

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
CURSO DE HOTELARIA

TARSSIANNE SILVA RODRIGUES

CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara Maranhão.

São Luís – MA

2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
DEPARTAMENTO DE TURISMO E HOTELARIA
CURSO DE HOTELARIA

TARSSIANNE SILVA RODRIGUES

CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara Maranhão.

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Hotelaria ofertado pela Universidade Federal do Maranhão como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel do curso correspondente.

Orientadora: Prof.^a Ma. Marilene Sabino Bezerra

São Luís - MA

2021

Rodrigues, Tarssianne Silva.

CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara Maranhão. / Tarssianne Silva Rodrigues. – 2021.

128 f.

Orientador (a): Marilene Sabino Bezerra.
Monografia (Graduação) - Curso de Hotelaria,
Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2021.

1. Banquete. 2. Festa do Divino Espírito Santo. 3. Gastronomia. 4. Patrimônio. 5. Saberes e Fazeres Tradicionais. I. Bezerra, Marilene Sabino. II. Título.

TARSSIANNE SILVA RODRIGUES

CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara Maranhão.

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Hotelaria ofertado pela Universidade Federal do Maranhão como requisito parcial para obtenção do Grau de Bacharel do curso correspondente.

Orientadora: Prof.^a Ma. Marilene Sabino Bezerra

Aprovada em: / /

BANCA EXAMINADORA:

Prof.^a Ma. Marilene Sabino Bezerra (Orientadora)
Mestre em Sustentabilidade de Ecossistemas
Universidade Federal do Maranhão

Prof.^a Elaine Cristina Silva Fernandes
Mestre em Gestão de Negócios Turísticos
Universidade Federal do Maranhão

Prof.^a linda Maria Rodrigues
Doutora em linguística e Língua Portuguesa
Universidade Federal do Maranhão

Dedico este trabalho especialmente aos festeiros da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara- MA pela dedicação, valorização e fortalecimento da cultura movido pela Fé ao Divino.

AGRADECIMENTOS

Eternamente a Deus. Jamais conseguiria chegar até aqui sem essa força e Fé, nos momentos mais difíceis me sustentou, acalmou meu coração para que seguisse firme nessa batalha. A Ele toda a honra.

Aos meus pais Madalena e José, a razão da minha vida, a motivação de toda essa luta, meus maiores incentivadores, amigos, que me apoiaram em todas minhas escolhas, suportaram minha ausência durante seis anos da minha vida acadêmica, enfrentaram todas as dificuldades que vieram. Torceram e acreditaram em mim quando ninguém mais acreditava, devo tudo a eles. Mãe e pai, muito obrigada! Tudo o que fiz e farei, será para que tenham o melhor, toda dedicação não é em vão, a vocês todo meu amor.

Ao meu amor José, que conheci no curso, se tornou meu companheiro, amigo e incentivador. Obrigada por todas as palavras de carinho, pelos abraços e por me fazer sorrir quando eu estava triste e sentindo falta de casa. Jamais esquecerei, amo você!

Ao meu irmão Thales, às minhas amigas Luciane Coelho, Daiane Cristina, Milena e Kessiane que dividiram comigo casa, comida e companheirismo. À Dona Sônia que me acolheu e recebeu como filha nos últimos meses em que finalizava o curso. Ao Elkson por ser um amigo maravilhoso e me dar todo suporte, principalmente resgatando este trabalho quando pensei que tinha perdido tudo, ao Leandro que me ajudou nessa pesquisa.

Minhas amigas de Ensino Médio que amo e que estão sempre comigo sentindo orgulho de mim, Ana Caroline e Myrelle. Leticia Castro, minha “hoteleamiga” por toda ajuda, por valorizar a amizade e cuidar dos amigos como uma fera. Valeu meninas! E a todos os amigos que me incentivaram sempre.

À Marilene Sabino, minha orientadora e um exemplo de professora e grande profissional, por aceitar em meio a tanta correria dedicar o seu tempo a me ajudar a construir este trabalho sem medir esforços e sempre motivando, só posso agradecer.

A todos os entrevistados que se dispuseram a contribuir nessa pesquisa, sendo que o período de coleta de dados não era um dos melhores.

A todos os professores do Curso de Hotelaria pela dedicação e trabalho. A professora Linda Maria pela atenção e carinho que teve comigo durante o tempo que convivemos no grupo de pesquisa, a professora Elaine Cristina pela oportunidade de participar do projeto de extensão a qual é coordenadora, por toda confiança depositada a mim e seus alunos e acreditar no potencial de cada um. E sem dúvidas ao Fábio excelente profissional do departamento do curso, um exemplo de tranquilidade e paciência.

