

A COMENSALIDADE NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO NOS ESTADOS DO MARANHÃO E RIO GRANDE DO SUL COMO VEÍCULO DE SOCIABILIDADE

Cristiane Mesquita Gomes¹
Saulo Ribeiro dos Santos²

Recebido em 11/04/2020

Aprovado em 20/10/2020

Resumo

A comensalidade faz parte do dia a dia dos sujeitos como forma de sociabilidade, troca, manutenção de práticas culturais e religiosas, indistintamente às origens étnicas e desde sempre. Assim, objetiva-se neste estudo compreender a comensalidade em suas nuances e sua relevância na Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara (Maranhão) e Criúva (Rio Grande do Sul) enquanto acolhimento presente na festa. Para tanto, utilizou-se de método etnográfico para estudar o fenômeno da comensalidade que se evidencia na Festa do Divino Espírito Santo, após conhecer duas festas em Estados diferentes, Maranhão e Rio Grande do Sul, compreendendo os costumes destes lugares e de suas respectivas festas, suas crenças e tradições passadas por gerações para manutenção de uma prática cultural secular. Foi por meio do método etnográfico que a intimidade com esses costumes nos dois estados, extremamente antagônicos em práticas culturais, que foi possível conhecer as similaridades e peculiaridades das festas perscrutando intimamente essas particularidades com os festeiros e componentes do ritual de louvor ao Divino. A etnografia mediou algumas conclusões como a percepção sobre o fato de a comensalidade ser uma constante nas festas e trazendo à luz as duas festas, por se assemelharem na fartura dos alimentos, diversidade deles e na forma de receber o visitante ou o brincante sempre com um prato de comida.

1 Doutor em Gestão Urbana (PUCPR) e Geografia (UFPR). Professor do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. Professor Permanente do Mestrado em Geografia, Natureza e Dinâmica do Espaço da Universidade Estadual do Maranhão. Líder do Grupo de Pesquisa “Turismo, Cidades e Patrimônio”. saulo.ribeiro@ufma.br

2 Doutor em Gestão Urbana (PUCPR) e Geografia (UFPR). Professor do Departamento de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão. Professor Permanente do Mestrado em Geografia, Natureza e Dinâmica do Espaço da Universidade Estadual do Maranhão. Líder do Grupo de Pesquisa “Turismo, Cidades e Patrimônio”. saulo.ribeiro@ufma.br

Palavras-chave: Acolhida. Comensalidade. Festa do Divino Espírito Santo. Maranhão. Rio Grande do Sul.

COMMENSALITY IN DIVINO ESPÍRITO SANTO PARTY AT MARANHÃO AND RIO GRANDE DO SUL STATES AS A VEHICLE OF SOCIABILITY

Abstract

Commensality is part of the subjects daily lives as a form of sociability, exchange, maintenance of cultural and religious practices, regardless of ethnic origins and since always. Thus, the aim of this study is to understand commensality in its nuances and its relevance at the Divino Espírito Santo Festival in Alcântara (Maranhão) and Criúva (Rio Grande do Sul) as a host present at the party. To do so, an ethnographic method was used to study the phenomenon of commensality that is evident at the Festa do Divino Espírito Santo, after visiting two parties in different states, Maranhão and Rio Grande do Sul, understanding the customs of these places and their respective parties, their beliefs and traditions passed on for generations to maintain a secular cultural practice. It was through the ethnographic method that intimacy with these customs in the two states, extremely antagonistic in cultural practices, that it was possible to get to know the similarities and peculiarities of the parties by intimately examining these particularities with the party-goers and components of the ritual of praising the Divino. Ethnography mediated some conclusions such as the perception of the fact that commensality is a constant at parties and bringing to light the two parties, because they are similar in the abundance of food, their diversity and in the way of receiving the visitor or the joker always with a food plate.

Keywords: Welcoming. Commensality. Festa do Divino Espírito Santo. Maranhão. Rio Grande do Sul.

1.Introdução

Aborda-se a comensalidade como viés da hospitalidade, e também mantenedora de relações culturais, sociais e religiosas de um povo, estando presente no cotidiano e em momentos importantes da vida dos sujeitos, ou até mesmo como marco festivo, sendo também uma das formas representativas da cultura (SOARES; CAMARGO, 2011).

As influências da comensalidade no comportamento social e nas marcas culturais de um povo esclarecem suas peculiaridades e distinções. Trata-se, ainda, de um viés a denotar a

hospitalidade – ou hostilidade – nas formas de receber. Além de necessária, a comensalidade faz parte da vida dos sujeitos como forma de sociabilidade, troca, manutenção de práticas culturais e religiosas, indistintamente às origens étnicas e desde sempre (SOARES; CAMARGO, 2011).

Os rituais e práticas culturais e religiosas incluem o ato de comer junto ou ofertar o alimento aos visitantes ou às entidades religiosas referendadas em festas e cultos, como consequência de suas práticas culturais. O alimento servido, a forma de servi-lo, o preparo e tudo que o envolve denotam etnias, distinguindo grupos de várias formas e trazendo informações sobre um grupo e suas crenças e valores (COSTA, 2006).

Portanto, objetiva-se compreender a comensalidade em suas nuances e sua relevância na Festa do Divino Espírito Santo das cidades brasileiras de Alcântara (Maranhão) e Criúva (Rio Grande do Sul) enquanto acolhimento presente na festa.

O artigo está subdividido em quatro sessões, sendo a primeira, a introdução onde apresenta-se o objetivo central da pesquisa, seguido da metodologia, com os métodos e técnicas utilizados. Após tem-se a análise dos dados coletados e por fim, as considerações finais.

2. Procedimentos Metodológicos

Como desenho metodológico, adotou-se o método etnográfico, já que a pesquisa implica em contexto comportamental de determinados grupos que festejam o Divino Espírito Santo, o que suscitou a necessidade de acompanhar a manifestação junto aos peregrinos e organizadores (ANGROSINO, 2009).

Justifica-se a escolha da etnografia, considerando que pesquisas em ciências sociais e humanas (atividade cercada de relações humanas), encontram nela um dos tipos de pesquisa qualitativa que pode trazer respostas a problemas específicos sobre como ir a campo de forma a produzir resultados válidos (ANGROSINO, 2009). Já que a etnografia é considerada uma ciência capaz de descrever a cultura, de forma a compreender os grupos sociais e a produção de sentido, absorvendo nuances culturais e significados próprios que somente através de densa descrição sobre

os aspectos pode ser possível observa-lo, compreende-los e descrevê-los como consequência de uma observação em campo (ANGROSINO, 2009). O método surge como suporte para os modernos modelos de pesquisa que suplanta o positivismo, método de mera comparação de dados.

Considera-se a importância da pesquisa qualitativa para análise das experiências que podem estar relacionadas às práticas culturais executadas no meio investigado, relatando a história da construção destes grupos, representados em suas práticas diárias de comensalidade (no decorrer das festas), que estiveram baseados nos registros da observação que ofereceu suporte para examinar as trocas que ocorreram nas relações dos grupos, decorridas durante a investigação. Forma essa, de registro, que a etnografia preconiza, considerando etimologicamente que etnografia é descrição de um povo, de um coletivo, pessoas em grupo e seu modo de vida, que só é possível de ser analisado diante da imersão do investigador nesse meio, como nos declara Angrosino (2009), tornando-se um deles para então descortinar seus sistemas de símbolos para correta compreensão das formas como se dão as trocas, ou seja: “a convivência do investigador com a pessoa ou grupo estudado cria condições privilegiadas para que o processo de observação seja conduzido e dê acesso a uma compreensão que de outro modo não seria alcançável” (MARTINS, 1996, p. 270).

