uma vez que o prato é um dos principais aspectos de identificação da comunidade local no período. Ainda reforça que “a distribuição dos alimentos transforma-se em um momento altamente simbólico, onde a comida do Divino é uma retribuição direta do sagrado pelas oferendas doadas” (SANTOS, 2008, p. 167).

Percebe-se pelo exposto que durante todo o período de preparação e realização da festa, a oferta e distribuição de alimentos estão presentes e conduzem expressões de comensalidade em meio a manifestações de hospitalidade, com o que se passa ao próximo capítulo, o da pesquisa propriamente dita.

CAPÍTULO 3 – ALIMENTO COMO EXPRESSÃO DE HOSPITALIDADE NA FESTA DO DIVINO EM SÃO LUIZ DO PARAITINGA

Este capítulo se inicia pela descrição da metodologia adotada para a realização da pesquisa empírica, a qual se baseou no método etnográfico. Em seguida apresenta os resultados da pesquisa de campo sobre a Festa do Divino Espírito Santo, com foco nas edições de 2015 e 2016, analisando as manifestações da hospitalidade a partir dos personagens e dos espaços da festa em suas relações com a alimentação.

3.1 Metodologia

Para realização dessa dissertação, após a definição do objeto de estudo, optou-se por fazer uma pesquisa qualitativa, que para Paulilo (1999, p. 136) é “a imersão na esfera da subjetividade e do simbolismo, firmemente enraizados no contexto social do qual emergem, é condição essencial para o seu desenvolvimento”. Uma das possibilidades da pesquisa qualitativa é a pesquisa etnográfica (GODOY, 1995), que se originou na Antropologia no final do século XIX e início do século XX, com a proposta de observar o cotidiano inicialmente de sociedades exóticas quando as descrições eram postas, principalmente, em registro de livros de viagem. Posteriormente passou a ser aplicada também em ambientes urbanos, perdendo assim sua característica de estudo de culturas isoladas e pouco mutáveis (MAIA; MAIA, 2002).

Esse tipo de estudo é tratado por Laplantine (2004, p. 91) como um trabalho realizado em primeiro lugar “pelo olhar, que tem uma função, eminentemente móvel”, e em segundo lugar pela “linguagem que é o fluxo mesmo da temporalidade”. Para ele “a etnografia é precisamente a elaboração e [...] a organização textual do visível” (LAPLANTINE, 2004, p. 28).

A descrição etnográfica procura apreender os fenômenos sociais totais, considerando sua participação na história e localização, por meio da observação da repetição dos acontecimentos que os torna cotidianos. Uma descrição etnográfica não serve apenas para que o pesquisador consiga observar o fato, mas para que os

outros vejam, por meio de suas palavras, os ditos fatos. No entanto, que a descrição nunca é totalmente neutra, pois para descrever uma imagem ou fato existem muitos pontos de vista possíveis, e sempre que se observa e se descreve algo há a interpretação (LAPLANTINE, 2004).

Esse tipo de pesquisa tem início com a formulação do problema e segue, mesmo que provisoriamente, baseado em um “modelo conceitual ou teoria útil à coleta de dados o pesquisador deve ficar atento para alterar, confirmar ou refutar o modelo inicial adotado, face ao conhecimento do fenômeno que for adquirindo” (GODOY, 1995, p. 28).

Parte importante da pesquisa etnográfica, ou a mais característica, é o trabalho de campo, no qual a observação é a base para análise e descrição do objeto de estudo. O pesquisador “deve ter uma experiência direta e intensa com a situação em estudo, visando à compreensão das regras, costumes e convenções que orientam a vida do grupo sob observação” (GODOY, 1995, p. 29). Nesse sentido, no trabalho de campo cabe ao pesquisador:

Dirigir-se ao povo que deseja estudar, escutar as conversas, visitar os lares, assistir os ritos, observar o comportamento habitual, interrogar sobre as tradições para obter, mediante o conhecimento direto dos novos modos de vida, uma visão de conjunto da cultura ou analisar algum especial da mesma (LIMA et al., 2006, p. 23).

Não há um tempo pré-determinado para a realização do trabalho de campo, podendo variar de seis meses a dois anos (GODOY, 1995), o pesquisador deve levar tempo suficiente para conhecer as regras e normas da comunidade estudada, normalmente o problema de pesquisa se faz conhecer durante o contato da observação participativa.

Para isso é importante que a análise dos dados coletados ocorra no decorrer da coleta, permeando todo o desenvolvimento da pesquisa, ou seja, da seleção do problema até a última linha das considerações finais ou conclusões. Segundo Godoy (1995, p. 29):

A organização das notas de campo se dá mediante um processo contínuo em que o pesquisador procura identificar dimensões, categorias, tendências, padrões e relações, desvelando-lhes o significado. A análise envolve a habilidade do etnógrafo em processar o conjunto das informações obtidas de uma maneira significativa.

Face ao exposto neste item, esta pesquisa foi realizada a partir de documentos impressos e eletrônicos, observação participativa, entrevistas abertas e

registro de imagens (fotografias) da Festa, cuja coleta de dados cobriu as suas duas últimas edições, no período de abril de 2015 e novembro de 2016.

Em 2015, a autora ateve-se à observação das características da festa, da atuação dos atores envolvidos em sua elaboração e da reação dos participantes que eram impactados pelas ações hospitaleiras ocorridas durante as atividades. Foi nesse momento que o alimento, dentro da festa, chamou a atenção ao ser observado como uma benção do Divino e uma doação, ação de dádiva, do povo para o povo, o que levou a ser objeto de estudo desta pesquisa.

Para conduzir a observação participativa, a autora tornou-se próxima de algumas famílias da comunidade, ficando hospedada na casa do festeiro e fazendo com ele e com a sua família algumas atividades com convivência intensa junto à comunidade. Uma dessas atividades foi a participação na Romaria ao Santuário Nacional de Aparecida, uma caminhada de 72 km, na qual foi possível vivenciar a fé e a importância religiosa dessa comunidade.

Após o acompanhamento da festa de 2015, no ano seguinte, para complementar a descrição dos fatos, além do acompanhamento de atividades pré, durante e pós-evento, realizaram-se entrevistas abertas com os principais atores da festa, representantes da comunidade que atuam efetivamente na realização da festa do Divino Espírito Santo.

Inicialmente foram entrevistados Antônio Fernandes de Alvarenga, festeiro de 2016, juntamente com sua esposa, para enriquecer a descrição das dinâmicas da festa e de sua estrutura trazendo ao texto a visão de quem está na coordenação da atividade. Em seguida, entrevistou-se o Padre Álvaro Mantovani - Padre Téquinho -, responsável por acompanhar os fiéis nas festividades do Divino, pela escolha do festeiro e pela organização da parte religiosa da festa (horários de missas, novenas, procissões e todos os rituais religiosos que acontecem dentro do período de Pentecostes).

Na sequência, para tratar da parte turística da festa e da visão oficial da prefeitura, foi realizada uma entrevista com Eduardo de Oliveira Coelho, antigo secretário do turismo do município, além de morador da cidade. Foram levantados, também, dados sobre a atração turística que essa Festa tem para a região através de matérias de jornal e *sites* da internet. Ainda, ocorreram entrevistas com alguns moradores antigos da cidade de São Luiz do Paraitinga, que descreveram e relembrou momentos importantes da Festa para o povo luizense; e com alguns

excursionistas que estavam na fila do afogado e participando das demais atividades do evento. Todas as entrevistas foram gravadas e transcritas, com autorização prévia e tiveram foco no alimento como forma de demonstração de hospitalidade na Festa.

A análise dos dados coletados ocorreu durante todo o processo da pesquisa, confirmando a citação de Godoy (1995), considerando que os sujeitos entrevistados efetuaram interpretações subjetivas, atribuíram significados às experiências vividas e imprimiram seu ponto de vista às manifestações ocorridas. Alberti (1996, p. 910) defende que a “experiência – que foi vivida – é transmitida através da linguagem” e ela faz uma ponte “entre a experiência em si e sua transmissão, [sendo que] a linguagem realiza o trabalho de cristalizar as imagens que se referem e significam a experiência”. Portanto, além de buscar entender apenas o que é dito, foi necessário identificar o que não foi dito em determinados depoimentos e buscar entender o porquê dessa ausência. Os depoimentos dos sujeitos entrevistados transcritos neste capítulo encontram-se em itálico, a fim de diferenciá-los das citações literais das obras consultadas.

3.2 Alimentos na Festa do Divino

Durante os pousos do Divino, quando o alimento é servido nas casas dos devotos aos foliões e à comunidade local, são servidas comidas do dia-a-dia da região, preparadas em grande quantidade, como: arroz, feijão gordo (toucinho e outras partes como orelha e pé), macarrão com carne bovina e batata ou mandioca também cozidas com carne bovina.

Em alguns pousos, quando a quantidade de pessoas recebida para a celebração da passagem da bandeira do Divino é muito grande, mata-se um boi e prepara-se o afogado, com receita semelhante ao que é distribuído no dia de Pentecostes no mercado municipal. O afogado é um cozido preparado com a carne cortada em pedaços irregulares (com e sem ossos), esquentada em água quente e depois temperada com sal, pimenta, alho e cebola, ao que são acrescentadas folhas de alfavaca fresca e outras ervas para aromatizar (figura 3).

Esse prato é cozido por um longo tempo (entre 8 e 12 horas de preparo) e no final acrescentam-se batatas. É servido com farinha de mandioca e arroz branco. A diferença do afogado servido nos pousos ao do mercado municipal é apenas a quantidade, pois a receita é basicamente a mesma.



Figura 2: Afogado servido na Festa do Divino
Foto: autora (2016).

No mercado municipal, durante a alvorada no domingo de Pentecostes, é servida outra produção bem característica da região e que já é uma marca da Festa do Divino de São Luiz do Paraitinga: a paçoca, que pode ser salgada, feita com carne frita e farinha de milho amarela e sal, ou doce feita com amendoim, açúcar e farinha de milho. O preparo desse alimento é simples: tritura-se a carne frita e gorda com a farinha de milho formando uma paçoca e da mesma maneira se faz com os ingredientes da paçoca doce. Originalmente usava-se o pilão no movimento de socar os itens que, uma vez triturados, se misturavam e a gordura dos itens principais, carne ou amendoim, dava sabor e umidificava a farinha. Hoje para facilitar e agilizar o preparo das paçocas utiliza-se o triturador de alimentos.

Além desses alimentos que são servidos gratuitamente na festa como forma de agradecimento ao Divino por meio das doações dos fiéis, existem duas barracas que vendem alimentos e bebidas. Uma delas é a barraca da festa, que tem a renda doada para as obras sociais da igreja da cidade. O trabalho nessa barraca é feito

por famílias de fieis, que se inscrevem demonstrando interesse, e são escolhidas pelo padre juntamente com o festeiro. Essas famílias fazem o trabalho como doação ao Divino, e além da venda de alimentos organizam leilões, bingos e rifas com prendas doadas.

Nessa barraca são vendidos porções de pratos típicos do Vale do Paraíba, como o bolinho caipira e outros alimentos comuns em festas de rua, - pastel ou buraco quente (pão com carne moída) - e bebidas (refrigerante, cerveja, quentão e dose de cachaça). Destes itens cabe aqui destacar o preparo do bolinho caipira (figura 4), por ser um prato característico do Vale: é um bolinho feito com massa de farinha de milho flocada, farinha de mandioca, gordura suína, sal e água quente, normalmente recheado com carne moída refogada e bem temperada com cebola, alho, salsa e cebolinha.



Figura 3: **Bolinho caipira para venda na barraca da festa**
Foto: Ricardo Frugoli (2015).

Na outra barraca são vendidos sanduiches de linguiça caseira ou de pernil suíno e bebidas (cerveja e refrigerante). Essa é uma barraca comercial, que a prefeitura libera nesse período para atender a demanda da festa (figura 5).



Figura 4: Barraca de sanduiches de linguiça caseira e pernil
Foto: autora (2015).

3.3 Personagens da festa e alimentação

O personagem de principal destaque da festa é o Padre, representante do clero, responsável por participar da escolha do festeiro junto com o grupo de moradores que cuida dos trabalhos da diocese e pela programação de toda a parte religiosa da festa. Entre as suas responsabilidades durante a festa estão a condução das missas e procissões, os momentos de louvor ao Divino que acontecem no Império, as orações de ação de graça para abençoar os alimentos que serão doados e o acompanhamento dos trabalhos realizados pelo festeiro durante todo o ano no âmbito da programação da festa.

Em 2015 a participação da igreja nas definições da festa foi tranquila, sem a geração de conflitos com os demais participantes no período, ao contrário da ocorrência de acontecimentos conflituosos em edições anteriores relatados por autores como Pelegrini (2007, p. 247) na década de 1910: “O padre italiano Natalino Ignácio Gióia, recém-chegado em Paraitinga, em 1912, ao alegar ‘falta de respeito ao sagrado’ extinguiu a Festa do Divino do calendário religioso local entre 1913 e 1943”. Os autores divergem sobre o período dessa suspensão da festa segundo Jaime de Almeida (2001) o período de suspensão foi de 1918 à 1940 e o motivo que fez com que o padre suspendesse a festa foi o excesso de alimento:

“A festa manteve a tradição dos divertimentos profanos e da comilança até 1916, quando a fartura e o desperdício atingiram um grau inusitado. A casa da festa serviu comida à vontade a toda a população durante oito dias; os 28 degraus do casarão tinham dois dedos de comida pisoteada; 150 leitões, além das muitas rezes e aves, foram abatidas. Contra tais excessos, o vigário Ignacio Gioia proibiu o sorteio do próximo festeiro e suspendeu alguns divertimentos profanos e a distribuição de comida. Em 1918, já não houve festas profanas [...] A tradição só foi retomada em 1940” (Almeida 2001: 84)

O vigário Ignácio Gióia não admitia os excessos e o sincretismo religioso que acontecia na festa e condenava “as danças das fitas, os grupos de jongo, a congada, o moçambique, e ainda a distribuição do ‘afogado’ – tomada por ele como ‘farra’ tal qual as danças” (PELEGRINI, 2011, p. 247). Porém o mesmo pároco restituiu a festa, causando mais uma vez o descontentamento da população pela mudança do cronograma e por atuar como festeiro no retorno das festividades, controlando e administrando todas as atividades naquele ano.

Durante 2016 observou-se que o Padre e o Festeiro se entendiam muito bem, mas na cidade surgiram críticas a algumas mudanças realizadas nas atividades religiosas da festa. Os moradores criticaram, principalmente, a alteração feita na sequência das missas que nesse ano iniciou-se sete dias antes do domingo de Pentecostes, principal e último dia da festa. Tradicionalmente existia uma sequência de nove missas, uma novena de missas, mas em 2016 o padre alterou para sete missas, e em cada uma delas tratou um dos sete dons do Espírito Santo. Uma moradora comentou essa mudança, expressando assim o motivo do seu descontentamento:

Para quem vem de fora parece uma mudança pequena, mas, manter as tradições da festa do Divino para nós que nascemos e crescemos em São Luiz é como manter a nossa história. O padre não pode chegar e ir mudando as coisas (Rita Ramos, 2016).

Outro personagem de vital importância na festa do Divino é o Festeiro. Em São Luiz do Paraitinga ele é um cidadão escolhido pela comunidade juntamente com o padre local para a coordenação de todas as atividades da festa. Em outras localidades esse personagem também recebe o nome de Imperador da Festa do Divino, como na festa em Pirenópolis. Conforme Veiga (2008, p. 3), a ele cabe “captar recursos, organizar os ensaios dos folguedos e promover inúmeras ‘festas dentro da festa’; enfim, administrar com pompa e cerimônia seus preparativos e realizações”. Trabalha junto com sua família na arrecadação de donativos e “seu principal atributo

é a prodigalidade, uma demonstração pública de seu caráter benfazejo ao proporcionar farta distribuição de riquezas” (VEIGA, 2008, p. 4).

Na edição de 2015 o papel de Festeiro, em São Luiz do Paraitinga, foi dividido entre Garcia Dias e Valdo Rocha e família, mas, durante todo o acompanhamento das atividades da festa, a autora notou que Nilton Rocha, irmão de Valdo, assumia as funções como tal. Nilton explicou que o irmão aceitou ser festeiro, mas, como era taxista, não podia se ausentar do trabalho, e por esse motivo toda a família Rocha colaborou com os trabalhos da festa. Nilton, por sua vez, se afastou do emprego e trabalhou durante quatro meses, aproximadamente, pela festa, saindo com as folias pela zona rural e cidades vizinhas para fazer a arrecadação. Outros integrantes da família como seu irmão Benedito de Paula, muito conhecido na cidade como Bozó, também foram muito participativos nas atividades. Bozó foi quem retirou a maior parte das prendas doadas, pois tinha um caminhão para carregá-las.

Particularmente no que se refere à hospitalidade à autora, a família Rocha a recebeu e lhe apresentou a cidade, explicando as características, dinâmicas e especificidades da festa do Divino, além de hospedá-la durante os períodos das visitas *in loco* para a coleta de dados e realização das entrevistas, e durante o acompanhamento das duas edições da festa.

No ano seguinte, o Festeiro foi Antônio Fernandes de Alvarenga, que junto com a esposa, Filomena dos Santos Alvarenga, cumpriu com as tarefas dessa função. O casal não tem filhos e ambos tinham tirado aquele ano todo para o Divino, com o que puderam se dedicar integralmente à festa. No entanto, pela grande quantidade de trabalho para a realização da festa contaram com a colaboração de alguns amigos.

Além dos trabalhos para a organização da festa, o Festeiro tem papel de destaque nas atividades religiosas relacionadas a esse evento, ou seja, deve estar nas adorações do Divino que acontecem no Império, nas missas e nas procissões. Esse personagem representa o Divino durante o período da festa e, por esse motivo “deve encarnar a bondade, a graça, a hospitalidade, a comensalidade e o espírito de cooperação como valores fundamentais. Para tanto, investe-se de relação com o sagrado” (VEIGA, 2008, p. 3).