“Vá, coma do alimento com alegria e beba o seu vinho com o coração alegre, pois o verdadeiro Deus já se agradou das suas obras”

(ECLESIASTES 9,7)

RESUMO

Este trabalho tem como tema Cultura popular e gastronomia: a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão, com o objetivo compreender a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão, na percepção dos executores do cerimonial nos últimos dez anos, investigando o processo histórico e o conhecimento do preparo repassado em gerações. A metodologia concentrou-se no procedimento de fundamentação teórica e coleta de dados com aplicação de entrevistas e roteiro semiestruturado com os anfitriões. Quanto a classificação, essa pesquisa é de natureza exploratório - descritiva, de abordagem qualitativa. Os resultados obtidos evidenciaram muito o saber tradicional e os alimentos, encontrou-se elementos essenciais de valorização da cultura local por meio do repasse dos saberes e fazeres incluindo a gastronomia, esclarecimentos de pontos relevantes sobre as mudanças ocorridas ao longo do tempo, algumas dificuldades encontradas pelos festeiros e a falta de políticas que assegure a preservação.

Palavras-chaves: Banquete. Festa do Divino Espírito Santo. Gastronomia. Patrimônio. Saberes e fazeres tradicionais.

ABSTRACT

This work has as its theme Popular culture and gastronomy: the importance of traditional knowledge for the banquet at the Divino Espírito Santo Festival in Alcântara / Maranhão, with the aim of understanding the importance of traditional knowledge for the banquet at the Divino Espírito Festival Santo de Alcântara / Maranhão, in the perception of the performers of the ceremonial in the last ten years, investigating the historical process and the knowledge of the preparation passed on through generations. The methodology focused on the procedure of theoretical foundation and data collection with the application of interviews and a semi-structured script with the hosts. As for classification, this research is exploratory - descriptive, of a qualitative approach. The results obtained showed a lot of traditional knowledge and food, essential elements were found to value local culture through the transfer of knowledge and practices including gastronomy, clarifications of relevant points about the changes that occurred over time, some difficulties encountered by party-goers and the lack of policies to ensure preservation.

Keywords: Banquet. Feast of the Holy Spirit. Gastronomy. Patrimony. Traditional knowledge and practices.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1	Montagem da mesa do banquete	44
Imagem 2	Vista aérea da Praça da Matriz da cidade de Alcântara/Maranhão	53
Imagem 3	Gurijuba alcantarenses uns dos pratos típicos mais famosos da cidade.....	54
Imagem 4	Tribuna	56
Imagem 5	Santa Croa	56
Imagem 6	Levantamento do mastro do império	59
Imagem 7	Decoração da mesa de doces da festa do Divino de Alcântara/MA.....	61
Imagem 8	Doces da festa do Divino.....	62
Imagem 9	Doce de espécie	62
Imagem 10	Licor da Festa do Divino de Alcântara/Maranhão.....	63
Imagem 11	Ambiente informal de produção do doce de espécie e bolos da Festa do Divino de Alcântara.....	71

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Exemplificação dos festeiros	50
Figura 2 Método base do percurso metodológico	51
Figura 3 Exemplificação do roteiro de entrevista de acordo com os capítulos teóricos da pesquisa.....	52

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 Subdivisões da cozinha tradicional	31
Quadro 2 Vantagens e desvantagens da utilização técnica de entrevista	51
Quadro 3 Metodologia	53
Quadro 4 Programação dos dias oficiais do festejo do Divino Espírito Santo do ano de 2019	57
Quadro 5 Classificação dos cerimoniais da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara.....	65

LISTA DE ABREVIATURAS

CCPDVF	Centro de Cultura Popular Domingos Vieira Filho
CDFB	Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro
CEMAR	Companhia Elétrica do Maranhão
GPICGM	Grupo de Pesquisa em Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MEC	Ministério da Educação e Cultura
SMF	Subcomissão Maranhense de Folclore
UFMA	Universidade Federal do Maranhão
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

SUMÁRIO

1 - INTRODUÇÃO	15
2 - CULTURA	18
2.1 Classificação da cultura: erudita, massa e popular	18
2.2 Patrimônio cultural: material e imaterial	20
2.3 Cultura e festas populares no Brasil	22
2.4 Festas populares no Maranhão	26
3 – GASTRONOMIA E IDENTIDADE	29
3.1 A gastronomia como cultura	29
3.2 A culinária como patrimônio local, cultural e identidade	32
3.3 Gastronomia na atualidade e gastronomia tradicional.....	36
4 - CONHECIMENTO CULTURAL, SABERES E FAZERES NA GASTRONOMIA NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA MARANHÃO	39
4.1 Importância do conhecimento cultural para a produção tradicional, Saberes e fazeres na gastronomia.....	39
4.2 Aspectos históricos e etnográficos sobre a Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão	41
4.3 O banquete e a comensalidade	45
5 - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	47
5.1 Caracterização da pesquisa.....	48
5.2 Procedimentos da Pesquisa.....	48
5.3 Universo e amostra	49
5.4 Coleta e análise de dados.....	51
5.5 Descrição do local de estudo	
6 - ANÁLISE DOS RESULTADOS	
6.1 A Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara e o processo de oferta do banquete	55