O produto do trabalho de campo, segundo este autor, se constrói a partir da relação pesquisador x pesquisado que ali se estabelece. E na medida em que tal relação é um "encontro intersubjetivo", nela também estão envolvidos aspectos da construção da identidade tanto do antropólogo como de seu objeto de estudo, constituindo-se, portanto, faces de uma mesma moeda.

Foi por meio do método etnográfico que a pesquisa fora viabilizada, na medida em que os pesquisadores participaram ativamente da construção das festas em ambos os Estados (Maranhão e Rio Grande do Sul), acompanhando a feitura dos alimentos a serem servidos e conhecendo os motivos pelos quais eram servidos. Foi por meio da intimidade com esses costumes nos dois estados, extremamente antagônicos em práticas culturais, que foi possível conhecer as similaridades e peculiaridades das festas perscrutando intimamente essas particularidades com os festeiros e componentes do ritual de louvor ao Divino. A etnografia mediou algumas conclusões como a percepção sobre o fato de a comensalidade ser uma constante nas mais diferentes festas do Divino

pelo país e trazendo à luz as festas no Rio Grande do Sul e no Maranhão, por se assemelharem na fartura dos alimentos, diversidade deles e na forma de receber o visitante ou o brincante, sempre com um prato de comida.

Optou-se por coletar os dados através da observação, que é um método aplicável nas ciências sociais quanto à apreensão de comportamentos e acontecimentos no ato em que estes acontecem, sem a interferência de pessoas ou documentos. Além disso, a observação permite uma interlocução mais competente, e também é a mais adequada para analisar comportamentos, percepções não verbais, entre outros. Outro ponto deste método é que o pesquisador se familiariza com o ambiente e passa a conhecer os participantes em potencial (ANGROSINO, 2009).

A pesquisa foi realizada entre os anos de 2015 e 2018 nas cidades de Alcântara no estado do Maranhão e em Criúva no estado do Rio Grande do Sul.

Alguns dos autores escolhidos para o sustento teórico desta pesquisa são: Barroco (2008) que trata da gastronomia em relação ao patrimônio; Daniel e Cravo (2005) tratando da relação dos sujeitos com o alimento e sua cultura, assim como Abreu (2001), Carneiro (2005), Cascudo (1983) e outros que tratam dos ambientes sagrados e a relação com o alimento: Ferretti (2005); Costa (2006); Figueiredo (2006); Veiga (2008) que também discorrem sobre Festa do Divino Espírito Santo e para tratar da alimentação frente aos rituais que a envolve trouxemos: Lavrador (2010); Lameiras (1997); Plutarco (2008); Oliveira e Casqueiro (2008).

3. Análise dos resultados

3.1 o ato da comensalidade

A comensalidade deriva do latim “comensale” que significa “junto”, ou seja, o ato de comer junto, e compartilhar o local e momentos durante a refeição, seja esta em família ou não. Poulain (2013) e Montadon (2011) destacam que a comensalidade reforça o conceito de sociabilidade entre as pessoas, e que possui importância simbólica enquanto estudo da hospitalidade e que também está relacionada ao conceito de pertencimento da convivialidade.

Portanto, a comensalidade é compreendida nesta pesquisa como o ato de compartilhar, dividir e se comunicar durante uma refeição, independente do local, pois é neste ato que acontece a interação entre pessoas em momentos do cotidiano ou festivo. Neste processo que se constrói laços, uniões, e reciprocidade, pois há uma socialização que é compreendida como integração de indivíduos, e, portanto, em todas as culturas, desde tempos imemoriais, o alimento ocupa lugar de destaque para a existência humana e o ato de comer junto tem significados para além da necessidade fisiológica.

Ou seja, convida a reunir, agregar, dividir e socializar, nos mais variados momentos. “O almoço em família, a comemoração de datas festivas, a realização de negócios, a celebração de datas religiosas são acontecimentos que nos cercam durante toda a vida e que nos faz testemunhas deste ato social” (FREITAS; FONTES, 2008, p. 19). Mas os autores alegam que nos últimos tempos o fator “tempo” tem impedido as famílias de reunirem-se em volta da mesa como outrora. A contemporaneidade tem alterado os rituais comensais na maioria das sociedades, entretanto há sempre um dia, ou alguns dias do ano em que o “sagrado” momento de reunir a família indubitavelmente incluirá alimentos e bebidas como sinal afetivo de conagração.

A família faz parte, direta e indiretamente, do ato de comer e do cuidado ao cozinhar os alimentos que “distingue a comida de casa” da alimentação dos demais lugares, inclusive da escola. É mais do que alimento, é afeto “transmitido pelo afeto.” (FREITAS; FONTES, 2008, p. 46), pois cozinhar é considerado por muitos como forma de transmitir amor. Entre familiares, o partilhar no almoço aparece em narrativas, “não como hábito alimentar, mas como tradição religiosa, simbolizando o sacrifício de Cristo, a solidariedade na família e a permanência da segurança alimentar.” (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008, p.74).

O simbolismo do alimento está atrelado ao ritual do alimentar-se, é ato de integração, ato gregário, socializando pessoas. Buscando fundamento de cunho tradicional o alimento serve para nutrir aqueles que os ingere, numa frenética “busca pelo sustento, o que é fundamental para se manter vivo e dar manutenção à força de trabalho.” (ZAMBERLAN et al., 2009, p. 4). Esse é um

elo comum às mais variadas culturas, independente do papel desempenhado pela comensalidade, mas em geral ela está presente em todas as relações,

A escolha dos alimentos e o consumo destes não se limita às questões gustativas nem se restringe apenas à satisfação das necessidades fisiológicas, pois os hábitos cotidianos dos rituais alimentares convidam a uma análise cultural representando hábitos e costumes, sendo verdadeira representação do mundo como mostram (ZAMBERLAN et al., 2009). Eles também perfilam outros valores aos alimentos, derivados dos rituais de consumo.

O alimento como agregador media relações na medida em que seu preparo carece de muitos afazeres, como se percebe em (LAMEIRAS, 1997, p. 8) o preparo exige trabalho em grupo, “para as quais são chamados os vizinhos, para tarefas precisas, exigindo formas ritualizadas de consolidar a coesão do grupo, consubstanciadas na partilha alimentar e na comensalidade e como forma privilegiada de pagamento dos favores aos vizinhos.”

Havendo então, interiorização de alimentos e de identidade que une estreitamente os comensais, em partilha da mesa comum, com os mesmos pratos e os mesmos hábitos. “A situação mais extrema de identidade através do alimento é aquela que nos é proporcionada pela circulação do pão de mão em mão.” (LAMEIRAS, 1997, p. 21).

Aspecto interessante sobre a comensalidade é ressaltar que os tipos de comidas e as preparações culinárias variadas são “muitas vezes destinadas a ocasiões e a hóspedes diversos. O banquete oferecido é uma confirmação da condição do hóspede, da importância e do tipo de relação que com ele se tem” (LAMEIRAS, 1997, p. 7).