Outros personagens destacados da festa são os Foliões do Divino que acompanham o Festeiro e o auxiliam no trabalho de esmolagem, primeira fase da festa. Formam uma comitiva de cinco a seis homens, que carregam instrumentos musicais e cantam ou declamam versos pedindo autorização para entrarem nas

casas com a bandeira do Divino. Esse momento é muito significativo em se tratando da hospitalidade, pois a autorização para que se cruze a soleira da porta implica na autorização para a transposição de um limite geográfico. A entrada do grupo de foliões só pode ser autorizada pelo dono da casa, pois segundo Gotman (2009, p. 8) “o dono da casa é ali soberano e nenhum estranho pode substituí-lo no controle do acesso à sua casa”, e a partir dessa autorização se dá início aos rituais da hospitalidade.

Nesse momento da esmolagem, a dádiva e contra dádiva, fundamentos da hospitalidade (MAUSS, 2001), podem ser observadas no dar, receber e retribuir. Durante as visitas dos foliões, o dono da casa os recebe e como retribuição eles lhe trazem a Bandeira do Divino em sinal de bênçãos. O dono da casa retribui com a prenda para a festa, e fica aguardando novas retribuições do Espírito Santo na forma de fartura na colheita ou no rebanho de gado, formando assim o círculo de graças e doações.

Pelegri (2007, p. 237) explica claramente esse período tal como observado durante o acompanhamento de parte da peregrinação em 2016:

Nos meses que antecedem a festa, os foliões assumem uma função primordial, qual seja a de preservar os símbolos que representam o Espírito Santo e peregrinar no perímetro rural de São Luiz do Paraitinga, nos distritos do município e nas cidades vizinhas como Cunha, Lagoinha, Natividade da Serra, Taubaté, entre outras, para arrecadar prendas e motivar os devotos a se prepararem para o grande encontro de louvação ao Divino.

Quando além da visita da Bandeira se dá também o pouso (pernoite), o dono da casa inclui no ritual da hospitalidade aos foliões a alimentação, bebida e alojamento, e se preocupa em oferecer um acolhimento respeitoso e genuíno para atender as necessidades dos hóspedes conforme a dimensão fundamental para a existência humana identificada por O’Gorman (2007). Segundo Maia e Maia (1989), a entrada da bandeira do Divino em uma casa segue um ritual, no qual a dona da casa recebe a bandeira, nela prende fitas e pedidos e a leva para que os demais membros da família a beijem; depois os foliões cantam e pedem ao dono da casa a sua doação; depois, a esposa do dono da casa leva a bandeira para a casa mais próxima.

Os Foliões são pessoas simples, das roças, e também seguem um ritual na hora da cantoria. Existem muitas variações de canções compostas por versos para

saudação, pedido de pouso e pedido de esmola. Seguem alguns exemplos transcritos por Maia (2002, p. 68):

De saudação:

Deus lhe dê muito boa tarde
Ao devoto maradô
Que lhe veio visitá
Este divino Senhô

De pedido de pouso:

O Divino Espírito Santo
É um sinhô de salvação
Ele pede um agasaio
Para ele e seus foliões

De pedido de esmola (para brancos):

Este meu nobre sinhô
É nobre por geração
Queira dá uma esmolinha
Prá ganhá a sarvação

De pedido de esmola (para pretos):

Meu pretinho do Rosário
Irmão de São Benedito
Dê uma esmola pro Divino
Que os da casa fica rico

Para Veiga (2008), é no momento da folia que as maiores expressões da hospitalidade podem ser vistas na festa do Divino tratada pelo autor da cidade de Pirenópolis (GO). Na festa que acontece em São Luiz do Paraitinga esse fato se repete: durante o pouso a hospitalidade das famílias pode ser percebida na recepção dada em suas próprias casas aos Foliões, Festeiro e comunidade para o compartilhamento do tempo, da oração e do alimento. Em ambas as cidades são preparadas grandes quantidade de comida, o que expressa a fartura como uma das características desse momento festivo e de louvor. Segundo o padre da cidade, compartilhar o alimento é uma forma de agradecimento ao Divino e a fé leva à repetição dessa ação ano a ano.

[...] a tradição do pouso do Divino é dar a janta, o pouso do Divino é a bandeira chegar na casa daquela pessoa, e as pessoas que acompanham a bandeira do Divino vão pousar ali com o Divino naquela noite, e ali se serve o jantar, que é preparado pelos devotos do Divino também. Todos que oferecem o pouso são devotos do

Divino e fazem isso por devoção ao Divino Espírito Santo, em agradecimentos, às vezes em pedidos, e quase sempre os mesmos pontos todos os anos, por que são pessoas fervorosas na sua devoção ao Divino Espírito Santo, que fazem questão de compartilhar o alimento de dar a janta para o povo (Padre Álvaro Mantovani, 2016).

Os foliões visitam as casas e nelas há todo um ritual para recepção da folia e da bandeira, conforme Padre Álvaro. A repetição se dá pela fé no Divino e pela devoção ao Espírito Santo, o que é claramente descrito por Sueli Aparecida, num relato da sua tradição familiar com a folia do Divino.

Então, na minha casa sempre foi assim: A folia do Divino chega com a bandeira na porta da casa e pergunta se você quer receber. Essa bandeira a gente recebe porque somos católicos e somos devotos do Espírito Santo. A gente recebe essa bandeira, ela entra com o grupo de foliões, fica na nossa sala onde eles entregam essa bandeira na mão do dono da casa ou representante da família ali no momento. Passam essa bandeira para uma das pessoas da família, nesse caso eu que recebo essa bandeira. Eles começam a cantar uma oração e a gente fica junto ali, depois que eles fazem a cantoria a gente pega essa bandeira e tem a permissão de entrar com essa bandeira em todos os cômodos da casa, então a gente costuma levar ela pros quartos e todos os cômodos da casa. Abençoando a nossa casa. Trazendo bons fluidos e aquela coisa toda. Depois a gente volta pra sala e é a hora que a gente oferece e dá uma prenda. Existe uma pessoa que acompanha os foliões e tem um caderno e ali se marca a sua prenda [...]. Então ali pode ser tanto em dinheiro quanto qualquer prenda, de pequeno ou grande valor (Sueli Aparecida, 2016).

Em pousos acompanhados pela autora, antecedendo a festa de 2016, foram servidas comidas simples do dia-a-dia do Vale do Paraíba, como arroz branco, feijão temperado com pertences do porco, carne de vaca cozida com batata, macarrão cozido com carne e farinha de mandioca; acompanhavam esses alimentos refrigerantes e cachaça. A comida é preparada em cozinha montada do lado de fora da casa, por se tratar de quantidade muito grande para produção em uma cozinha convencional doméstica. Nos pousos foram montados fogões de lenha apoiados em tijolos, sobre os quais eram colocadas panelas com aproximadamente 150 litros cada uma, sendo os alimentos cozidos em um regime de mutirão, com ajuda e auxílio dos vizinhos e conhecidos, em momentos de sociabilidade e convivência, tanto no momento do preparo como no momento do serviço do alimento. Seguem trechos da entrevista com Sueli Aparecida sobre a alimentação aos foliões:

Eles têm as orações deles, específicas do Divino Espírito Santo. Depois eles vêm pra jantar e jantam, também tem os convidados, amigos e vizinhos e quem chegar. Quem chegar junto come. Essa comida é preparada o dia todo.

[...] algumas pessoas preferem fazer o afogado, outras não. Mas sempre é uma comida farta e ligada à cultura da região. Pode ser uma canjiquinha, o afogado mesmo. Não conheço ninguém que tenha servido algo de fora. Sempre comidas típicas da região [...].

Pra cozinhar a mesma coisa, são amigos voluntários que vão lá pra te ajudar a cozinhar. É uma festa na verdade, onde todos participam, na preparação dessa comida e na distribuição dela também (Sueli Aparecida, 2016).

Esse trabalho aumenta e fortifica os laços de amizade e camaradagem entre os voluntários - parentes e vizinhos -; tem característica festiva, pois se trata de um momento de quebra da rotina onde normalmente se canta, se reza e se colocam os assuntos em dia. Apesar de ser tratado como um trabalho voluntário, conforme cita Brandão (2008), uma dádiva, porém, receber essa ajuda traz implícita a obrigatoriedade da retribuição.

[...] mesmo quando haja bastante trabalho de homens e mulheres em uma “festa de santo”, ou em uma “chegada de folia”, tudo o que se faz então é considerado como um não-trabalho. Tudo é uma oferta de um “serviço” voluntário”, mas na verdade quase obrigatório pelo código local de trocas de bens, serviços e sentidos, a pessoas da casa, ao grupo ritual ou mesmo aos seres sagrados festejados[...] (BRANDÃO, 2008, p. 236).

Veiga (2008, p. 4) citou uma variedade maior de alimentos em Pirenópolis: “mandioca com costela de boi cozida, acompanhando arroz branco, feijão roxinho e salada de repolho com tomate [...] macarrão, abóbora refogada, frango, carne de porco ou doces variados de frutas da estação”. Mas a estrutura da cozinha e a forma de produção dos alimentos são muito semelhantes à forma como ocorre em São Luiz do Paraitinga:

Do lado da casa ou no quintal aos fundos, ao lado do pomar, a cozinha do pouso é uma instalação improvisada de estrutura admirável. No rancho de madeira e bambu, cercado de tela de arame e coberto de palha de coqueiro, vários fogões a lenha são acesos simultaneamente. Sobre eles, fervem tachos de cobre e grandes panelas de alumínio. Um forno a lenha é reservado para os biscoitos de queijo e de polvilho servidos no café (VEIGA, 2008, p.4).

Diversos autores citam os Foliões como personagens presentes em outras festas ligadas à religiosidade popular como a folia de Reis, os foliões de São Benedito

ou de Nossa Senhora do Rosário. Segundo Cascudo (1998), apesar das origens ibéricas, as folias brasileiras têm características próprias bem diferentes das que ainda acontecem em Portugal.

[...] um grupo de homens, usando símbolos devocionais, acompanhando com cantos o ciclo [...] festejando-lhe às vésperas e participando do dia votivo [...] não tem em Portugal o aspecto precatório da folia brasileira, mineira e paulista [...] é uma espécie de confraria, meio sagrada, meio profana, instituída para implorar a proteção divina [...] (CASCUDO, 1998, p. 402).

A folia do Divino em São Luiz do Paraitinga tem como principal função, além de levar os símbolos do Divino para o devoto das áreas mais distantes, a arrecadação de donativos para a realização da festa. Para os devotos do Divino, receber a bandeira e fazer sua doação à festa é o momento de agradecer ao Espírito Santo pelas graças recebidas e pedir proteção para o próximo ano; e isso se faz através dos foliões e da folia.

Ainda se crê em São Luiz do Paraitinga, principalmente, nas regiões da zona rural, na importância da doação da prenda do Divino para colher bons frutos em sua plantação, como manda a tradição da ligação direta entre o homem e o sagrado expressada nessa festa desde suas origens anteriores o catolicismo. Embora seja cada vez menos comum as pessoas levarem suas bandeiras nas procissões, não se pode afirmar que o Divino deixou de ser fundamental em suas vidas (SANTOS, 2015, p. 25).

Conforme depoimento de Nilton, Festeiro de 2015, durante as folias se anotam todas as doações em um caderno; depois, perto da data de realização da festa, essa comitiva se divide e percorre novamente toda a região buscando as prendas e doações. No anexo desse trabalho constam cópias das anotações de doações realizadas em 2015. São anotações simples que demonstram a relação de proximidade entre os que doam e os integrantes da folia e o Festeiro, anotações nas quais só se encontra o primeiro nome do doador, a localidade, a data da doação e a data da retirada; descrevem pequenas prendas como 1 pacote de macarrão, 1 óleo, 5 kg de arroz, 1 frango, 1 porco e quantias em dinheiro, sendo que 10, 15, 20, 50 reais são os valores que mais se repetem.

Depois da retirada das doações, essas prendas são encaminhadas para a casa da festa, local que serve de apoio durante o período. Lá se recebem as prendas, são vendidos os alimentos que foram doados para o Divino e que não serão usados no

preparo das grandes refeições da festa principal, mas servirão para arrecadar fundos para custear as diversas atividades que acontecem durante a semana da festa. Nesse espaço uma equipe trabalha voluntariamente em horário comercial para atender o público, informando a programação da festa, cuidando das atividades da casa e dando auxílio ao Festeiro no agendamento de visitas da bandeira e inúmeras outras atividades. Esse trabalho voluntário, segundo Gonçalves e Contins (2008), assume o papel de doação e entra na categoria de dádiva, que para Godbout (1998), é um sistema de doação no qual a retribuição existe, mas não é mercantilizada. Ou seja, não se espera um pagamento pelo trabalho para as atividades do Divino, mas a retribuição é esperada e, ao mesmo tempo que se trabalha para agradecer as bênçãos do Divino, espera-se dele novas graças por retribuição do trabalho ou doação.

Assim, as categorias da dádiva e da contradádiva estendem-se de forma difusa a todo o conjunto de ações e modalidades de trabalho realizadas pelos membros da comunidade de devotos ao longo de todo o ano. Todas as ações que direta ou indiretamente venham a contribuir para a realização da festa (sejam realizadas por homens, mulheres, por jovens, crianças ou idosos) são classificadas como “trabalho para o Divino”. Há evidentemente os que reconhecidamente trabalham mais ou trabalham menos; mas todo o conjunto de ações realizadas adquire esse status de trabalho voltado para o Divino (GONÇALVES; CONTINS, 2008, p. 79).

Outros participantes essenciais para a festa são os integrantes da equipe responsável pela decoração do espaço que foi destinado a ser o Império do Divino, isto é, a casa do Divino. Em São Luiz do Paraitinga, é um espaço móvel locado ou doado pelos proprietários para a festa e que varia anualmente, sendo luxuosamente decorado com um altar dedicado ao Divino Espírito Santo (figura 2). Fica aberto durante o período da festa principal, das 6:00 horas da manhã até as 23:00 horas. Durante esse tempo tem, no mínimo, um voluntário fazendo adoração ao Divino e recebendo os passantes.

É no Império que ficam guardadas as bandeiras das famílias que estão acompanhando a sequência de missas da festa. Todos os dias, durante a semana da festa, acontece a adoração ao Divino Espírito Santo no Império, e de lá o padre e a comunidade seguem em procissão até a igreja matriz, onde se realiza a missa do dia. Cada família leva sua bandeira, acompanha a missa e depois a traz de volta para guardá-la no Império. A figura 6 mostra o altar do Império do Divino.



Figura 5: Altar no interior do Império do Divino

Foto: autora (2016)

No Império os passantes recebem uma pequena porção de sal bento, para levar para casa. Em 2016, esse sal foi bento pelo padre Álvaro Mantovani, que explica os seus significados no seguinte depoimento:

O sal do Divino tem o sentido de dar sabor, nós cristãos somos chamados pelo Cristo para ser sal da terra, o sal do Divino também abençoa o alimento, salpicar nos cantos das casas para espantar as coisas do demônio, mas, mais esse sentido de que o cristão aquele que tem o Divino Espírito Santo dentro de si e de dar sabor pro mundo, se o mundo está meio azedo, meio amargo a nossa função como cristão é dar sabor de Deus ao mundo (Padre Álvaro Mantovani, 2016).

Para uma das moradoras da cidade, o sal também representa a generosidade do Divino dando fartura: “esse sal significa a fartura também. Porque você mistura com outro sal na sua casa pra sempre ter fartura e pra render” (Sueli Aparecida, 2016).

Conforme citam diversos autores que tratam a festa do Divino (GONÇALVES; CONTINS, 2008; VEIGA, 2008; SANTOS, 2015), o alimentar tem papel fundamental que remonta a própria origem da festa, que foi constituída como forma de caridade, com objetivo de alimentar aos pobres e redistribuir bens entre eles.

No mito de origem da festa, o que sobressai é a categoria da redistribuição em sua forma eminentemente hierárquica: uma festa instituída por uma rainha com o propósito de alimentar os pobres, como forma de pagamento por uma graça alcançada pela intervenção

do Espírito Santo. Essa dimensão da generosidade e da redistribuição é central na organização e realização da festa. Nela sobressaem não somente a redistribuição norteada pelo valor “generosidade” como também as formas de preparação, apresentação e consumo de comida – sem falar nas formas com que se lida com os “restos”, que são obrigatoriamente redistribuídos aos pobres ou entregues para orfanatos, hospitais, etc. (GONÇALVES; CONTINS, 2008, p. 87).

Na festa do Divino Espírito Santo de São Luiz do Paraitinga, os voluntários responsáveis pela cozinha da festa são aproximadamente cinquenta pessoas, no dia da festa principal, que se revezam e trabalham também nos preparos das refeições do Divino nos pousos que acontecem no decorrer do ano. O responsável por toda essa equipe é Benedito Oliveira (2016), que cita “*duas semanas, desde a preparação, de fazer os fogões, até o momento do encerramento da festa*”. Ele explicou à autora que todo mundo trabalha de forma voluntária, pois são todos amigos e o Divino dá força e motivação para o trabalho em equipe. Esses voluntários, durante os dias da festa, afastam-se de seus empregos e ficam trabalhando em período integral; preparam os alimentos que serão doados durante os almoços e jantares do Divino e, no último domingo da festa, no café da alvorada.

A cozinha tem importância fundamental na Festa do Divino. Para o padre Álvaro Mantovani, conhecido como padre Téquinho, a festa acontece em três locais principais - o império, a igreja e a cozinha - e são dois os objetivos dos fiéis - a palavra que é o alimento espiritual e o alimento físico, que é a comida do Divino, e traz com ela as bênçãos para a saúde e a prosperidade.

[...] a festa acontece em torno do Divino em três pontos: a Igreja, o Império e a Cozinha. [...] São dois momentos: a gente vem do Império, se alimenta da palavra e depois se alimenta do material, pra ter força, pra lutar pelas coisas boas e para implantar o reino de Deus na terra (Álvaro Mantovani, 2016).