Entre todos os povos do mundo, ao que se sabe, é comum relacionar um prato específico que represente uma unidade nacional gastronômica, Villanova; Pelegrini (2011) marca o hábito de consumir feijoada no caso do Brasil “prato feito com feijão preto e carne de porco que passou ser utilizado como símbolo da comida compartilhada por todos brasileiros.” (PELEGRINI, 2011, p.7). Mas o autor também adverte que a feijoada não é a única representação gastronômica que representa o hábito alimentar brasileiro. Mas é fato que os hábitos alimentares reforçam os laços identitários dos povos, construídos no âmbito social envolvendo religião, história e etnia. O que nos

distingue enquanto grupo é justo essa identidade que constitui nosso patrimônio cultural, agregando valores diversos na formação histórica e cultural que nos confere sentido de comunidade e pertencimento que carece ser preservado ao longo dos tempos (FERRO, 2013).

Hábitos e práticas alimentares, pelo fator agregador, que contribui para laços sociais mais unificados, podem desenvolver nos indivíduos o sentido de pertencer àquele grupo, esses hábitos normalmente constituem as tradições culinárias que nos indivíduos “outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.” (SANTOS, 2005, p.5). considerando o alimento como dádiva, esta imbuído de poder para condensar os laços sociais num meio humano. “Entendendo que a comida desperta lembranças que permitem reconstruir a memória, o que possibilita redefinir e reconstruir identidades. Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido.” (SANTOS, 2005, p. 8) Estando aí contido ainda nela, há o contubérnio familiar, a afetividade entre os convivas e outros investimentos simbólicos e sociais. “Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade” (p. 11).

3.2 O alimento como ato de festejar, agradecer e compartilhar

O alimento então, na dinâmica de sua competência agregadora, também nos remete ao ambiente da cozinha. “A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem.” (SANTOS, 2005, p. 11). O pesquisador também firma que as cozinhas mudam “transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias.” (SANTOS, 2005). São muitas as festividades que selam datas comemorativas e reafirmativas da memória de um povo, reencontrando memórias vivas e experiências de outrora, identificação com uma história, um contexto coletivo, “memória como lugar de persistência, de continuidade, de capacidade de viver o insistente.” (TEDESCO; ROSSETO, 2007, p. 36).

A influência dos alimentos é frequentemente lembrada em festas nos ambientes religiosos, aspecto ressaltado por pesquisadores das mais variadas áreas, normalmente se apresenta como referência do que é sagrado. A comida tem um papel fundamental no universo das religiões afro-brasileiras, estando presente em praticamente todos os momentos. Todos os cultos fazem oferendas de alimentos, propiciatórias de pagamento por favores recebidos, ou como resgate de faltas em relação aos preceitos religiosos. Essas oferendas rituais, também chamadas obrigações, procedimento rotineiro por parte dos envolvidos nas práticas religiosas, são dadas aos deuses, por exigência dos mesmos a fim de propiciar auxílio em questões espirituais e materiais. São a restituição do axé, espécie de força divina, que atua como suporte das experiências humanas: vem dos deuses e deve ser a eles restituída (HUBERT, 2011).

Ainda no ambiente familiar, também se mantém o hábito de oferecer à Deus aquele alimento e agradecer pela mesa farta, independente das crenças os valores se aproximam nesse quesito “o alimento, a comida sagrada, nesse sentido, serve como principal moeda na economia de trocas simbólicas que se dá entre os seres sobrenaturais e os seus devotos.” (HUBERT, 2011, p. 17). A comensalidade seria então, um mediador entre o homem e os deuses, formalizando vínculos em uma lógica de dar e receber segundo Hubert. Do simbolismo imputado aos alimentos, “forma um código complexo que perpassa aspectos sociais, econômicos, culturais, políticos, religiosos, estéticos etc. O alimento compartilhado e não como um ato solitário, autônomo e individual. Comida, mais especificamente, em oposição ao alimento ingerido somente para manter-se vivo” (HUBERT, 2011, p.19).

Desde o princípio da história, humanos produzem as próprias condições para existir, podendo prover os próprios alimentos, domesticar os animais e incrementar o mercado com tais aportes seguindo normas sociais de trabalho como “um caçador na sociedade tribal, um agricultor na sociedade camponesa, um proletário na sociedade capitalista, mas ao se produzir como tal, ele se torna um produto desse modo de produção e simultaneamente um transformador em potencial.” Essas variáveis decorrem de inúmeros fatores, inclusive “obedece a regras específicas quanto à produção e à distribuição de alimentos, as quais são importantes para compreendermos o papel da

cultura como sistema simbólico.” O alimento decorre da produção nas sociedades tribais de trabalho cooperativo, “enquanto na distribuição do produto o que predomina são as regras de reciprocidade” (DANIEL; CRAVO, 2005, p. 60).

Independente das normas sociais e mercadológicas, a comensalidade permeia todas as relações humanas, em todas as classes sociais de uma mesma dimensão cultural. “Assim, na maioria das cerimônias de casamento em nossa sociedade, temos algum tipo de comensalidade, e em outras sociedades o próprio casamento garante ao indivíduo o modo de acesso ao alimento” (DANIEL; CRAVO, 2005, p. 61).

O comer junto não está restrito às grandes festas, mas aos grandes acontecimentos e às datas importantes, para além do casamento ou do sepultamento, outras ocasiões extraordinárias como, “por exemplo, o palco de grandes decisões políticas nem sempre é o plenário da Câmara ou o palácio do governo. De modo geral, durante reuniões, em almoços e jantares, é que se cria o clima ideal para a realização de grandes 'conchavos políticos” (DANIEL; CRAVO, 2005, p. 62).

Tais comportamentos humanos são parte do processo de sua própria construção social e cultural, considerando que o é moldado em preceitos sociais e mimeses culturais. Há uma necessidade destes elementos identitários para sua formação e inserção social, processo do qual ele é “criador e criatura” segundo Daniel e Cravo (2005).

Das regras de integração dos grupos, religiosos ou não, a comensalidade faz parte do receber, da hospitalidade, do retribuir, do agradecer. Nas matrizes africanas a comida é “obrigação” que lhes configura proteção, identidade e honradez. “A identidade ‘batuqueira’, ou da religiosidade afro-brasileira, também se realiza por meio da alimentação, já que dar de comer aos deuses faz parte das obrigações religiosas e das regras de interação do grupo” (HUBERT, 2011, p. 20).

A comensalidade entre determinado grupo de convivas lhes factua objetivos similares, unidade religiosa e socialização entre os adeptos. Mais do que partilhar os alimentos o preparo destes também envolve laços sociais que se edificam ainda mais no labor desse fazer. Assim o preparo destes alimentos “pode ser considerado um ritual de comensalidade: social, que envolve

comunicação, e implica uma troca, partilha, união, age como catalisador, estimulando, dinamizando e incentivando as relações entre os indivíduos.” (HUBERT, 2011, p.21).

Na mesma linha de pensamento Montadon (2011) trata das práticas rituais que envolvem os comensais dizendo que o partilhar dos alimentos fazem parte dos registros de algumas das religiões mais antigas, compondo relevantes modos identitários e de pertença, “inclusive, de definição de status. Mesmo naquelas em que o alimento não aparece como elemento organizador, elementos da natureza fazem parte do sistema principal de símbolos.” (GARCIA, 2007, p. 2). Nada é mais simbólico que a última ceia, onde a comensalidade é pura comunhão, “Jesus é habitualmente apresentado comendo com os discípulos e o povo. Porém, uma única refeição acabou caracterizando o movimento cristão (a eucaristia).” (GARCIA, 2007, p. 3).