A festa é grande, em número de participantes para uma cidade pequena como é São Luiz do Paraitinga, por isso, o poder público envolve-se na sua organização e no preparo da cidade para receber os visitantes. Segundo Eduardo de Oliveira Coelho, ex-Secretário de Turismo do município, o poder público colabora com a festa no aumento das equipes de segurança e limpeza, considerando o aumento de pessoas na cidade por ocasião da festa. Ainda, auxilia os grupos folclóricos que vêm para apresentações nas ruas da cidade no período da festa com espaço para estadia

(emprestam escolas ou prédios públicos para que os grupos se alojem) e, em alguns casos, propiciam o transporte para o deslocamento de grupos de outras regiões até a cidade.

Também são personagens importantes nessa cidade os integrantes dos grupos de congo, maracatu e cavahada, que participam das danças de rua com seus grupos, transformando a Festa do Divino em uma festa rica de manifestações culturais. Além disso, é claro, há os músicos que fazem parte da fanfarra da cidade e tocam no início das procissões solenes e fazem uma apresentação grandiosa no último sábado da festa, em frente à igreja matriz.

Ainda participam os cidadãos que tomam conta das barracas, algumas barracas são particulares e vendem objetos de artesanato luizense, sorvetes, pipocas e outras espécies de comida de quermesse, uma barraca é da diocese e uma equipe fica responsável por ela e pela venda de alimentos típicos caipiras (bolinho caipira, canjica, quentão, sopas de mandioca etc.) com toda a receita arrecadada nesta barraca destinada à Igreja.

3.4 Espaços da festa e alimentação

Além de conhecer os personagens e sua atuação na festa, para melhor compreendê-la é necessário descrever os espaços de realização das suas diversas atividades, começando, primeiramente, pela Igreja matriz onde acontecem a concentração das Bandeiras e a procissão para abertura do Império, as missas diárias, as ladainhas de orações e o início das procissões que vão até o Império, da saída da bandeira e a procissão de levantamento do mastro. A Igreja é o centro da parte religiosa da festa e pode se tratar de alimentação também nesse espaço, pois segundo os dogmas da religião católica existem muitas metáforas que tratam do alimento do corpo e da alma. O momento mais importante da missa, por exemplo, é a eucaristia, onde se comunga o próprio corpo do Cristo, que foi transformado em pão e vinho e dedicado aos fiéis durante a Santa Ceia, segundo o evangelho de São Marcos, versículos de 22 a 25.

Ainda durante as missas são lidos trechos dos evangelhos de São Matheus, São Marcos, São Lucas e São João, que descrevem passagens da vida de Jesus e nelas a relação entre o alimento e a fartura é assunto recorrente. Segundo o evangelista São João, por exemplo, o primeiro milagre de Jesus se deu na

transformação da água em vinho, sendo que o vinho representa sinal de fartura e honra para os noivos. Em outro Evangelho de São João, conta-se o milagre da multiplicação quando cinco pães e dois peixes foram suficientes para alimentar aproximadamente cinco mil pessoas. Por esse motivo a Igreja é onde o fiel busca o alimento para a alma.

Por ocasião da festa a fachada e interior da igreja são decorados com adereços nas cores vermelho e dourada (figuras 7 e 8), cores que representam a realeza relacionada ao mito de criação do Divino.



Figura 6: Fachada da Igreja matriz enfeitada para a Festa do Divino

Foto: Daniel Santiago (2015)



Figura 7: Altar da igreja matriz decorado para Festa do Divino

Foto: autora (2016)

O Mercado Municipal da cidade de São Luiz do Paraitinga, nas edições acompanhadas pela autora, foi um dos pontos-chaves para a compreensão das relações aqui tratadas. Nesse local os voluntários trabalham no preparo do afogado e dos outros alimentos que serão, nesse mesmo local, servidos aos participantes. O mercado municipal de São Luiz do Paraitinga é o espaço do alimento da festa do Divino, fica distante três quarteirões da igreja matriz e atrai os participantes da festa em diversos horários do dia, principalmente no horário do serviço das refeições. Segundo a descrição na programação da festa, as refeições são “doadas pelo Festeiro”, mas na verdade os alimentos servidos são as doações dos fiéis ao Divino.

Na festa de Pirenópolis, Veiga (2008) cita que a alimentação se distingue nos tempos da festa, fazendo a alusão ao alimento cozido e acessível aos devotos durante as folias, a pureza na brancura dos doces no Império e ao assado, que é considerada uma comida para homens da cavalcada. Em São Luiz não existe essa divisão, estando presente na festa o alimento cozido, que é o afogado como prato tradicional, a pureza no Império é representada pelo sal e a farofa é servida a todo o povo no café da manhã do domingo de Pentecostes.

Segundo Veiga (2008) na festa de Pirenópolis, o alimento é fartamente distribuído durante o período de folia nas casas visitadas pelos foliões, mas não existe o serviço do alimento para toda a comunidade em um espaço público, como acontece no Mercado Municipal de São Luiz do Paraitinga, organizado assim para atender todos os integrantes da comunidade e os visitantes que participam das atividades religiosas e profanas da festa. Essa é uma característica inegavelmente hospitaleira da festa de São Luiz do Paraitinga, pois o alimento é servido para quem quiser dele provar, na quantidade que o interessado precisar ou quiser. Algumas pessoas pegam a fila e buscam o afogado para a família toda, e é comum ver nas filas pessoas com potes, panelas e até baldes para retirar o alimento.

A quantidade de doação alcançada e depois revertida em alimentação servida para a população causa uma espécie de disputa entre os festeiros das diversas edições da festa. Nos comentários de moradores que se encontravam na fila para retirada do alimento, era comum ouvir comentários que o festeiro anterior tinha realizado número superior de jantares e almoços, ou ainda que a quantidade de comida tinha sido maior. É causa de orgulho para o festeiro e para a equipe

organizadora do ano, citar as quantidades de ingredientes usados para o preparo das refeições.

Em conversa com o pessoal da cozinha e os organizadores da festa de 2015 as quantidades de carne bovina foram citadas como diferencial da festa: segundo Nilton Rocha, foram compradas vinte carcaças de boi, que foram desossados, picados e cozidos para o povo. As imagens da figura 9 e 10 mostram a grande quantidade de carne bovina utilizada no afogado daquele ano, e justificam o orgulho dos organizadores da festa com essa fartura. Na primeira imagem as carcaças bovinas ainda estavam no caminhão frigorífico à espera do preparo feito pelos voluntários. Na segunda imagem é possível observar a grande quantidade de carne já cortada em cubos grandes a ser encaminhada aos panelões de água fervente.



Figura 8: **Carne bovina a ser descarregada no Mercado Municipal para o preparo do afogado**

Foto: Daniel Santiago (2015).



Figura 9: **Preparo da carne bovina para a cocção do afogado**

Foto: Daniel Santiago (2015).

Na edição de 2016 o comentário que gerou orgulho ao festeiro e organizadores foi o número de pessoas servidas no sábado, véspera de Pentecostes. Segundo Antônio Alvarenga, foram servidas aproximadamente 12 mil pessoas, e ainda houve sobra de comida que foi doada para o asilo da cidade. Nesse dia formou-se uma grande fila, como mostra a imagem da figura 11. A fila fotografada pela autora começou a ser formada bem antes do serviço do afogado, e em alguns momentos teve aproximadamente 400 metros de extensão.



Figura 10: **Fila para se servir do afogado**

Foto: autora (2016).

Demonstrar publicamente a maior arrecadação de prendas e doações para ser convertida em alimento é sinal de influência política, de confiabilidade do festeiro, como também de competência do grupo que o ajudou durante a folia e na gestão dos recursos.

A movimentação no Mercado Municipal demonstra o sucesso da festa, e é lá, também, que podem ser identificados os domínios da hospitalidade citados por Camargo (2003): a recepção ao visitante ou devoto e o entretenimento através das diversas atividades artísticas, como os shows de música raiz (figura 12). Nesse local muitas pessoas trabalham para a produção do Afogado e de outros pratos que serão doados, e também é onde o povo se alimenta da comida do Divino.



Figura 11: **Artistas locais em show de moda sertaneja no Mercado Municipal**

Foto: Daniel Santiago (2015)



Figura 12: **Comensais comendo do afogado**

Foto: Daniel Santiago (2015)

No momento do serviço, como há grande número de pessoas, muitas acabam não comendo junto, ou levam o Afogado para comer em suas casas, ou se juntam em grupos menores com familiares e/ou com amigos e sentam para comer dentro ou no entorno do mercado. Considerando-se que para Gonçalves (2009), a comensalidade se dá pela socialização decorrente da alimentação em conjunto, é possível sugerir a sua existência, pois até na fila para receber o alimento da festa existem momentos de sociabilidade -, encontros e conversas - e o reforço dos vínculos sociais. Na figura 13 é possível observar os grupos de pessoas em torno do mercado, comendo o

afogado em pratos e potes, individuais ou coletivos, em um momento em que moradores, visitantes e turistas se misturam e se confraternizam.

A montagem da estrutura física da cozinha improvisada no Mercado Municipal envolve a construção situada em sua área central, onde são montadas bancadas para o corte dos ingredientes, e fogões a lenha para as enormes panelas onde serão cozidos os alimentos. Na figura 14 nota-se a movimentação dos voluntários de vermelho que aguardam o horário do serviço do afogado, além da tenda de telhas simples para proteger os panelões, com uma divisória em madeira para organizar as filas na hora do serviço do afogado (figura 14).



Figura 13: **Visão geral da área interna do Mercado Municipal na festa do Divino**

Foto: Daniel Santiago (2015).



Figura 14: **Visão do balcão de retirada de alimentos no Mercado Municipal na festa do Divino**

Foto: Daniel Santiago (2015).

Além dos espaços voltados aos shows de música regional no Mercado Municipal, parte das atividades de entretenimento da festa acontece na Praça Osvaldo Cruz. Nesse espaço a festa ganha aspectos regionais, com o uso do coreto (figura 16) para os shows de música sertaneja ou manifestações da cultura local e declamação de poemas.



Figura 15: Coreto da Praça Osvaldo Cruz sendo decorado para a Festa do Divino

Foto: autora (2016).

A praça revela-se como um ponto de encontro de devotos do Divino, artistas de rua, integrantes de grupos de maracatu, moçambique e congo e visitantes em geral. No período da festa é possível observar pelas ruas da cidade diferentes manifestações da cultura popular e religiosa representadas pelas procissões e ladainhas, apresentações folclóricas de raízes africanas, além de outras como a Dança de Fita e as brincadeiras com os bonecos gigantes de João Paulino, Maria Angú e Vaca Louca. Essas atividades iniciam ou terminam na Praça Osvaldo Cruz, onde é grande a aglomeração de pessoas. Conforme a descrição de Jurkevics (2005), a parte considerada profana, tem seu espaço dentro da festa e é aceita pela igreja, desde que hierarquicamente esteja abaixo das atividades religiosas.

Segundo Pelegrini (2011) as danças dos grupos de moçambique e congo (figura 17) estão inseridas na festa, pois foi nas irmandades de Nossa Senhora do

Rosário e São Benedito que os negros libertos viabilizaram a ritualização conjunta dos cultos católicos e afro-brasileiros. Dedicando-se às celebrações do Divino, essas irmandades conseguiram fugir ao controle estabelecido pelo poder vigente naquela época. Atualmente os fiéis são atraídos pelo som do batuque e dos cantos proferidos por esses grupos folclóricos, compostos pelo rei e rainha dos grupos, porta bandeiras, dançarinos, que também são cantores, e um grupo de tocadores de batuque.



Figura 16: **Grupo de congo na Festa do Divino**

Fonte: Daniel Santiago (2015)

O grupo de maracatu, por sua vez, faz sua apresentação na alvorada do dia de Pentecostes; são em torno de 120 componentes, todos vestidos de vermelho que vão da Praça Osvaldo Cruz até a igreja de Nossa Senhora do Rosário, que fica a aproximadamente um quilometro da igreja matriz, cantando, batucando em uma caminhada lenta e musicada (figura 18). Todos os sons e movimentação são controlados por um líder que vai regendo o caminhar do grupo. Durante a apresentação, algumas famílias abrem suas casas e oferecem o café da manhã aos componentes do grupo em mais um sinal de sociabilidade e de doação do alimento. Os componentes vão entrando nas casas das famílias que fazem essa oferta, pegam um copo de café ou pedaço de bolo e voltam à formação do grupo e a apresentação continua.



Figura 17: **Grupo de maracatu na Festa do Divino**

Fonte: Daniel Santiago (2015)

Antes da saída do grupo de maracatu da Praça Osvaldo Cruz é servido no Mercado Municipal o café com paçoca, outro momento tradicional da festa do Divino e muito esperado pelos fiéis. Desde muito cedo voluntários servem café preto e dois tipos de paçoca, uma de carne com farinha de milho e sal e outra de amendoim, açúcar e farinha de milho. Tradicionalmente esse serviço do café começou com o objetivo de servir de sustento para os integrantes do grupo de maracatu que abrem a festividade no dia de Pentecostes, mas, como os momentos de alimentação são para socialização, o café é servido para todos que forem no mercado entre 6 e 10 horas da manhã.

Outro momento importante da festa é a cavalhada, uma encenação dos conflitos entre mouros e cristãos feitos por um grupo de cavaleiros. Nessa teatralização os cavaleiros se dividem entre cristãos, vestidos de azul, e mouros, vestidos de vermelho (figura 19). Os grupos se enfrentam em demonstrações simuladas de destreza no controle dos animais e das lanças e espadas; a apresentação sempre termina com o líder do grupo católico vencendo o rei mouro e dando aos demais a possibilidade de se juntar ao grupo na defesa do cristianismo. Faz parte da encenação um grupo de palhaços da cavalhada, que ajudam a controlar os animais caso haja necessidade e fazem algumas “palhaçadas” durante o duelo para estimular o riso e a participação dos populares que os assistem (figura 20).



Figura 18: Cavalheiros se dirigindo para o campo de futebol municipal para início da cavalcada

Fonte: Daniel Santiago (2015)



Figura 19: Palhaços da cavalcada

Fonte: Daniel Santiago (2015)

Em São Luiz do Paraitinga, nas edições de 2015 e 2016, a aglomeração dos cavalheiros foi no sítio da família Rocha, onde foi oferecido um churrasco em mais um momento de confraternização, que durou toda a manhã. Por volta das 14 horas os cavalheiros se vestiram e saíram em desfile da cavalaria pela cidade até o campo de futebol onde aconteceu a apresentação.

Ainda faz parte da programação da festa as brincadeiras na Praça entre Os Bonecos Gigantes, com participação da criançada. Os bonecos, com mais de cem anos de tradição, são chamados de João Paulino e Maria Angu (figura 21) e foram criados para distrair as crianças enquanto os pais pegavam o afogado, a fim de evitar que elas se queimassem com o alimento quente.

[...] E esses bonecões saíam ao meio dia justamente na hora do almoço, pra que os pais fossem pegar a comida e as crianças fossem correr atrás dos bonecões. E atrás deles vai um menino batendo bumbo, e eles vão gritando as músicas dos bonecos. E enquanto isso os pais iam pegando as comidas sem a preocupação de queimar as crianças. E isso é mais uma história da nossa cidade. [...] eles são tão altos que a cabeça deles era da altura da sacada dos casarões e eles cumprimentavam as pessoas que estavam ali pra presenciar a alegria e a festa (Carlos, 2016).



Figura 20: **Bonecos João Paulino e Maria Angu**

Fonte: autora (2016)

Outra atração diferenciada da festa em São Luiz do Paraitinga são as apresentações da Banda Lume de Paraitinga. É uma banda da cidade que acompanha as procissões, faz pequenas apresentações em frente ao Império do Divino e uma apresentação especial com todos os integrantes, incluindo as dançarinas de baliza, em frente à igreja matriz no fim de semana principal da festa.

A programação da festa é intensa, como se pode observar no descritivo das edições de 2015 e 2016 (anexos de A e B), em relação às atividades citadas e seus respectivos horários e locais de realização, além de outras atividades como as procissões, missas solenes, momentos de devoção ao Divino e shows contratados que também acontecem no coreto da Praça Osvaldo Cruz.

Os dois anos de convivência entre a pesquisadora e os cidadãos de São Luiz do Paraitinga permitiram ampliar o conhecimento sobre as características da Festa do Divino, principalmente a festa do Divino realizada nessa localidade. Essa convivência estreitou os laços de amizade entre a pesquisadora e as pessoas da cidade, o que foi essencial para uma maior compreensão das regras, costumes e convenções dessa sociedade, possibilitando assim a realização deste estudo etnográfico.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa etnográfica buscou compreender o papel da alimentação na festa do Divino Espírito Santo em São Luiz do Paraitinga como condutora das ações de hospitalidade entre os seus atores em diferentes espaços. Para tanto, iniciou-se com uma fundamentação sobre a hospitalidade e comensalidade, em cuja relação situa-se o papel da alimentação no desenvolvimento das relações e vínculos sociais.

Esta temática demandou um segundo capítulo para tratar especificamente das festas populares e religiosas, a fim de compreender com propriedade seus conceitos e suas relações com o turismo e a hospitalidade, em especial a espetacularização das festas populares pelo turismo. Ao se tratar com destaque as festas religiosas, ficou claro que apesar da sua apropriação pelo turismo, o seu caráter religioso, a fé e a solidariedade conduzem ações de hospitalidade genuína. Particularmente em relação à breve exposição das festas do Divino em diferentes locais do Brasil, constatou-se que, apesar de aspectos diferenciais no seu formato, atividades ou personagens, a alimentação tem papel fundamental.

Optou-se por descrever a festa a partir da atuação dos seus personagens, protagonistas e coadjuvantes, em diferentes espaços onde são realizadas as variadas atividades da festa, desde a sua preparação até a sua realização. Não se teve a pretensão de descrever exaustivamente todas as atividades da festa, mas se ater aquelas nas quais a alimentação conduz as ações de hospitalidade entre os membros da comunidade e destes com os visitantes.

Nesse sentido, entre os depoimentos, o do Padre Álvaro, ilustra que o alimento é consagrado para o Divino desde o momento da sua doação aos foliões e ao festeiro durante o tempo de arrecadação nas folias. O alimento arrecadado para transformação na comida do Divino é o principal motivo da escolha do festeiro com um ano de antecedência e define a dinâmica da festa; e o trabalho doado na preparação desse alimento é considerado uma devoção ao Divino Espírito Santo. No momento da distribuição do alimento existe socialização do povo da cidade, em um ato de devoção pura ao Divino, e os que o recebem, alimentam a sua alma.

A festa é realizada pela fé no Divino Espírito Santo e por conta dos trabalhos em torno do alimento e da alimentação, confirmando assim a importância desta, que

em São Luiz do Paraitinga parece ter a sua maior expressão entre as festas do Divino distribuídas pelo país.

Durante a participação nas duas edições da festa foi observado que não existe apenas um evento, mas uma série de eventos realizados no decorrer de quase um ano para preparar e realizar a festa principal, distribuídos basicamente em dois grandes momentos: a) o tempo de esmolar, onde o festeiro e os foliões viajam pelas cidades vizinhas e pela zona rural e urbana do município para coletar as prendas doadas que serão transformados em alimentos ou vendidas para a aquisição destes; b) o tempo de Pentecostes, quando se realizam a preparação dos alimentos que serão doados e as atividades religiosas e culturais que compõem a festa. Nesses momentos evidenciaram-se as relações sociais entre os partícipes, com maior intensidade no momento do alimentar, confirmando a emergência da comensalidade no âmbito da hospitalidade.

Na atuação dos personagens em diferentes espaços podem-se constatar manifestações de hospitalidade do povo luizense em suas aproximações aos aspectos conceituais e teóricos apontados pelos estudiosos. Na recepção e auxílio que a autora recebeu dos moradores da cidade, identificou-se o modo de agir hospitaleiro tratado por Boff (2005) como obrigação moral com recompensa Divina, ou a dádiva (CAMARGO, 2004) como ação gratuita que não espera recompensa mas gera reciprocidade.

Nos momentos de doações dos fieis para a realização da festa, de prendas e de trabalho (MAUSS, 2012) se mostrou evidente, assim como os tempos da hospitalidade (CAMARGO, 2003): o recepcionar, o hospedar, o entreter e principalmente o alimentar conduzidos pelos luizenses - os anfitriões - para com os turistas e fieis – os hóspedes ou convidados - que visitavam a cidade no período da festa do Divino. Com isso, observou-se que a alimentação é o elemento condutor da festa em São Luiz do Paraitinga, estimulando ações de hospitalidade baseadas na fé e na esperança de recompensa por graça e benção do Espírito Santo (BOFF, 2005).

O acompanhamento das suas duas últimas edições possibilitou a aproximação junto à comunidade e à equipe organizadora, em um verdadeiro exercício do método etnográfico. A dificuldade da adoção desse método permeou todo o trabalho, desde o início, pois faltava à autora a sua apropriação teórica e prática, o que foi sendo paulatinamente adquirido. A adequação do método mostrou que a sua relevância em pesquisas sobre manifestações populares, a ser estimulado na academia.

Pelos resultados obtidos, considera-se ter atingido os objetivos inicialmente propostos, mas, ao mesmo tempo, tem-se claro que o estudo da hospitalidade nessa festa, assim como em outras festas religiosas, é um tema emergente e ainda pouco tratado pelos pesquisadores. Espera-se que este estudo estimule a realização de outras pesquisas sobre o tema, e que poderá não apenas contribuir para o estudo da hospitalidade, como também para o turismo e as festas populares.

REFERÊNCIAS

ABREU, Martha. **O império do Divino: festas religiosas e cultura popular no Rio de Janeiro: 1830-1900**. Rio de Janeiro: Record, 1999.

ABREU, Martha. Festas religiosas no Rio de Janeiro: perspectivas de controle e tolerância no século XIX. **Revista Estudos Históricos**, v. 7, n. 14, p. 205-230, 2004.

ALBERTI, Verena. Law and narrative: a life history interview with a Brazilian jurist. In: **9th International Oral History Conference "Communicating Experience"**. 1996. p. 16. Göteborg, Suécia, s.ed., 1996, p. 910-915.

ALMEIDA, Jaime de, "As festas religiosas como objeto da História", Sergio R. Coutinho (org.) **Religiosidade, Misticismo e História no Brasil Central**. Brasília, Universa/Cehila, p. 81-92, 2001.

AMARAL, Rita de Cássia de Mello Peixoto. **Festa à brasileira**. Tese apresentada ao departamento de antropologia da faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Sociais da USP. São Paulo: 1998.

ARAGÃO, Ivan Rêgo. Reflexões acerca do Turismo Cultural-Religioso e Festa Católica no Brasil. **Revista Grifos**, v. 23, n. 36/37, p. 53-67, 2014.

BATISTA, Márcia Helena. **A Restauração Católica no cotidiano da cidade: círculo operário, imprensa e obras sociais em Divinópolis entre os anos 30 e 50**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) Pontifícia Universidade Católica, Belo Horizonte, 2002.

BERGAMO, Juliana. São Luiz do Paraitinga sofre com as chuvas do início de ano. **Veja**, São Paulo, 8 jan. 2010. Disponível em: <<http://vejasp.abril.com.br/cidades/sao-luiz-do-paraitinga-sofre-com-as-chuvas-do-inicio-de-ano>>. Acesso em: 13 dez. 2016.

BOFF, Leonardo. **Hospitalidade: direito e deveres de todos**. Petrópolis: Vozes, 2005. 200 p. (Virtudes para um outro mundo possível, v. 1).

BORGES, Ana Marta de Brito. Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 33, 2010, Caxias do Sul. **Anais ANPTUR 2016**. Caxias do Sul:

BORGES, Ana Marta de Brito; CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. O Estado da Arte dos Estudos de Comensalidade em Família: balanço preliminar. In: VII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo, São Paulo, 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O Divino, o santo e a senhora**. Funarte: Rio de Janeiro, 1978.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Memória do sagrado: estudos de religião e ritual**. São Paulo: Paulinas, 1985.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Festas de trabalho. In: SILVA, René Marc da Costa. (Org.). **Cultura popular e educação** – Salto para o futuro. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação a Distância, 2008. p. 231 -240.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Manual de preenchimento**: calendário de eventos. Brasília: 2015.

BUENO, Marielys. Cultura Popular e Turismo. In: IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. Caxias do Sul, 2006

BUENO, Marielys Siqueira. Lazer, festa e festejar. **Cultura: Revista de Cultura e Turismo**, Ilhéus, v. 2, n. 2, p. 47-59, 2008.

BUENO, Marielys Siqueira et al. Carnaval, festa, espetáculo. **Contribuciones a las Ciencias Sociales**, n. 2012-05, 2012.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os domínios da hospitalidade. **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, p. 61-71, 2003.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Hospitalidade sem sacrifício? O caso do receptivo turístico. **Revista Hospitalidade**, v. 3, n. 2, p. 11-28, 2006.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. 5, n. 2, p. 15-51, 2008.

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v.12, n. especial – maio, p. 42-69, 2015.

CAPONERO, Maria Cristina; LEITE, Edson. Inter-relações entre festas populares, políticas públicas, patrimônio imaterial e turismo. **Patrimônio: Lazer & Turismo**, v.7, n.10, abr.-mai.-jun./2010. Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1081996/mod_resource/content/1/INTER-RELA%C3%87%C3%95ES%20ENTRE%20FESTAS%20POPULARES%2C%20POL%3%8DTICAS%20P%3%9ABLICAS%2C%20PATRIM%3%94NIO%20IMATERIAL%20E%20TURISMO.pdf. Acesso em: 02 dez. 2016

CASCUDO, Luís da Câmara. Divino. In: CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. Rio de Janeiro: INL, 1962. p. 281-282.

CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. 11. ed. ilustrada. São Paulo: Global 2002.

CASCUDO, Luís da Câmara. Dicionário do Folclore Brasileiro. 12. ed. São Paulo: Global, 2012.

CAVENAGHI, Airton José. Uma historiografia luso-brasileira do lúdico. **Projeto História. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**. e-ISSN 2176-2767, v. 28, 2004.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. O Boi-Bumbá de Parintins: breve história e etnografia da festa. **Revista História, Ciência e Saúde: Visões da Amazônia**, v. 4, p. 1019-46, 2000.

COUTO, Edilece Souza. Devoções, festas e ritos: algumas considerações. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Salvador, v. 1, p.01-09, n. 1, 2008.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor social e cultural da alimentação. In: **Coleção antropologia e saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 57-68

CARPEGEANI, Cleuza Barbosa de Freitas; REZENDE FILHO, Cyro de Barros. Caminho das Tropas: A Importância da preservação histórica e cultural como meio de preservação ambiental no Vale do Paraíba. *Revista Ciências Humanas*, v. 2, n. 1, 2009. Dimensões e Contextos da Hospitalidade

DERRIDA, Jacques. Nada de hospitalidade, passo da Hospitalidade. DUFOURMANTELLE, A. Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da Hospitalidade. São Paulo: Escuta, 2003.

D'ELBOUX, Roseli Maria Martins. **Uma promenade nos trópicos: os barões do café sob as palmeiras-imperiais, entre o Rio de Janeiro e São Paulo**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, v. 14, n. 2, p. 193-250, 2006.

FERRETTI, Sergio. **Sincretismo e religião na festa do Divino**. Ed. Titanium - Renascença II São Luís - MA, 2007.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Brasília: Thesaurus, 2001.

FRUGOLI, Ricardo. **“Passa lá em casa” – almoço do Círio de Nazaré – o banquete amazônico**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo: 2014.

GAETA, Maria Aparecida Junqueira Veiga. A cultura clerical e a folia popular. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 17, n. 34, p. 183-202, 1997.

GODBOUT, Jacques T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, vol. 13 n. 38, p. 39-52, 1998.

GOMES, Cristiane Mesquita; GASTAL, Susana; CORIOLANO, Luzia Neide. Hospitalidade na Festa do Divino: seu festejar em Alcântara e São Luís do Maranhão. **Revista Cenário**, Brasília, v. 3, n. 5, p. 87-104, 2016.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos; CONTINS, Marcia. Entre o Divino e os homens: a arte nas festas do Divino Espírito Santo. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 14, n. 29, p. 67-94, 2008.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. p. 25-33

GOTMAN, Anne. O comércio da hospitalidade é possível. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 6, n. 2, p. 3-27, 2009.

GODOY, Arilda Schmidt. Pesquisa Qualitativa-Tipos Fundamentais. In: **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, 1995.

GRINOVER, Lucio. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: Dias, Celia Maria de Moraes (org). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002. p. 25-36.

GRINOVER, Lucio. **A hospitalidade, a cidade e o turismo**. São Paulo: Aleph, 2007.

GUARINELLO, Norberto Luiz. Festa, trabalho e cotidiano. In: JANCSÓ, István e KANTOR, Iris (org). **Festa: cultura e sociabilidade na América Portuguesa**. São Paulo: Imprensa Oficial; Hucitec; Edusp; Fapesp. 2001, v. II, p. 969-975. (Coleção Estante USP – Brasil 500 anos, v. 3).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2010. **Resultados Gerais da Amostra - Características gerais da população, religião e pessoas com deficiência**. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br>> Acesso em 22 dez. 2016.

JURKEVICS, Vera Irene. Festas religiosas: a materialidade da fé. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 43, p. 73-86, 2005.

LAMEIRAS, Alberto. O alimento, a festa e as relações sociais. **Revista de Guimarães**, n. 107, p. 219-242, 1997.

LAPLANTINE, F. **A descrição etnográfica**. São Paulo: Terceira Margem, 2004.

LIMA, Cristina Maria G. de; DUPAS, Giselle; OLIVEIRA, Irma de; KAKEHASHI, Seiko. Pesquisa etnográfica. In: **Revista Latino-americana de enfermagem**. São Paulo: Ribeirão Preto, vol. 4, nº 1, jan. de 2006 – p. 21-30.

LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison J. **In search of hospitality: Theoretical perspectives and debates**. Woburn, MA. Routledge, 2000.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. São Paulo: Manole, 2004, p. 14-36.

LASHLEY, Conrad.; LYNCH, Paul.; MORRISON, Alison. **Hospitality: A social lens**. Stirling: Elsevier, 2007.

LEAL, João. Traditions locales et émigration: les fêtes du Saint-Espirit aux Açores.

Etnologie Française, n. 1, p. 3-15, janv./mars, 2001.

LEAL, João. A Festa Maior dos Terreiros: Divino e Mina em São Luís (Maranhão). **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 11, n. 21, 2014.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**. São Paulo: SENAC, 2008.

LODY, Raul. **Santo também come**. Rio de Janeiro: Pallas, 2004.

LOIOLA, Elizabete; MIGUEZ, Paulo. Lúdicos mistérios da economia do carnaval baiano: trama de redes e inovações. **Bahia Análise e Dados**, v. 5, n. 4, 1996.

LOPES, José Rogério. O divino retorno: uma abordagem fenomenológica de fluxos identitários entre a religião e a cultura. **Etnográfica - Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia**, v. 16, n. 2, p. 339-364, 2012.

LUCENA FILHO, Severino Alves de. **A festa junina em Campina Grande-PB: uma estratégia de folkmarketing**. João Pessoa: Universitária/UFPB, 2007.

MAIA, Thereza; MAIA, Tom. Vale do Paraíba: Festas Populares. **Cadernos culturais do Vale do Paraíba/Fundação Nacional do Tropeirismo**, Caçapava, 2002.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. São Paulo: Edições 70, 2001

MARCHEZINI, Victor. **Janeiro de 2010, São Luiz do Paraitinga/SP: lógicas de poder, discursos e práticas em torno de um desastre**. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2014.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha**. História, Identidade, Trocas. São Paulo: SENAC, 2009.

MONTEIRO, Allan Rodrigo Arantes. **Povoamento e formação da paisagem em São Luiz do Paraitinga**. 2012. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Campinas, 2012.

MORAES, Erika de. Espetáculo, festa, argumentação e organização: reflexões sobre os eventos como estratégia de comunicação em movimentos sociais. **Coleção PROPG Digital (UNESP)**, 2013.

MORAES FILHO, Melo. **Festas e tradições populares do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

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

O'GORMAN, K. D. Dimensions of hospitality: exploring ancient and classical origins. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison; LYNCH, Paul. (eds.). **Hospitality: a social lens**. Amsterdam: Elsevier, 2007.

PAULILO, Maria Ângela Silveira. A pesquisa qualitativa e a história de vida. **Serviço Social em Revista**, v. 2, n. 1, p. 135-145, 1999.

PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo. Tradições e Histórias locais: as esperanças nas bandeiras do divino em São Luiz do Paraitinga (São Paulo/Brasil). **Patrimônio e Memória**, v. 7, n. 1, p. 231-256, 2007.

PIMENTEL, Ana Bauberger. Dádiva e hospitalidade no sistema de hospedagem domiciliar. In: Bartholo, R.; Sansolo, D. G. e Bursztyn, I. **Turismo de Base Comunitária: Diversidade de olhares e experiências brasileiras**. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, p. 216-239, 2009. Disponível em: <<http://www.ivt-rj.net/ivt/bibli/Livro%20TBC.pdf>>. Acesso em: 16 de Agosto de 2016.

PLENTZ, Renata Soares. **Dialética da hospitalidade: caminhos para a humanização**. Março de 2007. 208 p. Dissertação (Mestrado em Turismo). Universidade Caxias do Sul, Caxias do Sul. 2007.

QUADROS, Alexandre Henrique. A hospitalidade e o diferencial competitivo das empresas prestadoras de serviço. **Revista Hospitalidade**, v. 8, n. 01, p. 43-57, 2011.

REIS, Juliana Trombeta; NOVEMBRE, Michele Coelho. Análise da festa do peixe e da cachaça em Piracicaba. In: FORUM INTERNACIONAL DE TURISMO DE IGUASSU. **Anais....** Disponível em:<[http://www. Anais fórum turismo iguassu.com.br/p/anais.html](http://www.Anais fórum turismo iguassu.com.br/p/anais.html)>. Acesso em: 2015.

RODRIGUES, André Figueiredo. JANCSÓ, István & KANTOR, Íris. (orgs.). **Festa: cultura e sociabilidade na América portuguesa**. São Paulo: Imprensa Oficial; Hucitec; Edusp; Fapesp, 2001. 2 v. 992p. (Coleção Estante USP-Brasil 500 anos, v 3).

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. **Revista Sinais**, v. 1, n. 12, p. 85–100, 2012.

SALVADOR, Mari Lynn. Festas açoreanas: Portuguese religious celebrations in California and the Azores. Oakland: The Oakland Museum History Department, 1981.

SANTANA, Ursulina Maria Silva. **A festa e o candomblé. O sagrado vai à mesa**. 2009. 79 f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade), Universidade Anhembi-Morumbi, São Paulo, 2009.

SANTOS, Carlos Murilo Prado. **A modernização do passado: a reconstrução e a refuncionalização do patrimônio cultural de São Luiz do Paraitinga**. 2015. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

SANTOS, João Rafael Coelho Cursino dos. **A Festa do Divino de São Luiz do Paraitinga: o desafio da cultura popular na contemporaneidade**. 2008. Tese de Mestrado. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SANTOS, João Rafael Coelho Cursino dos. **A cultura como protagonista do processo de reconstrução da cidade de São Luiz do Paraitinga/SP**. 2015. Tese (Doutorado em História) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2015.

SILVA, Mônica Martins. As Folias do Divino: sociedade, igreja e romanização em Pirenópolis (GO) 1910-1950. **Revista Estudos de História**, Franca, v. 7, n. 1, p. 89-105, 2000.

SILVEIRA, Andreia Pacheco. O divino encontro em São Paulo: uma Celebração inspirada no Divino Espírito Santo. Centro de Estudos Latino-Americanos sobre Cultura e Comunicação (CELACC), São Paulo: 2011. Disponível em: <http://www.usp.br/celacc/?q=celacc-tcc/391/detalhe>>. Acesso em 10 dez. 2016.