Dentre os rituais que organizam as relações sociais a comensalidade encontra lugar de destaque, é um dos estruturantes da religião, a partilha, o pão da vida, a eucaristia que alimenta a alma dos cristãos em uma relação sagrada. (GARCIA, 2007, p. 6). A Eucaristia aparece como ritual de identidade entre cristãos, ligando-os à Jesus, em distribuição solidária de alimentos. “As formas de interação social a partir de critérios de reciprocidade organizavam a vida cotidiana e a religião, definindo os papéis e status dos que eram de fora do grupo social. No cristianismo o ritual da partilha do alimento, mais do que organizar a comunidade e suas relações.” (GARCIA, 2007, p. 7-11).

Mesmo nos mais antigos escritos estas relações de sacralidade entre a comensalidade e os Deuses estão presentes. Em o banquete dos sete sábios por Plutarco, refere-se a seriedade sobre a ausência do alimento nas palavras de Cleodoro revelando que: “ao eliminar o alimento, elimina-se também a mesa, que é um altar aos deuses da amizade e da hospitalidade!” (PLUTARCO, 2008, p. 100). É então o alimento um elo com o divino, um alimento para a alma como se vê nas palavras também de Solón. “A alma parece estar completamente escondida no corpo como se fora um moinho, rodando sempre em volta da premência de comer. [...] como se fôssemos escravos da necessidade de alimento.” (PLUTARCO, 2008, p.104).

Ele ressalta então a selvageria e a barbárie que pode estar presente no ato de comer que também pode ser um indicador cultural ou um código social que depende de inúmeros fatores o que nos remete à ideia de que a escolha de nossos alimentos decorre de nossas práticas culturais de maneira inexorável, arraigada em tentáculos de práticas milenares que influenciam nossos paladares e sustentam nossos hábitos. Se o paladar entra em foco, importa dizer que “a sociedade humana vem a ser entendida como um domínio simbólico constituído por relações e diferenças. [...] Por meio dos alimentos, indivíduos e coletividades fazem conexões e estabelecem distinções de natureza social e cultural.” (GONÇALVES, 2004, p. 44- 45).

Sobre o paladar ainda, das preferências por certos alimentos, a forma de cozinhar e apresentar os pratos, assim como o portar-se à mesa, a exemplo do que já dissemos anteriormente, Gonçalves endossa que, “todos esses elementos inter-relacionados compõem um código cultural por meio do qual mediações sociais e simbólicas são realizadas entre os seres humanos e o universo.” Ele trata das transformações simbólicas que vão da fome ao paladar. (2004, p. 47).

Portanto voltamos ao que diz Cascudo (1983, p. 26): “A escolha de nossos alimentos diários está intimamente ligada a um complexo cultural inflexível.” Cada grupo se caracteriza por uma forma de vida, uma cultura própria que irá influenciar na forma de relacionar-se com os alimentos, para simplesmente saciar a fome ou para celebrar, festejar ou agradecer, reforçando esses modos por intermédio da família, da igreja, da escola, que repassam essas práticas culturais de geração em geração (ABREU et al., 2001).

Fica claro que a cultura, a religiosidade e as crenças, influenciam na relação dos povos com o ato de comer junto, o que comer, quando e como fazê-lo. Então não só por necessidades fisiológicas, mas talvez principalmente e quase sempre a relação do humano com o alimentar-se parece ser espiritual, tradicional e cultural, antes mesmo de ser uma necessidade fisiológica.

Na contemporaneidade somos bem mais seletivos que no princípio da história humana quando se comia de tudo que estivesse ao alcance das mãos. Hodiernamente ideologias, religiosidade e cultura, influenciam na escolha do que comer, ditando costumes nas sociedades. “O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva,

na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas” (CARNEIRO 2005, p.72).

Na organização da vida cotidiana, ainda segundo Carneiro (2005), são vários os fatores que influenciam nos hábitos alimentares, a exemplo ele cita os critérios morais e tabus religiosos. É comum a relação entre alimento e religiosidade, hospitalidade e comensalidade, características que definem uma sociedade, ainda que nesta mesma hajam variações sobre o que comer e quando comer justo por preceitos culturais e religiosos. Entretanto é comum a todas a comensalidade como momento de interação, festividade e alegria.

A comensalidade em suas formas ritualística religiosas, indica tipos de alimentos servidos, ocasiões e procedimentos para o preparo e o servir denotam práticas culturais de determinado grupo, podendo denotar também suas práticas religiosas, indicando o que comer e o que não comer, assim como as datas do calendário para abstinência ou para inclusão de determinado alimento.

Os registros mais antigos sobre o partilhar e o ato de comer junto encontram-se descritos na Bíblia. Nela, inúmeras passagens reportam ao comer e ao beber como demarcadores de fatos, a começar por Eva e o fruto proibido, e alcançando a sagração do pão e seu partilhar, quando Jesus o diz, e ao vinho, como seu próprio corpo e sangue. Esse momento é retomado como parte da Missa Católica, no momento da Eucaristia ou conagração entre os fiéis, “compromisso de comunhão e participação dos seus gestos. Segundo a doutrina católica, na comensalidade eucarística, os fiéis internalizam na ‘carne’ humana a ação, gestos e palavras, de Jesus - o pão da vida”, a proposta do Cristo na ceia de despedida foi “estabelecer uma comensalidade numa mesa, sem interditos alimentares, sem seleção de convivas, sem normas rígidas, com aquilo que se tenha para a mesa.” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 6-8).

A comensalidade associada a tolerância e reciprocidade, alteridade e gratuidade, remete a outro fato bíblico, o da transformação da água em vinho por Jesus, para que uma festa de casamento continue a celebrar “esperança e vida eterna”, como ressaltam Soares e Camargo (2015, p. 6). “Isto serviu para destacar a postura aberta de Jesus, ao permitir o sentar-se à mesa de desiguais, impuros e não compatriotas, conforme citado em diversas passagens do evangelho, tendo como emblemático

o episódio da última ceia”. (SOARES ; CAMARGO, 2015, p. 6). A alteridade do Cristo em relação a alteridade também tem seu marco bíblico na multiplicação dos pães e dos peixes em prol de um povo faminto.

Nas mais diferentes religiões, a comensalidade se apresenta como ato de irmandade e fé, motivo que transforma o ato de comer junto em objeto de estudo para compreender a sociabilidade humana por meio de suas práticas comensais ao longo da história. “O ato de comer junto tem acompanhado o homem em toda sua evolução e aponta para ações de hospitalidade e dádiva.” (SOARES ; CAMARGO, 2015, p.18). Importante notar que comensalidade e religião surgem em concomitância em inúmeras pesquisas, apresentando ao partilha como meio para purificação do espírito. (POULAIN, 2013).

O comer junto e partilhar, “envolve dimensões religiosas, jurídicas e políticas, permitindo descrever o essencial e o todo.” (SOARES ; CAMARGO, 2015, p. 5). Os pesquisadores ressaltam que os alimentos passam por uma seleção de ingredientes aliados a técnicas específicas, peculiares para a sua transformação em comida. Sobre comida cerimonial, por obvio se diferencia da que é servida no dia a dia, tanto em quantidade como em qualidade, oferecendo alimentos menos comuns, menos acessíveis, que são partilhados “em uma dinâmica social que promove a segurança alimentar do grupo” (SOARES; CAMARGO, 2015, p.5).

Como parte da cerimônia, em ritual religioso ou social, no âmbito da dádiva ou no ato de purificação, a comensalidade é elemento fundamental em momentos de acolhimento. E no em sí da comensalidade e da religiosidade: “o comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se consubstancia na eucaristia católica. É também o significado de esperança na medida em que existiu a multiplicação dos pães” (SOARES; CAMARGO, 2015, p.2)

A comensalidade em rituais religiosos é também ‘confirmação do sagrado’ como o candomblé é uma constante, onde os deuses entram em cena e incorporam seus eleitos, por meio das danças, das festas que são os meios para o convívio “e reverência aos Orixás, deuses que entram em cena, incorporam seus escolhidos, quando todos dançam, brincam e comem.” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 8).

Do mesmo aporte teórico ainda se têm os significados elementares da comensalidade onde os momentos em que os convivas se reúnem à mesa em qualquer que seja o lugar para comer junto, esse ato se transforma em espécie de enlace social de várias ordens, para comemorar uma vitória, planejar uma estratégia e fazer alianças que inclui o estrangeiro à casa como um igual, reforça os laços sociais e está diretamente ligado à hospitalidade, aparece como elemento constituidor da identidade de um povo de dimensão sagrada.

3.3 A comensalidade na Festa do Divino

É parte do humano a sociabilidade em relação aos demais convivas por intermédio do alimento, é também à mesa que se perpetuam modos de ser e de fazer, costumes e afeto também são partilhados no momento de alimentar aos seus. “A comensalidade exerce seu papel na socialização como aprendizado da cultura e no oportunizar aos indivíduos tempo e lugar de desfrute do convívio com o seu grupo social primário” (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008, p. 56).

Já em dias de festa a comida varia quanti e qualitativamente das hodiernas. Comidas mais elaboradas, raras, de custo mais elevado que as outras do dia a dia são reservadas para momentos festivos, mantendo um caráter especial, assim como o jejum, o não alimentar-se por alguns dias ou em datas específicas de calendários religiosos, também representam momento especial e sacro. Em várias culturas antes de consumir os alimentos, as pessoas agradecem, oram e reverenciam o alimento em ato de respeito religioso, ou reverenciam aos antepassados, mantendo uma tradição, como o ato de orar e agradecer antes de cear, assim como jejuar nos dias sagrados, ou a proibição do consumo de certos alimentos em diferentes religiões. “Mesmo as famílias que não rezam e não refletem sobre os valores da cristandade, preservam alguns elementos do ritual religioso, num sinal de lembrança e de respeito aos antepassados e aos mais velhos que são depositários da tradição” (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008, p. 68).

Independentemente da religião dos sujeitos ou ausência de uma crença, mas por herança cultural, muitos rituais em torno dos alimentos mantêm um quê de sagrado, além da alegria durante

a partilha, o sacro, a união e a paz, parecem uma constante em torno da comensalidade. Saltou aos olhos um claro equilíbrio entre prazer em conviver para o ato de comer junto e o puro diletantismo gustativo (POULAIN, 2013).

“Como todo ritual de comensalidade seu maior destaque é a sociabilidade do ato de comer, manifestado na capacidade de congregar pessoas, oferecendo hospitalidade a familiares e amigos.” (OLIVEIRA; CASQUEIRO, 2008, p 76).

Em qualquer que seja a época o alimento aparece nas narrativas como ponto central das festivas, para além do comer junto, há também a necessidade de “exibição e preparo cerimonial dos alimentos,” como parte do cimento social. (SANTOS, 2008 p. 290). Em algumas passagens históricas o alimento foi motivo de guerra entre os povos, o que nos leva a conjecturar que tanto a hospitalidade quanto a intolerância e indiferença podem também ser fomentadas pela necessidade de alimentar-se.

Para o povo de santo em suas festas e rituais a alimentação é elemento indispensável para manutenção da saúde, transcendendo o ato de comer para além da questão fisiológica, ingerir o sagrado – o alimento- representado no que é plantado ou criado para virar alimento, simbolizam uma forma de manter-se saudável, saudando as divindades e dividindo com os demais os presentes sagrados que alimentam o corpo e a alma em um dual entre sagrado e profano que congrega solidariamente ligando humanos e entidades providenciando sintonia com as divindades e os homens.

Nas festas de tradições religiosas das mais diversas, o banquete tem sempre significado voltado ao agradecimento como nas religiões afro onde “os devotos oferecem festas e alimentos em troca de benefícios recebidos. [...] A fartura nas festas maiores constitui um dos elementos de prestígio das casas e a distribuição de alimentos faz parte da etiqueta nesta religião” (FERRETTI, 2011, p. 244-249).

No caso das oferendas aos voduns, os alimentos não podem ser descartados, mas sim servidos aos devotos. “Na Casa sempre se oferecem alimentos para o vodum que está sendo

comemorado e para os demais de sua família. Para os outros voduns se oferece água.” (FERRETTI, 2011, p.251).

O banquete nos terreiros, normalmente servido em clima festivo, é forma de criar vínculos sociais, poder e hierarquia (VILLANOVA; PELEGRINI, 2011). “Havia preocupação por parte do anfitrião em evidenciar seu poderio e riqueza por meio da composição do banquete, desde a prataria utilizada, as louças, a comida e bebida servida, até no entretenimento durante a refeição, além dos presentes que os convidados recebiam.” (p.5). O autor infere ainda sobremaneira o espírito de fraternidade que se evidencia na preparação dos alimentos e banquete para a festa do Divino, ficando muito evidente no início e final da festa.

Sob o viés da antropologia os aspectos do alimento se revestem de simbolismo tanto quanto as formas de fazer o alimento e o modo de comer e festejá-lo distingue as sociedades, as culturas. Permitir o consumo de alimentos tanto quanto proibir a ingestão de outros faz parte das culturas mais diferentes como parte das regras sociais e significados que norteiam um modo de vida, como por exemplo, a distinção que é feita entre o que deve ou pode comer uma criança, um idoso ou um convalescente, assim como a forma de portar-se à mesa e adequação de tipos de comida às faixas etárias conforme os papéis sociais, o gênero, etc., “obedecendo a regras de etiqueta como comer de boca fechada, comer tudo que contem no prato, manter o silêncio enquanto mastigam e tantas outras regras que as mães se encarregam de repassar aos filhos” (DANIEL; CRAVO, 2005, p.63-66).

As pesquisas disponíveis deixam clara a relação entre comensalidade e religião, apontando o que ambos têm em comum: “a partilha do alimento como ato de purificação espiritual. Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé.” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196). Da compreensão sobre o partilhar nas recorrentes e diferentes formas do festejar do Divino Espírito Santo, a comensalidade é percebida como ato comum entre os convivas de uma mesma prática religiosa. A partilha é movimento solidário contínuo de acolhimento e sociabilidade. “O ato de solidariedade de dividir o alimento com o próximo consegue superar a necessidade básica de saciar o apetite, que é uma necessidade fisiológica primordial das pessoas. A sociabilidade que aflora no

ato de se alimentar junto consegue ser mais importante ainda” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 42).