SOARES, Frederico Cid; CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997-2011). **Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, 2015.

VAN GENNEP, Arnold. *Manuel de folklore français contemporain: cérémonies périodiques, cycliques et saisonnières: 1: carnaval/carême-pâques: vol. 3*. Paris: Picard, 1947.

VAN GENNEP, Arnold. *Manuel de folklore français contemporain: cérémonies périodiques, cycliques et saisonnières: 2: cycle de Mai-La Saint Jean: vol. 4*. Paris: Picard, 1949.

VEIGA, Felipe Berocan. Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. **Candelária: Revista do Instituto de Humanidades**, v. 5, p. 135-150, 2008.

VIEIRA, Luis. Marc Ferrez e as fotografias da cafeicultura do Vale do Paraíba: identidade nacional e produção no Brasil no fim do Segundo Império. **Epígrafe**, Brasil, v. 2, n. 2, p. 137-151, 2015.

VILLANOVA, Wellington; PELEGRINI, Sandra CA. E dos Devotos do Espírito Santo. Fé e devoção: o alimento sagrado na Festa do Divino em SP. (2011)

WERNET, Augustin. **A Igreja paulista no século XIX: a reforma de D. Antônio Joaquim de Melo (1851-1861)**. São Paulo: Ática, 1987.

APÊNDICE

Apêndice A – Entrevistas

Entrevista realizada com Padre Álvaro Mantovani (Padre Téquinho)

Data: 13/05/2016

Autora: Por favor, me fala seu nome e depois me conta sobre a festa do Divino.

Padre Álvaro: Eu sou Álvaro Mantovani, Padre Álvaro Mantovani, mas, tenho um apelido, todo mundo me conhece por padre Téquinho, desde o seminário. Estou aqui desde 2012, cheguei aqui em 2012 e cheguei às portas da festa do Divino. Tanto que foi o antecessor que preparou toda a festa de 2012 e eu praticamente fique mais com a parte da animação. E foi aí que comecei a conhecer a respeito da festa do Divino. Até então eu não tinha muito contato com a cidade, eu não tinha o conhecimento da realidade de São Luiz, nem trabalho pastoral, eu fui seminarista na diocese por 8 anos, mas, nunca passei por aqui. Sabia o que os outros padres falavam que era comunidade de zona rural, das festas de São Luiz.

Autora: É uma cidade bem festeira, né?

Padre Álvaro: Sim, é uma cidade muito festeira. Tem a grande festa do Divino e depois tem as festas da zona rural, que repetem o que faz a festa do Divino, principalmente no que diz respeito à alimentação. Praticamente todas as capelas dão o afogado no dia do padroeiro da capela. E quando cheguei aqui eu tive que entrar nessa história com eles, participar dessa partilha deles. No sentido de caminhar com a fé do povo luizense na bandeira, no Divino, no símbolo, mas, também a fé na alimentação. Por que para eles o afogado é a comida do Divino, não é só um almoço ou janta que o festeiro doa, mas é a comida abençoada. Ela é abençoada, ela recebe uma oração, e depois disso o povo leva para casa. Não é só levar pra casa para ter um pouquinho pra comer depois, mas é pro doente também, por que é uma comida abençoada, tem uma ligação com o Divino.

Autora: Eu vi as filas enormes no último sábado e na festa do ano passado, e para mim era surpreendente, por que eu via pessoas muito bem vestidas descendo de carros bons, pegando a mesma fila para pegar a comida.

Padre Álvaro: Uma coisa bonita que tem essa questão da partilha do alimento é a questão da unidade, ninguém é maior que o outro, ali todo mundo vai comer aquela comida preparada com simplicidade, o povo se conversando, batendo papo, mas ao mesmo tempo num ato de devoção ao Divino, isso que é bonito no preparo do alimento, não é só pra gente alimentar uma multidão, mas as pessoas que estão ali trabalhando, preparando a comida, estão fazendo por devoção ao Divino, não é por que ela está desempregada ou não tem nada o que fazer. É a minha devoção ao Divino fazer aquilo.

Autora: Eu estive conversando com alguns que pedem licença do trabalho para participar da festa.

Padre Álvaro: Exatamente, pra poder fazer seu ato de devoção ao Divino, alguns participam das orações, trazer a bandeira, participar das missas, outros o seu ato de devoção é ficar lá na cozinha trabalhando pelo Divino. Por que a maioria daquele povo que está lá quase não participa da parte religiosa, por que eles estão lá trabalhando, não tem janta todos os dias, mas, eles têm que estar lá preparando o alimento. Agora tem a questão do almoço, que é o grande dia, são muitas pessoas, então eles estão lá trabalhando pelo Divino. A partilha deles é para o Divino Espírito Santo.

Autora: Tem a questão da doação, durante o ano as pessoas vão doando alimento, né padre?

Padre Álvaro: A gente quase sempre consegue, terminando uma festa, divulgar o festeiro do próximo ano, e aí ele já vai, a partir desse ano começar essas petições com a bandeira da festa. Claro nunca tive oportunidade de fazer essa caminhada, de sair, até pelos trabalhos da paróquia, mas, os testemunhos são muito bonitos. As pessoas que já guardam aquela galinha, aquele boizinho, aquele bezerro, é para o Divino, então quando o festeiro passa ele doa aquela prenda que está reservada há

tempo para o Divino. Então tudo que acontece na festa do Divino é fruto do esforço do festeiro, que sai pedindo, mas, é a doação do povo. É uma festa da partilha.

Autora: É uma festa diferente, pois as pessoas doam e depois é doado para o povo, diferente das quermesses ou outras festas que acontecem pelo país.

Padre Álvaro: Sim, é diferente, por que aqui é tudo doado, o afogado é doado, as pessoas doam, partilham, e depois recebem aquele alimento preparado pelos devotos e abençoado no dia da festa.

Autora: Além da festa principal, a festa do Divino, tem também as festas de pouso da bandeira, onde se compartilha o alimento? Na casa do seu Telles tinha umas 500 pessoas para comer.

Padre Álvaro: Sim a tradição do pouso do Divino é dar a janta, o pouso do Divino é a bandeira chega na casa daquela pessoa, e as pessoas que acompanham a bandeira do Divino vão pousar ali com o Divino naquela noite, é ali se serve o jantar, que é preparado pelos devotos do Divino também. Todos que oferecem o pouso são devotos do Divino e fazem isso por devoção ao Divino Espírito Santo, em agradecimentos, às vezes em pedidos, e quase sempre os mesmos pontos todos os anos, por que são pessoas fervorosas na sua devoção ao Divino Espírito Santo, que fazem questão de compartilhar o alimento de dar a janta para o povo.

Autora: Padre, sobre a organização da festa, o senhor falou que chegam os nomes, como eles chegam, as pessoas se inscrevem?

Padre Álvaro: São pessoas da cidade que se oferecem, deixam o nome e gostariam de ser festeiro, aí a gente tem uma equipe econômica da paróquia, a gente escolhe um grupo ou uma pessoa para ser festeiro. E vai ficando com uma lista de espera.

Autora: Padre, a gente sabe que se exige muita dedicação do festeiro, que as pessoas têm até que parar suas atividades diárias para ser festeiro, então sempre tem alguém que quer ser festeiro, muita gente ainda se interessa?

Padre Álvaro: Olha nos 4 anos que estou aqui não faltou gente querendo ser festeiro, teve um ano que apenas uma pessoa apareceu e esse foi o festeiro, nos outros anos mais nomes apareceram e a gente teve que fazer a escolha. Mas, nunca

falta gente que por devoção quer ser festeiro. Eu até falo que é por devoção mesmo, por que é uma festa muito grande, eu falo meu Deus do céu não me deixe sem festeiro, por que se eu ficar sem festeiro eu que vou ter que correr atrás de tudo isso, por que é um trabalho muito grande que tem o festeiro, ele praticamente para a vida dele durante um ano, pra poder fazer essa arrecadação, e o bonito da festa é esse trabalho do festeiro, o povo fica esperando a bandeira passar para poder fazer sua doação, pra passar por dentro das casas, pra fazer sua oração, pra dar seu presente para o Divino.

Autora: Padre, além desse trabalho do festeiro, ele também tem um reconhecimento do povo, certo prestígio na cidade?

Padre Álvaro: Isso é uma coisa muito interessante aqui na cidade, por que dependendo do festeiro a gente recebe uns recados na cestinha de doação, padre, cuidado com esse festeiro. Porque aqui o povo preza com as questões da igreja, com as coisas do Divino. E se o festeiro é uma pessoa idônea, o povo ajuda mesmo, se é uma pessoa que a gente conhece a gente doa e ajuda mesmo, mas, se o povo tem um pé atrás, aí diminui mesmo as doações. Porque a doação é para o Divino, o povo apoia o festeiro, mas, se o festeiro pisar na bola esse não volta nunca mais.

Autora: Padre, no império tem o sal bento do Divino, a senhora que estava lá me explicou que eu devia misturar no saleiro e abençoar toda a comida. Então tem o alimento em todos os setores da festa.

Padre Álvaro: O sal do Divino tem o sentido de dar sabor, nós cristãos somos chamados pelo Cristo para ser sal da terra, o sal do Divino também abençoa o alimento, salpicar nos cantos das casas para espantar as coisas do demônio, mas, mais esse sentido de que o cristão aquele que tem o Divino Espírito Santo dentro de si e de dar sabor pro mundo, se o mundo está meio azedo, meio amargo a nossa função como cristão é dar sabor de Deus ao mundo.

Autora: Padre eu fui à casa de recuperação de viciados São Rafael, na hora do almoço, junto com o festeiro e a esposa. Eles levaram a bandeira e almoçaram com eles para que o Divino acompanhe a recuperação deles. Tem outras instituições da cidade que recebem essa visita?

Padre Álvaro: Aqui também recebe a visita do Divino a casa Vicentina, além da casa São Rafael, aí nossos idosos e os que estão em recuperação dos vícios também recebem o alimento do Divino, a comunhão é com eles também. Porque é mais difícil deles saírem, então o alimento é feito lá ou levado do mercado e para eles participarem também.

Autora: Padre, existem algumas pessoas que são pontos chaves da festa?

Padre Álvaro: Algumas pessoas são fixas praticamente, essas pessoas são sempre as mesmas, as pessoas da cozinha, as pessoas que saem junto com o festeiro para arrecadar as prendas, elas sabem o que tem que fazer, onde tem que ir, que panela usar, principalmente as pessoas da cozinha. São os três pontos fixos da festa, a festa acontece em torno do Divino em três pontos, a Igreja, o Império e a Cozinha. Aqui a gente costuma dizer que o Império é a casa do Divino, a gente aluga uma casa pra ser a casa do Divino, que na verdade não aluga, as famílias cedem as casas para serem o Império do Divino, a casa do Divino. São dois momentos, a gente vem do Império, se alimenta da palavra e depois se alimenta do material, pra ter força, pra lutar pelas coisas boas para implantar o reino de Deus na terra.

Autora: Sobre a programação da festa, ela é diferente de um ano para outro, como é feita a definição da programação?

Padre Álvaro: Nós fazemos isso em conjunto. A questão da liturgia fica mais na responsabilidade do padre e da equipe litúrgica. As coisas que acontecem na matriz são por conta do padre. Algumas coisas são mais tradicionais, como por exemplo, o encontro das bandeiras que é no primeiro sábado da festa. Isso é ponto fixo, não posso mudar. A benção das bandeiras é sempre no primeiro dia o que também representa a abertura da casa do Divino que é também a casa do Império. Então a programação não muda muito. Esse ano foi mudada a questão em que eram nove dias mas viraram 7 dias de missa. Nos dois primeiros não tivemos missa. Foi a única coisa mudada. Começamos no domingo das mães e terminamos no domingo do Divino com a festa de Pentecostes.

Padre Álvaro: O Pentecostes é o dia da descida do Espírito Santo sobre a igreja. No último domingo nós celebramos a ascensão do senhor. É um período da páscoa. No domingo da ressurreição, Jesus apareceu para os discípulos por 40 dias,

terminados os 40 dias o que foi no domingo ele sobe ao céu. As pentecostes seria a força que Jesus envia à sua igreja. Até então os discípulos estavam trancados no senáculo com medo dos judeus. No último dia Jesus aparece pra eles e enche eles de alegria mostrando o amor do Espírito Santo ao retornar ao seu Pai no céu. Nesse momento os apóstolos saem e começam a pregar o cristianismo. Aqui a gente vê a alegria no folclore, no batuque, e como aqui os discípulos falavam em várias línguas. Só que aqui é representado pelas diferentes culturas que fazem a festa do Divino.

Autora: É uma manifestação folclórica incrível além da manifestação religiosa devido a esses grupos.

Padre Álvaro: Sim, e todos com o intuito de louvar o Espírito Santo.

Autora: Eu lhe agradeço muito.

Padre Álvaro: Amém.

Entrevista realizada com Antônio Fernandes de Alvarenga (Festeiro da edição de 2016) e Filomena dos Santos de Alvarenga (Esposa).

Data: 12/05/2016

Autora: É um prazer falar com vocês, eu queria saber como está sendo essa experiência de ser festeiro.

Sr. Antônio: É, foi meio assim, sem esperar, sabe! É gostoso, que a gente sai assim, mexendo com o Divino, fazendo as visitas nas casas das pessoas, o modo que as pessoas recebem a gente, trata a gente, é muito bom!

Autora: Tem um tratamento especial?

Sr. Antônio: Então algumas horas a gente se sente emocionado, vai caminhando, se sente cansado, mas, é emocionante, da quase pra chorar.

Sra. Filomena: A maneira que as pessoas nos acolhem é assim, a bandeira chega e parece que vem toda a alegria, eu que não conhecia, mas, ele já vivia isso com os pais dele já tinha isso, de receber o Divino. A família dele ainda recebe, tem uma irmã dele que é Santa, que faz uma festa para receber o Divino, é uma festa no preparo.

Autora: Eu fui à saída da bandeira da casa de vocês, vi o afogado, a missa, fui com o festeiro do ano passado. Vi que foi feita muita comida, bastante gente com prato pra se servir. Como aqui, nos almoços, no café com paçoca. O que é o alimento dentro da festa do Divino? Na programação tem muitos momentos de alimentação, por isso, qual é o papel do alimento dentro da festa?

Sra. Filomena: É assim o símbolo da fartura, como você viu na minha casa, é sempre assim, quando vai se fazer uma festa é dessa forma, é com muita comida. A gente se sente assim alimentado, mas, não só do estômago, mas, espiritualmente, por que as pessoas falam assim, eu quero um pouquinho dessa comida, não posso ir, estou acamado, mas quero um pouquinho. É uma devoção para com essa comida que acontece do Divino.

Autora: Essa comida é como uma água benta. Leva a benção do Divino?

Sra. Filomena: Sim, as pessoas se sentem fortalecidas. É Deus tocando no alimento. E cada vez que se faz a gente pede em oração e antes mesmo de começar, quando está pensando em fazer, que o Divino venha nos iluminar.

Autora: Foi feita muita comida lá, vocês lembram as quantidades? (Saída da bandeira).

Sra. Filomena: Foi feita muita comida, carne acho que tinha uns 800 quilos de carne, né Toninho?

Sr. Antônio: Tinha 900 quilos, de 800 a 900 quilos de carne.

Sra. Filomena: De batata tinha 5 sacos de 50 quilos, 250 quilos de batatas, 8 pacotes de macarrão de 5 quilos, e arroz foram 6 pacotes de 5kg. Bastante comida.

Autora: O que é o afogado?

Sra. Filomena: O afogado é um cozidão de carne.

Autora: Carne com batata?

Sra. Filomena: Não, só carne, aquelas partes da costela que o pessoal ama, com ossinhos que dão sabor. Aí põe os temperos tradicionais e mais aqueles amarradinhos de cheiro verde, torresmo pra dar sabor.

Autora: Então põe alho, cebola, sal, pimenta e cheiro verde?

Sra. Filomena: Sim alho, cebola os amarrados de cheiro verde. Pimenta não, que faz mal. Esse aqui ama, né Toninho? Depois como com farinha de mandioca. Aí tem carne com batatas, com macarrão.

Sr. Antônio: Carne não é doada, o pessoal doa mantimento, arroz, feijão, óleo, macarrão, porco, frango, bezerro. Dai a gente recolhe aquilo ali e vende, vende pra comprar os bois gordos, leva pro abate e depois faz aqui a comida.

Autora: E vocês vão ter que comprar quantos bois para a festa?

Sra. Filomena: Já comprou, né Toninho?

Sr. Antônio: Já comprei, comprei 56 bois... Bois grandes, de até 900 quilos, não é bezerro não. O menor tem na faixa de uns 350 quilos.

Autora: Eu vi muita gente, né? No sábado eu nem peguei a comida, tinha muita gente. Tem alguém que registra a quantidade de pessoas?

Sra. Filomena: Ontem também teve muita gente no almoço, tinha muita gente mesmo... que vem pro afogado é na faixa de 12 mil pessoas, 11 a 12 mil pessoas. No sábado vai ser a apoteose, a gente nem pode falar assim por que é uma festa religiosa, né Tonho, mas, é no dia que dá mais gente. Vai dar umas 12 mil pessoas. Vem gente de todo lado, das cidades vizinhas, da roça, quem pode vem.

Autora: Quantas pessoas trabalham para fazer essa comida?

Sr. Antônio: Umas 50, 60 pessoas?

Autora: E as pessoas todas, foi o senhor que convidou? Ou elas já têm costume? Como funciona?

Sr. Antônio: Eles já têm o costume de trabalhar, cozinhar, e quando a gente sai pra festeiro convida as pessoas, aí tem o chefe da equipe da comida e ele organiza as pessoas.

Autora: Como é o nome dele?

Sr. Antônio: Tem a equipe que trabalha aí no mercadão pra todo mundo e tem também a equipe que trabalha na escola, que trata da turma de congueiros, moçambique, tem que fazer comida separada pra eles.

Autora: Então tem duas equipes fazendo comida? Quantas pessoas nessa equipe?