Outras formas de partilha são percebidas nas festas a exemplo da congada, ao invés de congregar, buscam enfeitiçar os rivais: “o elevado valor atribuído às refeições preparadas durante as festas parece fazer parte desse feitiço algo particularmente perverso ao afrontar uma importante manifestação de louvor” diz Costa (2006, p. 183). Esaú troca sua primogenitura por um prato de lentilhas, movimento de barganha de Jacó, no texto bíblico, para contornar a tradição de sujeição ao irmão mais velho que fora enfeitiçado pelo alimento que o fez desprezar as bênçãos de um primogênito. “As favas e as lentilhas faziam parte da relação dos víveres que se ofereceram ao rei David e à sua gente, para lhes retemperar as forças, após terem chegado de uma viagem pelo deserto, na qual passaram fome. Numa nítida alusão às suas qualidades energéticas”, também reservadas ao povo de Israel, quando do exílio da Babilônia (LAVRADOR, 2010, p. 59).

É clara a relação entre “comensalidade e religião tendo um denominador comum: a partilha do alimento como ato de purificação espiritual. Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196).

O partilhar é recorrente em diferentes formas no festejar do Divino Espírito Santo, a comensalidade é percebida como ato comum entre os convivas de uma mesma prática religiosa. A partilha é movimento solidário contínuo de acolhimento e sociabilidade, é ato de solidariedade, a partilha do alimento com o outro supera uma das principais necessidades humanas, a de saciar a fome, “que é uma necessidade fisiológica primordial das pessoas. A sociabilidade que aflora no ato de se alimentar junto consegue ser mais importante ainda.” (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 42).

Partilha e inserção do outro é movimento pertinente às Festas do Divino que mantêm o compromisso de disseminar os dons do Espírito Santo e por isso a proposta de comungar entre os seus é constante, exemplo disso é a festa goiana: “Em Pirenópolis, o cardápio da festa varia pouco e forma a chamada comida de pouso, em geral muito saborosa, produzida e servida em grandes quantidades.” Com uma vasta variedade de raízes e sementes, além das carnes. (VEIGA, 2008, p. 4)

Da feitura dos alimentos, tanto nas festas do Sul do país, quanto às do Maranhão e outros cantos do Nordeste brasileiro, cabe às mulheres essa responsabilidade. Pensar, planejar a festa e gerir donativos e joias para transformá-los em alimentos para centenas de brincantes e visitantes é tarefa feminina na tradição da festa brasileira. “As cozinheiras passam dias e noites à beira dos fornos e fogões no preparo de uma imensa quantidade e variedade de comidas que são servidas aos personagens centrais da festa.” Todo o império, assim como os visitantes fartam-se durante os banquetes (FIGUEIREDO, 2006, p 157).

O partilhar entre os comensais da festa, garante agradecimentos ao Divino Espírito Santo pela lavoura ao mesmo tempo que pede proteção para a próxima colheita. Mas a refeição também contribui para repassar a tradição à mesa entre os pertencentes da família Divino Espírito Santo. “No seio da família, a refeição contribui para o aprendizado dos papéis, da solidariedade e da distinção social. No seio do grupo dos comensais, ela assegura a transmissão e a permanência dos valores culturais e das regras socialmente definidas (RIVIÈRE, 1997, p.217).

O alimento, principalmente no Nordeste brasileiro, em ambiente católico ou de Santo, vai replicar o tradicional, contando a própria história e mantendo a memória ancestral “opera muito fortemente no imaginário de cada pessoa, e está associada aos sentidos: odor, visão, o sabor e até a audição. Destaca as diferenças, as semelhanças, as crenças e a classe social a que pertence, por carregar as marcas da cultura.” (BARROCO, 2008, p. 4).

No sentido bíblico a composição do banquete dentro de um ritual religioso, o “comer em conjunto” expressa comunhão, amorosidade e alteridade. “É sob esse prisma que queremos voltar nosso olhar para a festa do Divino, na qual a comensalidade, ou seja, a partilha feita em fraternidade e harmonia é uma das principais peculiaridades da celebração. (VILLANOVA; PELEGRINI, 2011, p. 5). São muitos os exemplos encontrados na Bíblia sagrada do uso dos alimentos. Um dos exemplos: “a sopa confeccionada à base de legumes que Eliseu preparou para matar a fome aos filhos dos profetas.” Episódio marcado por um evento aterrador, “um dos legumes silvestres recolhidos para a sopa, um era venenoso. Os comensais só se aperceberam de tal situação quando

estavam a degustá-la e ela mal sabia.” “Nesta circunstância, Eliseu deitou farinha na sopa e o veneno desapareceu” (LAVRADOR, 2010, p. 69).

Dos exemplos bíblicos, inúmeros envolvem a feitura de alimentos ou produção de milagres para saciar a fome, como no caso da multiplicação dos pães e dos peixes para matar a fome dos pobres e o milagre da transformação da água em vinho para alimentar o conagraçamento nas Bodas de Canaã (ambos protagonizados por Jesus Cristo) estando, o alimento, no centro das questões sociais mais elementares. A questão alimentar ocupou enorme centralidade ao longo da história, “servindo, muitas vezes, como o fiel da balança, entre ricos e pobres, pelo que os autores dos livros sagrados a colocaram como o grande suporte na mensagem que quiseram transmitir. Logo a abrir a Bíblia, no seu primeiro livro, o Gênesis” (LAVRADOR, 2010, p. 35).

Já a fraternidade, entre os convivas do Império, nasceu com os donativos, a doação dos alimentos e outros recursos necessários à construção da festa “trata-se de manifestações de devoção e da retribuição as graças concedidas pelo Divino, em especial, o ato de partilhar o alimento – sentimentos emanados pela fé” (LAVRADOR, 2010, p. 4).

Os convidados se amontoam nas festas ao Divino, normalmente não há lugar que comporte tanta gente considerando que podem ser distribuídos até vinte cinco mil pratos de comida nas maiores festas. “No entanto, notamos certa hierarquização na composição das mesas, por exemplo: os festeiros almoçam com padre em um local privilegiado da casa da festa. A figura dos reis da celebração é colocada em destaque, afinal são considerados os mentores de toda festividade naquele ano” (LAVRADOR, 2010, p. 05).

O banquete oferecido ao Divino Espírito Santo é impregnado de fraternidade, o que pode ser percebido também no desenrolar da festiva entre doadores, voluntários, visitantes e festeiros. “Como já mencionado, a fartura é um aspecto marcante da festa, sendo comum avistar os devotos se fartando, e ainda, com recipientes próprios para levar a comida abençoada para suas casas” (LAVRADOR, 2010, p. 04).

Nos Terreiros de Mina, importante dizer da dinâmica comensal, os alimentos ofertados também visam agradar as “entidades sobrenaturais que não se encontram distantes dos homens e de

seus interesses, ao contrário, apreciam as coisas que os humanos gostam, como alimentos e brincadeiras” (FERRETTI, 2011, p.4). Na descrição de Ferretti sobre a comida de Santo ele fala da dificuldade em descrevê-la, mas considera o preparo uma atividade feminina “desempenhada por pessoa que não entra em transe. Na Casa das Minas a encarregada da cozinha é denominada de vodunsiponcilê. Costuma ser uma pessoa idosa, discreta e de inteira confiança da dirigente.” (FERRETTI, 2011).

As vodunsis, na visão do pesquisador, são detentoras de profundo conhecimento no preparo dos alimentos para uma obrigação, um sacrifício, um pedido de proteção e uma benção. “Não se explicam os sentidos dos elementos simbólicos envolvidos, que o pesquisador deve se encarregar de construir em cima dos dados e das informações que conseguir. Existem regras de etiquetas complexas relacionadas com a comida, que variam com as tradições de cada casa” (FERRETTI, 2011, p. 9).

Descrever a cerimônia na Casa das Minas carece de acuidade nos termos e descrições delicadas sobre a comida de santo, comida de obrigação, que normalmente se come com as mãos. Ferretti (2011). Entretanto, durante a Festa do Divino Espírito Santo é fundamental ressaltar que a festa é de obrigação da casa, mas a comida não o é. Durante o festejar do Divino na casa das Minas é servido um banquete, muita fartura, com aprovação de Nhochê, por ser um banquete os pratos não são precedidos de nome africano. Mas algumas regras são cumpridas na casa, Ferretti (2011) também alerta para o fato de não se comer “na panela que vai ao fogo, nem se coloca a panela sobre a mesa em que se vai comer. Não se come em mesa sem toalha e não se deve comer segurando o prato na mão.” (p.9). Como afirma o pesquisador, alguns ingredientes são difíceis de ser encontrados, até porque tem dias específicos para usar algumas especiarias quando são preparadas as comidas de obrigação da casa “como, por exemplo, batata doce branca, banana roxa, gengibre em grande quantidade, aves com determinadas características, etc.” preparadas em caldeirões sobre trempe de pedras de tacuruba. Consta na pesquisa de Ferretti (2011, p. 9) relato de um “africano de passagem por São Luís nos disse que no Benin os voduns são invocados quando se acende o fogo e

se preparam certos alimentos. Assim o odor da comida constitui um dos elementos importantes que atraem os voduns”.

No terreiro, a comensalidade se confunde com hospitalidade ao que se percebe em trecho de pesquisa de Mundicarmo Ferretti (1985, p.47), quando diz que durante a festa os anfitriões procuram servir aos visitantes um café ou um copo de mingau de milho para agradá-los “e prepara-se jantar aos tocadores [...] Serve-se jantar para todos os presentes. E na do Espírito Santo não pode faltar um chocolate com bolo após a missa e a preparação de várias mesas de doces que são distribuídos no último dia”.

Independente do ambiente da festa do Divino Espírito Santo, as personagens principais dos dias de comilança e fartura são as cozinheiras que passam várias noites no calor da cozinha preparando o menu variado servido “aos personagens centrais da festa como o império e caixeiras, bem como a todos os participantes, uma vez que a fartura e a comensalidade são preponderantes na dinâmica do festejo.” (FIGUEIREDO, 2006, p. 3). No Rio Grande do Sul as mulheres também se responsabilizam pelos banquetes ofertados durante os festejos, na cozinha lhes cabe, no máximo, tarefa como preparar o fogo com lenha, e nos demais espaços da festa as responsabilidades são divididas equitativamente.

A Festa do Divino Espírito Santo que chegou ao Brasil com a imigração açoriana, principiado na Bahia e avançando em quase todo o estado Brasileiro, justo pelas influências luso-açorianas, tanto na origem, quanto nas derivações aqui no Brasil, a fartura dos banquetes se equivalem, bebida, comida, música e fé são constantes, o que varia é a peculiaridade própria de cada local que implicará no que será servido e como fazê-lo.

Importante ressaltar as constantes referências à festa do Divino em relação à fartura, partilha e sociabilidade dos devotos. Ainda que os comensais não caibam todos ao mesmo tempo em torno do banquete “considerando que é distribuído aproximadamente vinte cinco mil pratos de comida.” (FIGUEIREDO, 2006, p. 5) é considerada então a hierarquia para compor as mesas de forma que todos são servidos independentemente da posição no império ou na festa. Em alguns casos “Os festeiros almoçam com padre em um local privilegiado da casa da festa. A figura dos reis da

celebração é colocada em destaque, afinal são considerados os mentores de toda festividade naquele ano”, há destaque também para o casal com liderança sobre a comunidade, são “figuras capazes de reunir familiares, amigos, conhecidos e turistas em volta de uma refeição que tem a benção divina. Trata-se de um poder simbólico de membros da comunidade que estão a serviço do Divino” (FIGUEIREDO, 2006, p.5).

Nas conhecidas festas em louvor ao Divino em Alcântara, a preparação para a festa começa com a feitura de licores e doces de espécie, dias antes do início da festa. Tudo preparado e estocado para a espera dos visitantes fervorosos. Durante a festa, mesas de banquete ficam dispostas à disposição dos festeiros, brincantes, fiéis e moradores locais, em vários pontos da cidade e principalmente na casa dos festeiros e na casa do Divino. São servidos variedades de bolos, doces, refrigerantes e licores, para quantos quiserem se fartar. A oferta do alimento é em agradecimento pelo ano de colheita e em conagração aos pares por louvarem juntos a divindade à medida que agradecem as deidades divinais. Do que é servido se percebe parte da cultura local na representação do doce de espécie e dos licores, tipicamente alcantarenses, assim como as demais guloseimas representam a tipicidade do lugar.

Na Casa das Minas, em São Luís, as comidas são preparadas poucos dias antes da festa. Uma fartura de carnes, acompanhamentos e bolos é produzida por mulheres que se dedicam, em tempo integral, por cerca de 20 dias às manufaturas necessárias para a festa. São recebidos em doação, frangos, porcos, gado, arroz, feijão, farinha, etc., para manter os banquetes durante o período festivo. Os fiéis se aglomeram pelos corredores da casa das minas, para partilhar do alimento que naquele instante representa comunhão entre os crentes do Divino, hinos e toques de caixas soam ao fundo em louvor de agradecimento, antecedendo a ingesta dos alimentos. De novo, quantos vierem serão alimentados como é praxe nas festas maranhenses do Divino Espírito Santo.

Enquanto que no Rio Grande do Sul, a festa também é introduzida na cultura religiosa do Estado após a chegada dos açorianos ainda no Século XVIII. Aqui os açorianos mantinham viva sua relação com o sagrado de forma muito particular resultante de árias correntes migratórias, percebido na linguagem e na religiosidade, cultivam a festa, a dança, a música e o alimento farto.

O ato de preparar o alimento nas festivas ao Divino Espírito Santo, compreende-se a feitura como “manifestações de devoção e da retribuição às graças concedidas pelo Divino, em especial, o ato de partilhar [...] a fartura é um aspecto marcante da festa, sendo comum avistar os devotos se fartando”. (VILLANOVA; PELEGRINI, 2011, p.4).

Quanto aos pratos servidos nas festas ao Divino indistintamente, são variadas, mas têm em comum as mesas de doces o início e final da festa o que cria uma unidade entre os devotos nos mais diferentes lugares. Tudo envolve alimentos, ou para entreter os convidados, ou para impressioná-los, talvez até para tornar mais aprazível horas e horas de discussões sobre algo importante, mas principalmente nos momentos de fé é que se faz notório e predominante o simbolismo do alimento, nas mais diferentes sociedades e independente do calendário litúrgico. Entretanto, é o próprio calendário religioso que dita o comportamento diante dos alimentos, tanto entre os católicos, como entre os umbandistas ou espíritas. “A igreja católica aconselha abstinência de carne e mesmo jejum em certas datas 'santificadas'. Ao mesmo tempo, incentiva seus adeptos a participarem do alimento fundamental do cristianismo que é a eucaristia, isto é, 'o corpo e o sangue de Cristo', consubstanciado na hóstia e no vinho” (VILLANOVA; PELEGRINI, 2011, p. 62). Outro fator relevante é a forma como o catolicismo encara a gula, considerando-a pecado capital, Daniel e Cravo entendem esse aspecto como meio de controle da igreja sobre os hábitos alimentares.