Sr. Antônio: Tem. Têm umas 30 pessoas.

Autora: Para eles tem que fazer café da manhã, almoço e janta?

Sr. Antônio: Tem algumas companhias que chegam no sábado aí já serve janta, café da manhã, aí eles vão fazer a alvorada no domingo às 5 horas da manhã.

Autora: Nesse período as pessoas param de trabalhar no seu trabalho normal para trabalhar pelo Divino, por que demora uns 3 ou 4 dias para fazer comida pra 12 mil pessoas?

Sra. Filomena: Ali a maioria é de aposentados, né Tonho.

Sr. Antônio: Sim, tem gente aposentada, mas, também se libera do serviço. às vezes as pessoas trabalha no comércio, e o comércio libera o funcionário para trabalhar por que é uma tradição e as pessoas são devotas do Divino. Todo mundo gosta muito da festa.

Autora: Vocês acham que a festa está crescendo com o público de fora? Ou ela está se mantendo.

Sra. Filomena: Eu acho que a festa cresce dependendo do organizador, dependendo do festeiro que assume, tem gente que se dedica mais. Esse aqui se entregou. Aí depende do festeiro, tem um ano melhor, tem um ano pior. Eu, por

exemplo, quando você me chama para fazer alguma coisa, eu faço o meu melhor. E ele se entregou, a turma gosta dele, ele é de família daqui eles são luizenses.

Autora: O senhor é daqui, sempre viveu aqui?

Sr. Antônio: Sim, nasci e me criei aqui, morei e trabalhei em Taubaté um tempo e aposentei, aí voltei para cá, não bem aqui, por que eu moro na roça, mas, aqui em São Luiz, trabalho na comunidade e agora estou exercendo essa função de festeiro.

Autora: É um ano de voluntariado?

Sra. Filomena: São 11 meses de trabalho voluntário, de dedicação total.

Autora: É difícil ver essa relação de doação total assim, né?

Sra. Filomena: Apesar de eu ser de Taubaté, eu sou de família de roça e vi muito essa relação de doação, com a minha mãe que teve 17 filhos, os vizinhos ajudavam, levam roupa para lavar no ribeirão, era um sacrifício. Sabe era tudo assim, muita doação, muitas amizades.

Autora: Então a senhora está me falando que quem mora na roça tem uma relação de amizade e doação maior?

Sra. Filomena: Foi, hoje não é mais. Hoje se você não pagar, não tem isso.

Autora: Como é a relação da festa com a igreja? O padre decide, ajuda a pensar como vai ser a festa?

Sr. Antônio: Ele ajuda nas partes da igreja, nas celebrações, e a parte do povo ele disse que é nossa. Aí tem a parte da igreja que é com o padre, a coisa cultural que é tratado com a prefeitura, e a parte do povo quem cuida sou eu.

Sra. Filomena: O padre se a gente perguntar o que ele acha, ele dá opinião, mas, ele diz que a gente é responsável.

Autora: Como que ele participa dessa parte profana da festa?

Sr. Antônio: Ele não gosta muito, da parte profana, não gosta muito, às vezes ele até sai. No carnaval ele até sai.

Autora: Mas na festa do Divino, tem algo que ele não gosta?

Sra. Filomena: Não, ele nunca falou nada não, mas, gosta da parte cultural também. Mas, não participa muito.

Autora: E no moçambique, no maracatu, ele não se importa por ter manifestações de outras religiões?

Sra. Filomena: Esses grupos são cristãos também, ele gosta da parte folclórica.

Autora: Vocês querem falar alguma especial da festa? Agradecer alguém?

Sra. Filomena: Eu digo uma coisa, sozinho não fazemos nada, não fazemos a festa, tem que agradecer todo mundo. Os daqui os das outras cidades. O Antônio foi convidado 3 vezes para ser festeiro e dessa vez não teve como negar. O padre falou, esse ano é você Antônio.

Autora: Então é o padre que escolhe quem vai ser o festeiro?

Sra. Filomena: Sim, o padre e a comissão. Tem uma comissão da igreja que ajuda a resolver os problemas da comunidade, essa vida da comunidade é muito boa.

Sr. Antônio: Eu agradeço muito as pessoas, que foi por onde nós andamos, os lugares dos pousos, fomos muito bem recebidos, eu e meus dois companheiros. Em muitos municípios. A festa é feita com o povo, e a gente faz para o povo.

Autora: A venda das prendas paga tudo na festa, os shows, o transporte dos grupos folclóricos?

Sra. Filomena: O transporte as prefeituras dão, mas, se não pagarem a gente tem que pagar.

Autora: E se faltar dinheiro, aí o festeiro tem que tirar do bolso?

Sra. Filomena: Sim, por que ele se compromete.

Autora: E se sobrar dinheiro?

Sr. Antônio: Se sobrar vai pra igreja.

Autora: Para fazer o quê?

Sr. Antônio: Para pagar reformas, água, luz, o que precisar. Mas, essa não é a função da festa, a festa é feita pelo povo para o povo.

Autora: Vale a pena todo esse trabalho?

Sr. Antônio: Claro que vale, é para o Divino.

Autora: Eu os agradeço pela entrevista. Querem falar mais alguma coisa?

Sr. Antônio: Não, obrigada nós.

Entrevista realizada com Eduardo de Oliveira Coelho Ex-secretário do Turismo de São Luiz do Paraitinga

Data: 15/05/2016

Autora: Bom dia. Fala para mim, por favor, o seu nome?

Eduardo: Eduardo de Oliveira Coelho.

Autora: Eduardo, você foi secretário do Turismo?

Eduardo: Isso, por nove anos fui diretor de Turismo aqui da cidade.

Autora: Me conta sobre a festa do Divino. A importância que ela tem para a cultura da cidade.

Eduardo: A festa do Divino é a festa mais tradicional da cidade. Existe a mais de 200 anos, temos dados disso. Inclusive programas dos anos 1800, e 1903 também. Foi achado na capsula do tempo da igreja matriz esses programas da festa. É a festa que existe e envolve toda a comunidade. Ela surge na Europa e depois vem com os primeiros portugueses pro Brasil. Aqui em São Luiz do Paraitinga, a característica da festa aqui é quase a mesma que chegou, adaptada com algumas coisas da cultura caipira da localidade. O que a gente observa na festa do Divino é

a fartura, a questão do solstício, uma herança europeia que nós temos aqui, que é ligada à questão da colheita e tem tudo a ver com o afogado, a alimentação e as pessoas se doarem para o Divino, trabalhem, em troca de uma boa colheita. E depois a festa do Divino é muito eclética. Carrega com ela toda uma complexidade. Ela começa religiosa, a igreja é um fator importante que coloca o festeiro que sai da igreja e é o grande gerente da festa. E com a infraestrutura que a prefeitura pode ajudar e o auxílio de toda a comunidade de São Luiza gente observa que a festa cresce, aumenta suas proporções e com o aprendizado de mais de 200 anos. Então é esse o segredo de dar certo. É muito difícil de fazer essa festa, precisa de um envolvimento da cidade, do interesse de todos. E o mais interessante, até quem é de outras religiões participa e ajuda na festa do Divino Espírito Santo aqui em São Luiz do Paraitinga.

Autora: Você acha que essas pessoas que participam, se não pela fé, já que são de outras religiões. Por que participam?

Eduardo: Porque o Divino faz parte da Santíssima Trindade. Onde tem o Pai o Filho e o Espírito Santo. Então mesmo aqueles que não acreditam na imagem, ainda acreditam no Espírito Santo e nas religiões de origem cristã ou africanas, também são devotas do Divino Espírito Santo. Assim como outros santos, como Nossa Senhora do Rosário, Nossa Senhora dos Homens Pretos e o Divino Espírito Santo. Isso é bem interessante.

Autora: Culturalmente essa é uma festa muito rica. A gente vê a congada e o maracatu. Como funciona a vinda desses grupos? É a prefeitura que convida? O festeiro que convida? Qual é a dinâmica?

Eduardo: Aí envolve a questão religiosa, a religião popular. É diferente um pouco da religião da igreja em si. As pessoas vêm para cá por fé e aqui tem uma raiz de um bairro que chama Raizeiro para onde migra todas as congadas do Vale do Paraíba inteiro. O mestre Numumba conhece todos os toques e tal. Pode falar um pouco melhor sobre isso. É do bairro do Raizeiro. É uma família de negros e cada um foi morar numa cidade e em cada cidade desenvolveram as congadas em torno dessa localidade. E chega aqui na festa do Divino, tem Poá, São Paulo, Mato Grosso do Sul, Tremembé, Taubaté, Lorena, e várias outras que migraram dessas famílias

e fazem aqui na festa do Divino um ponto de encontro em São Luiz do Paraitinga. É uma reunião familiar e esse é um dos motivos que se traz para cá. A logística é feita com o apoio da prefeitura muitas vezes das cidades de origem que às vezes tem um trabalho social lá e recebem esse transporte pra cá e cabe à prefeitura e o festeiro organizar o pouso do pessoal que muitas vezes é realizado em escolas municipais, alimentação seria um pouco da comida, do próprio afogado pra essas pessoas. E é interessante na logística que as pessoas, os protagonistas da festa, os artistas, os atores que vem pra se apresentar chegam a ser 1500 pessoas somente num dia que é o último dia da festa. Isso é bastante interessante do ponto de vista cultural, essa efervescência que é São Luiz do Paraitinga e mostra como se fosse um caldeirão cultural tudo acontecendo ao mesmo tempo. E a gente observa a dificuldade de se ver a festa como um todo, porque é uma manifestação popular. É diferente daquele show programado. Em qualquer esquina, qualquer rua, no Império ou no altar, qualquer lugar pode ser um lugar de manifestação popular. E as coisas acontecem assim o tempo todo e com muitas performances de artistas que são surpresas. Vem pra cá por conta própria. Se incorpora aqui na cidade e resolve se apresentar.

Autora: Me fala um pouco dos números por favor. O número de pessoas que vem para cá durante a festa.

Eduardo: Nós recebemos aqui em São Luiz do Paraitinga, que é uma estância turística focada na questão ambiental e cultural, aproximadamente 500 mil pessoas, das quais

150 mil pessoas nos 5 dias de carnaval e 80 mil nos 9 dias da festa do Divino Espírito Santo. São as duas maiores festas, o carnaval é mais conhecido talvez, mas a festa do Divino é a mais tradicional aonde as pessoas se apegam mais a fé. Interessante que temos dados de pesquisa aqui que apontam que o gasto médio das pessoas que nos visitam é em torno de 100 reais por pessoa. O que movimenta em torno de 8 milhões de reais na cidade, então tem a questão financeira envolvida. Movimenta toda a economia, gera emprego, gera renda pra essas pessoas da cidade e muitas que vem de outras cidades pra trabalhar de forma provisória e acabam ficando nos estabelecimentos e acaba mantendo a estrutura econômica da cidade por um período sem eventos até o próximo evento acontecer, o que é bem interessante.

Autora: A questão da alimentação servida na festa, a gente sabe que tem o afogado no dia principal mas tem outras comidas servidas nos outros dias e tem a questão da alimentação desses grupos que vem pra ficar, o café da manhã e isso também movimenta a compra e venda de ingredientes. Deve movimentar o comércio. Qual a importância do alimento dentro da festa do Divino?

Eduardo: Na verdade o alimento para muitas pessoas é muito mais do que matar a fome, alimentar o corpo e também alimentar a fé. É comum a gente encontrar enfermeiros na fila pegando comida para os doentes do hospital. Com essa razão surge a festa, pensando na colheita. A festa acontece o ano todo nos pousos na zona rural onde acontecem os donativos. As pessoas às vezes doam um boi pra garantir que o Divino ajude na produção e também pra vir aqui na cidade comer um pouco da comida do Divino. Uma vez um padre cancelou o afogado porque achou que não era tão religioso do ponto de vista católico e resolveu cancelar a festa e recebeu menos da metade dos donativos na festa seguinte, e então quando voltou o afogado, os donativos voltaram com força. Aqui em São Luiz do Paraitinga assumiu essa característica popular. Para você ter uma ideia e contextualizar, o Império do Divino, antes acontecia nos grandes palácios, até na época medieval e como sobrava muita comida nos palácios, resolveram abrir as portas pro povo comer e acharam isso bonito. E essa característica que foi trazida pra São Luiz do Paraitinga. É a memória do império, da riqueza, da nobreza e da coroa ligada ao Espírito Santo. E pro povo mesmo que não seja religioso, pode se alimentar da carne do Divino, do afogado. Que hoje já perde essa característica só de afogado, já tem macarrão, arroz, batata e virou um banquete e um dos pontos fortes aqui da festa. Interessante que nós temos a igreja que tem as novenas e nesse ano é uma setena porque são só sete dias de festa depois nós temos as procissões que são lindas. A procissão do último dia do Divino, hoje, no qual saem todas as cômegas, todo o pessoal saindo ali. As quermesses pras pessoas de melhor idade, valorizam muito essa questão pro pessoal da cidade também que a igreja já organiza. Outro ponto forte é a bandeira do Divino, o Império do Divino, a distribuição do afogado e toda a manifestação cultural aqui de São Luiz do Paraitinga. Tudo acontecendo ao mesmo tempo, esse é o charme da festa.

Autora: O luizense participa de toda a festa? Ou é dividido mais pra parte do afogado e da festa, menos na parte do show?

Eduardo: Nós temos luizenses participando de todas as etapas da festa do Divino, do início ao fim e quando deixarem de participar, com certeza a festa não será a mesma, porque mesmo com uma festa super organizada, não seria decorada como a população faz questão de pendurar sua bandeira na porta da sua casa. Essa construção coletiva entre os moradores que faz parte da cultura. E a cultura pra ser cultura tem que estar viva, senão é somente um fato histórico, e a gente vê que aqui em São Luiz do Paraitinga temos o maior conjunto arquitetônico do estado de São Paulo tombado pelo CONDEPHAAT e o FAM. Mas também temos muita cultura, muita parte material e viva dentro dessas casas. E é essa efervescência que a gente vê no dia a dia.

Autora: Tem mais alguma coisa da festa ou de São Luiz que você acha importante entrar nessa entrevista ou nesse trabalho?

Eduardo: O que chama atenção na festa é que a gente é inserido nessa cultura desde criança. Eu não sei o momento exato em que eu entrei na festa do Divino, quando eu vi já estava dentro fazendo algo. E fui crescendo, me desenvolvendo e cada vez me envolvendo mais. Esse aprendizado eu acho importante de ser transmitido, esses dados numa pesquisa do “Google” você não encontra. É difícil transcrever isso pra literatura porque isso vem através da oralidade pela transmissão do passar das gerações e isso é muito importante. A gente ouve muitos comentários superficiais dizendo que a festa ou a cultura estão acabando, mas basta olhar pro lado e ver a quantidade de crianças inseridas na festa e com uma cultura caipira muito forte que hoje está na moda, que antigamente tinha um aspecto pejorativo, mas hoje está na moda, através da música caipira, da música de raiz. Você vê os grandes cantores voltando a sua essência e não é diferente na festa do Divino. Outro detalhe importante, que recebemos um contato há um tempo atrás com um comentário que em Portugal já não se tem mais a festa do Divino igual acontece aqui em São Luiz do Paraitinga. Nós temos a cavalhada, por exemplo, de São Pedro de Catuçaba que encena a luta entre os mouros e cristãos e é uma teatralização equestre que ocorreu ontem por sinal e que perderam essa essência em Portugal. Uma das poucas cavalhadas existentes no Brasil, tem uma em Pirenópolis, uma em

Franca e uma aqui em São Luiz do Paraitinga que eu tenho conhecimento. Assim como a cavalhada e a distribuição do afogado que teve a transformação, que antigamente era em um matadouro na beira do rio, onde os animais eram abatidos e levados pro mercado, mas isso não era da festa do Divino em si, isso era cotidiano, até ser proibido. Então hoje, quase tudo que a gente consome é “Friboi”. Então hoje vem do frigorífico e já teve uma questão com a higiene, pedindo carnes certificadas.

Autora: O festeiro me disse agora que ele vende os bezerros doados e com o dinheiro ele compra a carne do frigorífico.

Eduardo: Acho que assim, a cultura é viva e ela se transforma. Ela não é estática, ela vai se transformando e se adequando as gerações. Por exemplo, no mercado nós temos outra questão com o Corpo de Bombeiros, porque a corporação mais próxima fica a mais de 60kms em Taubaté, então se pegasse fogo aqui em São Luiz do Paraitinga talvez uns dois dias depois chegasse alguém. Mas a questão é o aprendizado do caipira, ele se adaptou e instalou uma caixa de água e tem um caminhão pipa na frente do mercado e o povo se adaptou, contrário a legislação, mas é de uma maneira aceitável, mais uma adaptação através da cultura. E até hoje não teve ninguém de frear essa festa do Divino ou o carnaval aqui de São Luiz do Paraitinga.

Autora: A prefeitura doa o mercado pra que se faça? Ou o mercado já é do povo e só tem um comunicado de que vai se utilizar o mercado? Como funciona?

Eduardo: Na verdade o mercado é um espaço público, o festeiro solicita o espaço, mas a prefeitura já sabe que todo ano vai ser solicitado, é reservado pra esse evento então não corre o risco de ter outras coisas. Assim como o espaço da rua, a limpeza da cidade, os banheiros públicos são todos abertos, às vezes tem contêiner com mais banheiros, a questão do trânsito, a fiscalização da festa. É proibido garrafas e vidros. Mais uma vez provando que a festa do Divino é feita por esforços coletivos, da prefeitura, do povo, de todos.

Autora: Precisa de um aumento de policiais ou da equipe da limpeza nesse período?

Eduardo: Com certeza. Assim como as maiores festas que acontecem aqui. A festa do Divino gera muitos impactos e a prefeitura tem que estar preparada pra esses

impactos, tem que se preparar pra não ter nenhuma surpresa desagradável. Mas sempre temos impactos mais positivos do que negativos no geral.

Autora: Muito obrigada.

Entrevista realizada com Sueli Aparecida da Silva (Antiga moradora da cidade que participa da festa do Divino)

Data: 13/05/2016

Autora: Me fala seu nome por favor?

Sueli: Meu nome é Sueli Aparecida da Silva.

Autora: Sueli eu to aqui pesquisando a festa do Divino, e a importância e o significado do alimento dentro da festa. Eu queria que você me falasse sobre a festa e sobre os momentos em que é servido o alimento. Que me contasse.

Sueli: Eu vim de uma família onde já é tradicional e sempre recebeu a folia do Divino Espírito Santo dentro da minha casa. Minha mãe era do sertão e a gente já tem uma história ligada à questão da fé. Minha mãe sempre recebeu pessoas na minha casa, então a folia do Divino é uma delas. Então desde criança nós convivemos com isso, com a fartura. Minha mãe sempre foi muito faturenta. Quando a bandeira do Divino fazia uma visita na nossa casa, os foliões e os amigos e as pessoas próximas eram convidadas pra almoçar e jantar na minha casa, então sempre haviam panelas enormes, mas era uma forma de agradecimento pela fartura que tínhamos.

Autora: Me conta exatamente como é a chegada da bandeira do Divino casa?

Sueli: Então, na minha casa sempre foi assim: A folia do Divino chega com a bandeira na porta da casa e pergunta se você quer receber. Essa bandeira a gente recebe porque somos católicos e somos devotos do Espírito Santo. A gente recebe essa bandeira, ela entra como o grupo de foliões, fica na nossa sala onde eles entregam essa bandeira na mão do dono da casa ou representante da família ali no momento. Passam essa bandeira pra uma das pessoas da família, nesse caso eu que recebo essa bandeira. Eles começam a cantar uma oração e a gente fica junto

ali, depois que eles fazem a cantoria a gente pega essa bandeira e tem a permissão de entrar com essa bandeira em todos os cômodos da casa, então a gente costuma levar ela pros quartos e todos os cômodos da casa. Abençoando a nossa casa. Trazendo bons fluidos e aquela coisa toda. Depois a gente volta pra sala e é a hora que a gente oferece e dá uma prenda. Existe uma pessoa que acompanha os foliões e tem um caderno e ali se marca a sua prenda.

Autora: Então você doa, mas não entrega na hora? Ele só anota ali?

Sueli: Isso. Existem pessoas que dão na hora, outras pessoas preferem que eles passem outro dia, mas é marcado no caderno o que a família está doando. Então ali pode ser tanto em dinheiro quanto qualquer prenda, de pequeno ou grande valor. Depois disso eles cantam em agradecimento e eles saem e levamos a bandeira até a porta, o que seria uma despedida pra ir pra outra casa.

Autora: Mas aí não é servido o jantar?

Sueli: Essa é uma condição, com o jantar vem da própria família que às vezes pedem pro festeiro pra que seja dado o pouso da folia. É outra coisa. Algumas famílias fazem o pouso da família.

Autora: Então a visita é sem marcar antes com o festeiro?

Sueli: Isso eles passam na porta, tocam o bumbo e você já sabe que estão vindo. No pouso da folia é diferente, é marcado com antecedência e já se sabe qual casa e família vai ser. Às vezes por promessa. Hoje em dia eu não faço, mas minha mãe sempre fazia isso. Pode ser usado como agradecimento por alguma graça que se tenha recebido do Espírito Santo.

Autora: E no primeiro momento era igual na visita? Chegavam com a bandeira, cantava e rezavam um terço ou uma missa?

Sueli: Eles têm as orações deles, específicas do Divino Espírito Santo. Depois eles vêm pra jantar e jantam, também tem os convidados, amigos e vizinhos e quem chegar. Quem chegar junto come. Essa comida é preparada o dia todo.

Autora: É feito uma comida normal? O afogado ou alguma comida típica?

Sueli: Depende, algumas pessoas preferem fazer o afogado, outras não. Mas sempre é uma comida farta e ligada à cultura da região. Pode ser uma canjiquinha, o afogado mesmo. Não conheço ninguém que tenha servido algo de fora. Sempre comidas típicas da região.

Autora: Eu fui na saída da bandeira da casa do Seu Telles e fiquei impressionada com o número de pessoas que estavam ali para comer, eram cerca de 500 pessoas ali. Tem pousos com muita gente e outros menores né?

Sueli: Sim. Na Várzea tem uma família que recebe mais de duas mil pessoas. Só que chegou em um ponto que fica muito caro para família. Então agora alguns amigos começaram a doar para essa família. Pois é muita gente.

Autora: Então é sempre uma coisa coletiva?

Sueli: É coletivo. Com ajuda dos amigos. Para cozinhar a mesma coisa, são amigos voluntários que vão lá para te ajudar a cozinhar. É uma festa na verdade. Onde todos participam, na preparação dessa comida e na distribuição dela também.

Autora: Por que você acha que tem tanta comida na festa do Divino? Por que o alimento é tão importante?

Sueli: Eu acho que ela está ligada a estação da colheita. Em junho. Então se comemora junto à colheita e por isso vem a fartura. Talvez seja um dos motivos que se celebra tanta a fartura.

Autora: Um agradecimento a uma colheita boa talvez?

Sueli: Exatamente. Eu vejo assim.

Autora: E o sal? No império eu vi que eles distribuem o sal bento.

Sueli: Esse sal significa a fartura também. Porque você mistura com outro sal na sua casa para sempre ter fartura e pra render. Então tem um significado também. Não é simplesmente o pitaco de sal que dão no Império. Na minha opinião é tudo ligado a fartura.

Autora: Como você descreveria a festa do Divino? Eu vi que você estava falando antes da parte religiosa e da parte profana. O que você acha?

Sueli: Na minha opinião a festa do Divino é uma festa do povo, e iniciativa do povo. Hoje tem a parte do evento e a parte religiosa. Hoje eu vejo luizense que tem muita fé no Divino Espírito Santo por isso participa da festa.

Autora: Quando você fala da festa você quer dizer a festa religiosa?

Sueli: Sim, que engloba também essa parte da fartura. Porque onde tem a comida se tem a fartura. E isso é um agradecimento ao Divino Espírito Santo por ter conseguido muita saúde para ter trabalhado tanto e conseguido essa fartura. Então sempre tem algo por detrás.

Não só nessa parte de comida, a questão de fé mesmo. Existem pessoas que tinham doenças gravíssimas e pela fé no Divino Espírito Santo acreditam que foram curadas, que melhoraram na saúde. Então também está ligado à saúde. É um lado muito sensível e é muito interno. É muito emocional.

Autora: Tem muitos voluntários trabalhando para que essa festa aconteça, então vemos muitas pessoas dentro da igreja, as pessoas que ficam no Império direto. Você acha que as pessoas se entregam a esse trabalho por quê?

Sueli: Pela fé do Divino Espírito Santo. A maioria deles pela fé. Independente da situação social ou financeira. É a fé mesmo. Tem muitas coisas que não dá para se explicar, as pessoas sentem e elas são movidas por aquele sentimento, então é assim que eu vejo essa relação da festa.

Autora: E os grupos de maracatu ou os grupos folclóricos. Eles estão mais para o lado da festa de fé ou mais para festa como evento?

Sueli: Esses são grupos folclóricos e acredito que tenham no fundo a fé religiosa, mas sempre estão também saudando e louvando também o Divino e outros Santos. Eles fazem parte da festa e a espiritualidade. Seja de qual religião for.

Autora: Você lembra da festa do Divino desde criança?

Sueli: Desde criança. Na minha opinião, houveram mudanças. Que são esses shows que acontecem com esses grupos que não consigo ver a relação deles com a festa do Divino Espírito Santo. Que seria mais da parte do evento. Um tipo de evento dentro da festa.

Autora: Tem alguma coisa da festa que você acha importante eu escrever e colocar no trabalho?

Sueli: Acho que na festa do Divino o mais importante mesmo é a fé das pessoas. Que a festa tem uma energia muito forte, então é difícil de explicar. As pessoas têm que participar porque assim elas vão sentir. Ela tem que estar no local.

Autora: Você falou que se aumentar muito o lado de eventos, vai diminuir a parte da fé. Porque as pessoas não conseguiriam participar tanto. Certo?

Sueli: Não é diminuir a fé, ela é independente. Acho que a participação da festa real do Divino Espírito Santo diminui porque as pessoas vão ficar mais divididas. Por exemplo os antigos, o que eles faziam era ir na novena, no império, nas barracas, no leilão no bingo. Hoje eles vão no império, na igreja e depois voltar pra casa porque tem um tumulto muito grande por causa do show. Eu vejo que a festa do Divino mesmo ficou meio a parte da festa total.

Autora: Muito obrigada.

Entrevista realizada com Carlos (artista plástico que expõe na rua)

Data: 13/05/2016

Autora: Carlos, bom dia. Eu queria que o senhor me falasse sobre a festa do Divino e a importância dela para cultura popular aqui de São Luiz.

Carlos: Então. Essa festa é uma das melhores festas que a gente tem aqui na cidade de São Luiz do Paraitinga. Ela é uma festa religiosa e é originária de Portugal. Segundo o que eu sei, essa festa significa as boas colheitas que Deus permitia e ainda permite pras pessoas, então segundo a história, aqui pra São Luiz de Paraitinga ela foi trazida pelos portugueses. A comida típica da festa é o afogado,

ela é feita de carne cozida, arroz mole e essa carne é bem temperada. Ela também é servida com farinha de mandioca. Atualmente ela é feita no nosso Mercado Municipal que tem um estilo romano com arcos na sua arquitetura. E tudo se encaixa na sua beleza e no seu folclore. Nessa festa os antigos tinham o costume, que como antigamente haviam muitas pragas nas plantações e os animais tinham muitas doenças, eles rezavam e pediam a Deus que nada acontecesse de mal para os animais e caso acontecesse eles fariam a festa do Divino em agradecimento ao divino Espírito Santo que é em formato de pombinho. Essa festa começa no primeiro dia do ano novo. São arrecadadas as prendas, e o padre escolhe durante a missa quem vai ser o festeiro do ano e logo após a escolha ser feita, se estende a bandeira do Divino, ela é feita de um pano vermelho com o símbolo do Divino, a pombinha e a bandeira é acompanhada pelos foliões que vão batendo a caixa e com o objetivo de arrecadar as prendas pra festa. Dura um ano arrecadando essas esmolos e essas prendas pra sair uma festa bonita. Então por exemplo, a pessoa que tem gado, pelo menos antigamente era assim, porque as coisas vão se modernizando e vão se modificando né? Então por exemplo, a pessoa tinha lá 500 bois e tinha os garrotinho então eles falavam assim, se nada de mal acontecer com os bezerros, eu vou doar 5 dos bezerros pra festa do Divino. Esses foliões vão de casa em casa pelos bairros e hoje até em cidades vizinhas pra arrecadar essas prendas pra que a festa seja uma festa bem bonita. E então durante o ano esse bezerro vai crescendo, então quando chega próximo da festa que é no mês de Maio. Aquele bezerrinho já é um boi adulto, então tem muita carne. Então é realizada dessa forma a nossa festa.

Autora: Eu estou vendo que já tem uma fila enorme de pessoas pra ir comer o afogado. Por que essas pessoas pegam a fila? Tem um monte de gente com condições de comer em um restaurante mas pega a fila ali para comer o afogado.

Carlos: É porque é uma festa do santo. Toda pessoa que come dessa comida vai ter uma boa saúde e ele fica feliz em poder participar, porque tudo é uma festa e se não tiver que vá pra pegar o alimento não seria uma festa. Então é um grande alvoroço ali. Até tem uma outra história, porque antigamente ali no mercado eles cozinham esses alimentos em grandes tachos de ferro e a comida sai muito quente da panela, e a criançada ia junto com os pais pra pegar essa comida e ao meio dia solta um pistolão, uma vara de foguete que estoura no céu. É o sinal que a comida ta pronta e vai ser servida e todo mundo vai pra lá, só que um pessoal já vai mais

cedo pra pegar e então tem essa fila enorme. E como a gente tem aqui na cidade de São Luiz do Paraitinga, o Rio Paraitinga o som desse foguetão é ouvido a longas distâncias, até nas fossas. Então todo mundo sabe e da água na boca de vontade de vir comer essa comida. Os pais antigamente tinham 15-20 filhos então era muita gente pra pegar essa comida. No ato de pegar essa comida quente que antes era servido nos pratos e hoje é servido em marmitex pro pessoal levar pra casa e pegar a vontade, então queimava às vezes as crianças e então surgiu uma ideia de fazer na cidade dois bonecões, o João Paulino e a Maria Angu pra alegrar essa festa também. E esses bonecões saíam ao meio dia justamente na hora do almoço, pra que os pais fossem pegar essa comida e as crianças fossem correr atrás dos bonecões. E atrás deles vai um menino batendo bumbo, e eles vão gritando as músicas dos bonecos. E enquanto isso os pais iam pegando as comidas sem a preocupação de queimar as crianças. E isso é mais uma história da nossa cidade.

Autora: O senhor sabe quando foram criados os bonecos?

Carlos: Eles têm mais de 100 anos de tradição. E esses nossos bonecos são diferentes dos de outras cidades, eles são bem rústicos porque são feitos com materiais rústicos. Como papelão, taquara. Eles eram tão altos que a cabeça deles era da altura da sacada dos casarões e eles cumprimentavam as pessoas que estavam ali pra presenciar a alegria e a festa. E isso é acontece até hoje.

Autora: Eu vi eles andando pela praça no sábado passado.

Carlos: Então, a história do João Paulino é que ele era parte de um casal de portugueses que vieram pra cá, o nome dele era João Paulino e a mulher chamava Dona Maria, só que ela vendia pasteis de angu. E quando os dois faleceram, pensaram em fazer uma homenagem a esse casal de portugueses, e simplificaram o nome da Dona Maria que vendia pasteis de Angu pra simplesmente Maria Angu.

Autora: Muito obrigada. O senhor vai comer a comida do mercado?

Carlos: Eu estou expondo aqui na praça porque sou artista na EFE do Brasil e eu retrato justamente as lendas, o folclore, o carnaval, o profano e tudo mais. Mas daqui a pouco eu vou lá sim porque a gente não pode ficar sem comer o 'afogadinho' do Divino.

Autora: Comer o afogado do Divino significa boa saúde pro ano inteiro?

Carlos: Boa saúde, prosperidade e é só alegria.

Autora: O alimento dentro da festa significa prosperidade e saúde?

Carlos: Isso, porque é a fartura. Deus e o Espírito Santo protege a todos.

Autora: Amém. Muito obrigada.

Entrevista realizada com Marisa Gabriela. (Moradora de Taubaté, que veio para comer o afogado)

Data: 13/05/2016

Autora: Fala pra mim o seu nome por favor?

Marisa Gabriela: Marisa Gabriela

Autora: Marisa você está aqui na fila, junto comigo, pra pegar o afogado na festa do Divino espírito santo, por quê?

Marisa Gabriela: Pra mim é muito importante, porque é uma lembrança de quando eu era muito criança. Acho que eu tinha 5 ou 6 anos mais ou menos e eu lembro que eu vinha aqui, voltando de Ubatuba e passei com os meus pais e quando eu vi o afogado e a festa eu fiquei com muita vontade de comer. Só que não tinha trazido pote ou nada pra colocar, então a gente virou São Luiz inteiro, achamos em uma farmácia, compramos um potinho e eu comi sentada no chão usando as mãos mesmo.

Autora: A fé do povo diz que a comida é abençoada, você acredita nisso?

Marisa Gabriela: Acredito sim, ela dá força pra passar mais um ano. Alimenta não só o corpo mas alimenta a alma também. Aumenta mais ainda a fé no Divino.

Autora: Você tem fé no Divino então?

Marisa Gabriela: Tenho, muita.

Autora: Você e seus pais são de Taubaté?

Marisa Gabriela: Sim, mas tenho São Luiz no coração como se fosse parte da família.

Autora: Vocês vêm na festa do Divino todos os anos ou não?

Marisa Gabriela: Infelizmente fica difícil, agora meus pais são bem doentinhos, mas sempre que podem eles vêm.

Autora: E você vai levar a comida pra eles?

Marisa Gabriela: O potinho tá aqui da mãe.

Autora: Então está bom. Muito obrigada.

Marisa Gabriela: Obrigada você.