Questões pertinentes à produção da Festa do Divino no Sul brasileiro que mantem a festa eminentemente católica, não obstante, durante a festa, se canta e dança ao mesmo tempo em que se aproximam da mesa do banquete, fartamente composta de pães, doces, bolos, salgados, vinho, suco de uva e refrigerante, para conagração dos católicos que preparam a festa para a comunidade e com ela partilham o alimento. São trazidos pelos componentes da comunidade, cada família traz um prato contendo um tipo de alimento ou tipo de bebida e no fim a mesa do banquete fica abastada, garantindo o alimento em dias específicos do calendário litúrgico que contempla o período de pentecostes.

As festas em Caxias do Sul e Criúva se aproximam na forma de conagração, em tipos de alimento, em fartura e nos dias de oferta comensal, tanto quanto, ambas se aproximam às festas do

Maranhão na intenção do alimento e na fartura. Variando de fato, o que é servido, os dias escolhidos para servir o alimento e a festiva entorno deste.

4. Considerações Finais

Chega-se a algumas conclusões, quais sejam, comensalidade em nossa compreensão, para além de uma necessidade fisiológica, emana da necessidade que o sujeito tem em partilhar ao comemorar qualquer que seja o evento. “Comemorar”, traz em seu radical o “comer” e o sufixo “orar” sugere celebração e mesmo diante da velocidade que a atualidade nos impõe, onde os tempos cronológicos são suprimidos por outros tempos mais fluidos, impedindo, ou dificultando o encontro para o comer junto, ao que se percebe, ainda há uma busca por esse encontro, por esse momento, pois é inato ao humano o gregar-se e agregação substancialmente sugere celebrar o momento. Entretanto, invariavelmente, representará um modo de ser, uma expressão cultural e representação social em seu conjunto.

É idiossincrático o que ressalto agora com pertinência ao início desta análise sobre comensalidade, os resultados a que chegamos em níveis de culturas individuais, não se deram de maneira pacífica e harmoniosa. O que elegemos como cultura própria carrega consigo um lastro histórico não tão pacífico, mas que, de alguma forma, corroborou para as novas identidades culturais as quais o ato de comer junto tomou ocupou seu lugar em cada povo.

Dos banquetes ofertados ao público durante a festa do Divino Espírito Santo, são formas de louvar ao Divino, agradecer as bênçãos e fortalecer os laços sociais. Em torno das mesas dos convivas há uma equivalência onde as diferenças sociais são “dizimadas”, pois todos são igualmente adoradores do Divino Espírito Santo e ocupam mesmo nível de importância frente a deidade da entidade trinitária.

Ofertar o alimento, receber o outro indistintamente, reforça os princípios do acolhimento na Festa do Divino Espírito Santo, onde o outro em sua face representa o Divino, o sagrado e deve ser tratado com todas as honras e fartura à altura de sua importância.

Referências

ABREU, Edeli Simoni de; VIANA, Isabel Cristina; MORENO, Rosymaura Baena; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva. Alimentação mundial - uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 10, n. 2, p. 3-14. 2001.

ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. Bernardo Lewgoy. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BARROCO, L. M. S.; BARROCO, H. E. A importância da gastronomia como patrimônio cultural, no turismo baiano. **TURyDES – Revista de investigación em turismo y desarrollo local**, v. 1, n. 2, mar. 2008.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80. 2005.

CASCUDO, L da C. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte, Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1983.

COSTA, P. T. M. As raízes da congada: a renovação do presente pelos filhos do rosário. 2006. 241 f. **Tese** (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de Brasília-UNB, Brasília, DF, 2006.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Olhares antropológicos sobre a alimentação - valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, A., GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 56-68.

FERRETTI, M. M. R. **De segunda a domingo: etnografia de um mercado coberto; mina uma religião de origem africana**. São Luís: SIOGE, 1985.

FERRETTI, S. F. Comida ritual em festas de Tambor de Mina no Maranhão. **Horizonte**, Belo Horizonte, v. 9, n. 21, p. 242-267, abr./jun, Dossiê: Religião e Cultura – Artigo original. 2011.

FERRO, R. C. Gastronomia e turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 2, n. 2, p. 38-56. 2013.

FIGUEIREDO, W. “Divinos Maranhenses” no Rio de Janeiro: relações entre práticas de sociabilidade e práticas rituais: a Festa do Divino Espírito Santo do Terreiro Cazuá de Mironga em Seropédica – RJ. **Textos escolhidos de cultura e arte populares**, v. 3, n. 1, Rio de Janeiro. 2006.

FRANÇA, S. L. G. Mapa conceitual aplicado em educação nutricional. In: FREITAS, M. C. S., FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 355- 374.

FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. V. Alimentação na escola pública: um estudo com adolescentes em unidades de ensino de municípios baianos. In: FREITAS, M. C. S., FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 37-54.

GARCIA, P. R. “Isto é o meu corpo”: rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. **Revista Caminhando**, São Paulo, v. 12, n. 20, p. 19-28, jul. - dez. 2007.

GONÇALVES, J. R. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 40-55. 2004.

HUBERT, S. Manjar dos deuses: as oferendas nas religiões afro-brasileiras. **Primeiros Estudos**, São Paulo, n. 1, p. 81-104. 2011.

LAMEIRAS, A. O alimento, a festa e as relações sociais — A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. **Revista de Guimarães**, n. 107, pp. 219-242, Guimarães-Portugal. 1997.

LAVRADOR, J, L, P. Ao sabor da Bíblia. **Dissertação** (Programa de Mestrado da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra). 2010, 227f, Coimbra, Portugal, 2010.

MONTANDON, A. Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2011.

PLUTARCO. **Obras Morais**. O Banquete dos Sete Sábios Tradução do grego, introdução e notas: Delfim F. Leão Editor: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos e Imprensa da Universidade de Coimbra, 2008.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

OLIVEIRA, N.; CASQUEIRO, A. S. Ritos da comensalidade festiva na Bahia. In: FREITAS, M. C. S., FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 55- 88.

VEIGA, F. B. Os Gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás. Candelária – Revista do Instituto de Humanidades, Rio de Janeiro: IH-UCAM, ano 5, p. 135-150, Jan./Jun. 2008.

VILLANOVA, W.; PELEGRINI, S. C. A. E dos devotos do Espírito Santo. Fé e devoção: o alimento sagrado na Festa do Divino em SP. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE HISTORIA, 5., Maringá-PR. 2011. **Anais...** Maringá-PR, 2011.

RIVIÈRE, C. **Os ritos profanos**. Petrópolis: Vozes, 1997.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31. 2005. Editora UFPR.

SANTOS, L. A. S. A questão alimentar na trajetória do pensamento antropológico clássico. In: FREITAS, M. C. S., FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008. p. 277- 304.

SOARES, F. C.; CAMARGO, L. O. L. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997- 2011). **Revista Rosa dos Ventos–Turismo e Hospitalidade**, Caxias do Sul, v. 7, n. 2, p.191-204, abr-jun. 2015.

TEDESCO, J. C.; ROSSETO, V. **Festas e saberes**: artesanatos, genealogia e memória imaterial na região colonial do Rio Grande do Sul-Passo Fundo: Méritos, 2007.

ZAMBERLAN, L. et al. Do churrasco à Parrilla: um estudo sobre a influência da cultura nos rituais alimentares de brasileiros e argentinos. In: ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM ADMINISTRAÇÃO, 33., 2009, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ENAPAD, 2009.