ANEXOS

Anexo A - Programação da Oficial da Festa do Divino de 2015

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE	LOCAL
15/05 SEXTA-FEIRA	18h30	Procissão das Bandeiras.	Em frente ao Império
	19h00	Benção das Bandeiras e Novena	Igreja Matriz
	22h30	Show Abraço Negro	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Santa Casa	
16/05 SÁBADO ENCONTRO DAS BANDEIRAS	6h00	Ladainha das Rogações	Igreja Matriz
	14h00	João Paulino, Maria Angú e a Vaca Louca – Brincadeiras e distribuição de balas com Helvécio "Juca Teles"	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	16h00	Encontro das Bandeiras	Igreja Matriz
	19h00	Novena e Missa	Igreja Matriz
	20h00	Show com Duplas "Prata da Casa" no Mercado Municipal	Mercado Municipal
	21h00	Distribuição gratuita do "Afogado" (levar pratos e talheres)	Mercado Municipal
	21h00	Moçambique e Congada	Em frente ao Império
	22h00	Show Grupo Orgulho Caipira	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	00h00	Show Banda Na Pegada	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	Noveneiro e Barraqueiro: Cida Odair e Família		
17/05 DOMINGO	8h00	Missa	Igreja Matriz
	10h00	Missa	Igreja Matriz
	14h30	Festival de Prêmios da Festa do Divino Espírito Santo	Quadra Coberta ao lado da Rodovária
	17h00	Matagal e Monte Carlo	
	19h00	Novena e Missa	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	21h00	Show Orquestra de Violões Itaboaté	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Jane e Família	
18/05 SEGUNDA-FEIRA	19h00	Novena e Missa	Igreja Matriz
	21h00	Janta oferecida pelos festeiros	Mercado Municipal
	20h00	Saturno e banda (barraca da festa)	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Zete e Família	
19/05 TERÇA-FEIRA	19h00	19h00 – Novena	Igreja Matriz
	21h00	21h00 – Janta oferecida pelos festeiros	Local: Mercado Municipal
	21h30	21h30 – Show Loro e Lucas (barraca da festa)	Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Antônio Carlos e Família	
20/05 QUARTA-FEIRA	09h as 12h	Projeto "Cantando Estradas: Encontros com o Open Program"	Casa Dr. Oswaldo Cruz
	19h00	Novena	Igreja Matriz
	21h00	Janta oferecida pelos festeiros	Mercado Municipal
	21h30	Show Trio Inhengatú	Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Família Rodrigues	
21/05 QUINTA-FEIRA	19h00	19h00 – Novena	Igreja Matriz
	19h30	Grupo de Capoeira Angola Pelourinho GCAP – Contramestre: David	Local: Calçadão
	21h00	21h00 – Janta oferecida pelos festeiros	Mercado Municipal
	21h30	21h30 – Show Marco Aurélio e Dani Lopes (barraca da festa)	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiro e Barraqueiro: Rosilda Chagas e Família	
22/05 SEXTA-FEIRA	19h00	19h00 – Novena	
	21h00	21h00 – Dança de São Gonçalo	Capela da Mercês
	22h00	22h00 – Apresentação do Jongo	Casa Dr. Oswaldo Cruz
	22h30	22h30 – Show Natal, Natalino Os rouxinóis do vale (barraca da festa)	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiros: Danilo dos Santos	
	Barraqueiros: Maria João Preto e Família		
23/05 SÁBADO	10h00	Show com Duplas "Pratas da Casa"	Mercado Municipal
	12h00	Distribuição gratuita do "Afogado" (levar pratos e talheres)	Mercado Municipal
	14h00	As Presepadas de Damião – de como fez fortuna , venceu o diabo e enganou a morte com as graças de Jesus Cristo – Damião e Cia de teatro	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	14h00	João Paulino, Maria Angú e a Vaca Louca – Brincadeiras e distribuição de balas com Helvécio "Juca Teles"	
	15h00	Encontro de Cavaleiros	Casa do Bozó
	15h30	Cavalcada de São Pedro do Distrito de Catuçaba	Mercado Municipal
	16h00	Show Mauro Violeiro	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	19h00	Novena e Missa	Igreja Matriz
	18h00	Sarau Caipira – Grupo "Ô de Casa"	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	19h00	Exibição de documentário com o Coletivo de artes Cultura na Combi	
	20h00	Divino Sarau – Grupo Arteiros do Paraitinga	Casa Dr. Oswaldo Cruz
	20h00	FAMIG (Fanfarra Monsenhor Ignácio Gióia)	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	22h00	Boi Manjarra – Sambada de Reis	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	21h30	21h30 – Grupos de Congada e Dança de Fitas	Rua do Império
	22h00	22h00 – Grupo Raizes, dança da Catira, dança do Sabão e Caranguejo	Coreto Elpidio dos Santos
	22h30	22h30 – Show Quintino Bento e Orquestra do Erê	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	00h00	00h00 –Kaio Lennon e banda	Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Noveneiros: Professores e funcionários da EMEF Coronel Domingues de Castro	
	Barraqueiros: Rotary Clube e Casa da Amizade		

24/05 DOMINGO - PENTECOSTES	5h00	Alvorada com grupos folclóricos da região	
	6h30	Distribuição gratuita de Café com Paçoca	Mercado Municipal
	7h00	Missa	Igreja Matriz
	9h00	Moçambique, Congadas, Maracatu, Cavalo Marinho, Dança de Fitas	Rua do Império e Centro Histórico
	9h40	Procissão com os Reis do Congo, saindo do Império	
	10h00	Missa Solene	Igreja Matriz
	12h00	Procissão do Mastro	Igreja Matriz
	13h00	Gravação do DVD Pedrinho Sertanejo	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	13h30	Pau de Sebo e saída dos Bonecões, João Paulino, Maria Angú e Vaca Louca	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	14h00	Show Célio e Léo Tibúrcio	Coreto Elpídio dos Santos
	16h00	Procissão Solene em honra ao Divino Espírito Santo, seguida de Missa	Igreja Matriz
	20h00	Banda Lume de Paraitinga	Praça Dr. Oswaldo Cruz
	21h00	Queima de Fogos	
		Barraqueiros: Os Festeiros e amigos	

Fonte: <http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br/site/eventos/festa-do-divino-espírito-santo-2015/>

Anexo B - Programação da Oficial da Festa do Divino de 2016

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADE	LOCAL
06/05 SEXTA-FEIRA	18h00	Concentração das Bandeiras e procissão para abertura do Império.	Igreja Matriz.
	22h00	Show Trio Inhengatú.	Barraca da Festa - Praça Dr. Oswaldo Cruz
		Barraqueiro: Paulo Santos e Família	
07/05 SÁBADO	14h00	Saída dos Bonecões: João Paulino, Maria Angu e Vaca Louca.	Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	16h00	Encontro das Bandeiras com a bênção solene do Santíssimo (Em frente ao campo de futebol).	Igreja Matriz (Barraqueiro: Comunidade Menino Jesus).
	19h00	Show: Orquestra de Violas e Violões Itaboaté.	Em frente à Igreja Matriz.
	20h00	Show com duplas "Prata da Casa".	Mercado Municipal.
	20h00	Distribuição gratuita do "Afogado" (levar prato e talheres)	Mercado Municipal.
	20h30	Tiãozinho & Terezinha com o show "Moda de Viola"	Mercado Municipal.
	21h00	Moçambique e Congada	Em frente ao Império.
08/05 DOMINGO	22h30	Show: Orgulho Caipira.	Coreto Elpídio dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	4h00	Ladainha das Rogações.	Igreja Matriz
	10h30	Missa	Igreja Matriz
	19h30	Missa Setenário do Divino Espírito Santo.	Igreja Matriz
	21h00	FAMIG (Fanfarra Monsenhor Ignácio Gióia)	Em frente a Igreja Matriz
		Paraninfo: Edson Anacleto e Família Barraqueiro: Coroinhas	
09/05 SEGUNDA-FEIRA	19h30	Missa	Igreja Matriz
	20h00	Janta oferecida pelos festeiros	Mercado Municipal
	20h00	Show: Saturnino e Jordani	Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)
		Paraninfo: Família Abreu Barraqueiro: Edson Anacleto e Família	
10/05 TERÇA-FEIRA	19h30	Missa	Igreja Matriz
	21h30	Show: Loro e Lucas	Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)
		Paraninfo: Luis Adélio de Oliveira e Família Barraqueiro: Família Abreu	
11/05 QUARTA-FEIRA	12h00	Almoço oferecido pelos festeiros	Mercado Municipal
	19h30	Missa	
	21h30	Show: Tiago & Daniel	Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)
		Paraninfo: José Antônio de Alvarenga e Família Barraqueiro: Luis Adélio de Oliveira e Família	
12/05 QUINTA-FEIRA	19h30	Missa	
	19h00	Grupo de Capoeira Angola Pelourinho GCAP - Contramestre: David	Calçadão
	21h30	Show: Jonca & Juca	Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)
	Paraninfo e Barraqueiro: Rotary Club e Casa da Amizade		

13/05 SEXTA-FEIRA	19h30	Missa	Igreja Matriz
	21h30	Retreta com a Corporação Musical São Luis de Tolosa	Pátio da Capela das Mercês
	21h00	Dança de São Gonçalo com o Mestre Renô Martins	
	22h00	Show: Toniel & Josiel	Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)
	22h30	Jongo	Pátio da Capela das Mercês
		Paraninfo: César, Maria e Família	
		Barraqueiro: José Antônio de Alvarenga e Família	
14/05 SÁBADO	10h30	10h30 - Missa em memória aos festeiros falecidos.	Igreja Matriz
	10h00	10h00 - Show com duplas "Pratas da Casa".	Mercado Municipal.
	12h00	12h00 - Distribuição gratuita de "Afogado" (levar pratos e talheres).	Mercado Municipal
	14h00	14h00 - Saída dos Bonecões: João Paulino, Maria Angu e Vaca Louca.	Mercado Municipal.
	15h00	15h00 - Encontro de Cavaleiros - Saída: Casa do Bozó.	Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	15h30	15h30 - Cavalhada de São Pedro do Distrito de Catuçaba.	Rua Cap. Benedito Sobrinho - Próximo ao Mercado Municipal.
	16h30	16h30 - Grupo Paranga (Gravação de CD ao Vivo) + Tarancón + Marcia Novo.	Largo da Igreja do Rosário.
	19h30	19h30 - Missa	Igreja Matriz
	21h00	21h00 - FAMIG (Fanfarra Monsenhor Ignácio Gióia)	
	21h30	21h30 - Grupos de Congada e Dança de Fitas	Rua do Império
	22h00	22h00 - Moreno Overá e Banda com o show "Os Novos Caipiras"	Coreto Elpídio dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz.
		Paraninfo: Paulo Santos e Família	
		Barraqueiro: César e Família	
15/05 Domingo	5h00	Alvorada	
	6h00	Distribuição gratuita de café com paçoca	Mercado Municipal
	6h30	Missa.	Igreja Matriz
	9h00	Moçambique, Congadas, Maracatu, Dança de Fitas.	Local: Rua do Império e Centro Histórico.
	10h00	Procissão com os Reis do Congo	Império
	10h30	Missa Solene.	Igreja
	12h00	Procissão do Mastro.	Saindo da Igreja Matriz
	13h00	Show: Banda Lume de Paraitinga.	Coreto Elpídio dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	13h30	Pau de Sebo e saída dos Bonecões: João Paulino, Maria Angu e Vaca Louca.	Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	16h00	Procissão Solene em honra ao Divino Espírito Santo, seguida de missa.	Coreto Elpídio dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz.
	19h00	Fogos	
	20h00	Show: Sianinhas.	
		Barraqueiros: Os festeiros e amigos	

Fonte: <http://www.paraitinga.com.br/index.php/agenda/1-festa-do-divino-espírito-santo-2016.html>

Anexo C - Cópia de Folhas do Caderno de Doações - Folia para arrecadação da Festa do Divino de São Luiz do Paraitinga edição de 2015

Data 04/09/2014

24/9/14 Paroquiã catiaca
de cima João da Parla
10 a 14 de dezembro Vem paga 15

Inedir megalino do Santo 1 leiteira ^{60 ml} pg
José Damizete do Santos 1 frango pg
Luiz Henrique de Campos 1 frango pg
Jair Vaz de Santos 1 frango pg 15
Jair menino Santo 1 frango ^{12 x 15} pg 2 rbr
José Pereira Coelho 1 frango pg
Benedite Carvalho 1 frango ps
Elite aparecida de campo Branco
1 frango
Laurides Gallarda Jeongala 1 frango
Valeria Regina Gallarda de campo
1 frango 20 Reais ps
Raimundo Genovea 1 frango ps
João Valério 1 pacote arroz pg
Anilton Monteiro 1 leiteira
Alfasso Maria Clara 1 frango ps
Abatã Maria Coria 1 frango ps
José Charão de Souza 20,00 Reais ps
Paulo do José Rosa 1 frango pg

Vem paga no dia 15
de dezembro

Data 04/11/2014

Beira Viva = Paróquia São Luís de Tolosa
4. 11. 2014



15/11/2014
 15/11/2014
 15/11/2014

Festa do Divino Espírito Santo
De 15 a 24 de Maio de 2015
Festeiros: Garcia Dias, Valdo Rocha e Família.
 Paróquia São Luís de Tolosa
 São Luiz do Paraitinga-SP

Para que esta Festa tenha bom êxito e maior brilhantismo, contamos com a sua participação e colaboração.
 Que Deus abençoe você e sua família!

- Mazeni Bahoze = prenda Pg
- Eliza = 1 franco Pg
- Silvia Ap de C Batista = prenda Pg
- Jose B. Castro = 1 franco Pg
- Maria da Cruz Lamogera = prenda Pg
- Jair Lucas = 20,00 Pg
- Sergio de Jair = prenda Pg
- Lu. Maria Matheus de Godoy Libe = 1 prenda Pg
- Maria Jesus de Campos = 1 franco Pg
- Jose Ribas = 1 prenda Pg
- Zoia = 1 prenda = 20,00 Pg
- Jair modo = 1 prenda Pg
- Jacqueline Rita da Costa = 1 prenda Pg
- Ferezilda P. dos Santos = 1 prenda Pg
- Maria Zilda de Costa = 1 franco Pg
- M. Celine E. Pinto = 1 prenda Pg
- Marcia Ap. O. Campos = 1 prenda Pg
- Caulet maneco = 1 prenda
- Enicléia Fereira de Campos = 1 prenda

20 reais

Data 14/12/2014

✓ Juntar dia 10 ao dia 14/12/2014
 sem buscar dia 15/12/2014

Festa do Divino Espírito Santo

De 15 a 24 de Maio de 2015

Festeiros: Garcia Dias, Valdo Rocha e Família.

Paróquia São Luís de Tolosa

São Luiz do Paraitinga-SP

Para que esta Festa tenha bom êxito e maior brilhantismo, contamos com a
 sua participação e colaboração.

Que Deus abençoe você e sua família!

Casa Popular Frade

Maria Isabel 1 prenda pg
 João 1 prenda - P. J.
 Nelson Antunes 100 Reis pg
 José Valdeci de Souza 1 prenda pg
 Vicente Baranino 50 Reis pg
 Nilca 1 pacote de arroz pg
 Maria Aparecida Ciguela 100 Reis pg
 Frade 4 pacotes de arroz pg
 Davi 1 prenda pg
 Trair Brito 1 pacote macarrão
 Madalena 1 prenda pg
 Carlo Alberto de Moraes 1 prenda pg
 Paíel 1 pacote - deu 70,00 pg
 José Canilo 100 Reis pg
 Patrícia Maria da Cruz 1 pacote pg
 Pg Maria Benedita Polikaria 1 pacote arroz
 Patrícia Zenada 100 Reis pg
 Ricardo do Barabim 1 pacote

PROCURADOR

06/05 - SÉTIMA-FEIRA

18H00 - Concentração das Bandeiras e processo para abertura do Império.
Local: Igreja Matriz
Arranjos: Alvan Santos e Família

22H00 - Show "O Negro".
Local: Barraca da Festa - Praça Dr. Oswaldo Cruz

07/05 - SÁBADO - Encanto das Bandeiras

34H00 - Sudo das Bandeiras: João Furtado, Maria Angéla e Vera Louca.
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz

16H00 - Lançamento das Bandeiras com a bandeira velada do Salsistério (em frente ao campo da liberdade).
Local: Igreja Matriz
Arranjos: Comissário Menezes Assis

19H00 - Show: Dupla de Violões Tradução.
Local: Em frente à Igreja Matriz

20H00 - Show com duplas "Praça da Casa".
Local: Mercado Municipal

20H00 - Distribuição gratuita do "Migoddy" (jeito preto e tabares).
Local: Mercado Municipal

21H00 - Moçambique e Congado em frente ao Império.
Local: Show Os Grifões Caetés.
Local: Centro Espírita dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz

08/05 - DOMINGO

4H00 - Lançamento das Bandeiras.
Local: Missa

19H30 - Missa Sobretudo do Bicho Espírito Santo.
Arranjos: Elyan Araújo e Família
Arranjos: Grêmios

21H00 - Memória / Corporação.
Local: Missa

09/05 - SEGUNDA-FEIRA

19H30 - Missa

10/05 - TERÇA-FEIRA

Arranjos: Elyan Araújo e Família
Local: Mercado Municipal

20H00 - Show: Salsistério e Jandari.
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)

11/05 - QUARTA-FEIRA

12H00 - Almoço tradicional pelas famílias.
Local: Mercado Municipal

19H30 - Missa
Arranjos: José Antônio de Almeida e Família
Arranjos: Luz, André de Oliveira e Família

21H00 - Show: Togo & Dancel.
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)

12/05 - QUINTA-FEIRA

19H30 - Missa.
Arranjos: Arranjos: Henry Giba e Cozeta Andrade
Local: Grupo de Capoeira Angélica Felicitosa GCAF - Gontimense Davi.

Local: Capoeira

21H00 - Show: Jaxxa & Jaxx.
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz (Barraca da Festa)

13/05 - SEXTA-FEIRA

19H30 - Missa.
Arranjos: José Antônio de Almeida e Família
Local: Praça da Capoeira dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz

14/05 - SÁBADO

10H00 - Missa em memória aos Escravos Alencões.
Local: Mercado Municipal

12H00 - Distribuição gratuita do "Migoddy" (jeito preto e tabares).
Local: Mercado Municipal

14H00 - Sudo das Bandeiras: João Furtado, Maria Angéla e Vera Louca.
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz

15H00 - Encanto das Bandeiras: Sudo, Casa do Boto.
Local: Contribuição de São Pedro da Igreja de Capoeira.
Local: Rua Cap. Benedito Sobrinho - Prédio do Mercado Municipal

16H00 - Memória Verde e Branco com o Show "Os Negros Capetés".
Local: Largo da Igreja do Rosário

19H30 - Missa.
Arranjos: Alvan Santos e Família

Arranjos: Cozeta e Família

21H00 - OMS (Organização Menor por Igualdade Social).
Local: Praça Dr. Oswaldo Cruz

21H30 - Grupo Parangolé (gratuito do CD ao vivo) + Dançarinos + Músicos.
Local: Centro Espírita dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz

15/05 - DOMINGO

05H00 - Almoço com Grêmios Felicitosos da Região.
Local: Ilustrações gratuitas de café com paçoca (Mercado Municipal).

06H00 - Missa.

08H00 - Moçambique, Congado, Maracatu, Dança de Fitas.
Local: Rua da Imprensa e Centro Histórico

10H00 - Apresentação com os Bês do Congo, saúdo do Império.
Local: Missa Solene.
Arranjos: Os Fezetas e amigos

12H00 - Processo do Marzito.
Local: Show: Banda Lente de Paratiaba.
Local: Centro Espírita dos Santos - Praça Dr. Oswaldo Cruz