6.2 O cardápio do festejo como alimento tradicional.....	60
6.3 Análise das entrevistas.....	64
7 - CONSIDERAÇÕES FINAIS	72
REFERÊNCIAS	76
APÊNDICES	83
APÊNDICE A - Roteiro de Entrevista	84
APÊNDICE B – Formulário Semiestruturado Aplicado aos Festeiros	85
APÊNDICE C – Levantamento dos Festeiros dos Últimos 10 Anos.....	86
APÊNDICE D - Síntese das Entrevistas Aplicadas aos Festeiros do Ano de 2010 a 2016	87
ANEXOS	119
ANEXO A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	120

1- INTRODUÇÃO

A cultura de um povo é expressada das mais variadas formas e revela em si um conjunto de dinâmicas que os tornam definidor de sua significação como danças, celebrações, festas, saberes populares, gastronomia dentre outros.

O Brasil é detentor de culturas de grande expressão popular, e demonstram suas representações contidas em crenças, hábitos, folclore, danças, ritos, celebrações entre outras formas que estejam relacionadas a um determinado grupo, sociedade ou região. A maioria das manifestações mais populares é representada pelas festas onde podemos encontrar em todo território brasileiro como, por exemplo, o carnaval especialmente no Rio de Janeiro, as festas juninas no Nordeste e o bumba meu boi no Maranhão.

Independentemente de onde seja, elas trazem o mesmo significado, a identidade do povo, a história da cidade, o passado, a memória, a formação da cultura popular. Inevitavelmente, quando falamos de cultura popular estamos ligados diretamente à tradição e sem dúvida ao conceito amplo de cultura, uma vez que está representando determinada realidade social na qual manifesta práticas que através dos anos vão passando de geração em geração e se transforma em memória, valor identitário e patrimônio cultural.

Conforme o estudo desses aspectos surgiu o interesse acerca da discussão sobre a temática da gastronomia presente nas festas populares destacando aqui a Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão com ênfase no banquete preparado. Tendo em vista o sentido da comida, que vai além da necessidade fisiológica, buscamos compreender seu fundamento mais amplo, recordadas na referida festa. De acordo com pesquisadores da área da gastronomia, como Beluzzo (2004), Carneiro (2003), Cascudo (1983), Montanari (2008), Fagliari (2005), percebeu-se a necessidade em mais estudos voltados principalmente para a culinária tradicional, pois, ao perpassar por várias gerações, revela um processo de conexão nas relações sociais e familiares, com valores simbólicos a exprimir suas tradições e raízes. E, que certamente reflete na composição de uma história peculiar da cultura que os tornam especiais e que possivelmente correm risco de não serem continuadas.

A motivação na realização desta pesquisa começou desde o primeiro contato com a festa no ano de 2011. Ao participar e conhecer melhor a Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão percebeu-se uma atenção muito grande por parte dos organizadores voltada para os alimentos e mais específico os doces oferecidos nesse período, nesse momento surgiram inquietações, sobre a importância desses alimentos nessa manifestação, o momento em que começaram a ser produzidos e investigar se existe algum valor tradicional e simbólico para a comunidade.

O Grupo de Pesquisa em Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense (GPICGM) da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) proporcionou um incentivo ainda maior para a investigação do tema proposto. Tendo em vista que as práticas de alimentação dizem muito sobre um determinado povo, pois ocasionam a criação de símbolos e ritos. Diante disso, buscou-se reunir dados/informações com o propósito de responder ao seguinte problema da pesquisa: De que maneira a compreensão dos executores da Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão auxilia no entendimento do significado da realização do banquete?

A importância dessa pesquisa é relatar o conhecimento gastronômico do período mais festivo do município, passado de geração em geração que se tornou tradicional, e que correspondem aos saberes e fazeres locais da gastronomia. Pois pouco se conhece a respeito do processo histórico-cultural de construção desses alimentos alcantarenses, principalmente sobre a origem dos doces e seus significados e as especificidades das matérias primas que dão o sabor singular a elaboração gastronômica.

Assim, o tema desta pesquisa delimitou-se em colher informações sobre a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão. Ajustado ao objetivo geral que se aprofunda nos executores do cerimonial dos últimos dez anos. Além disso, o propósito é possibilitar melhor entendimento de como a cultura popular, que representa a cultura de um povo se interliga com a gastronomia, e dessa correlação identificar o valor histórico e significado dos alimentos servidos durante a Festa do Divino tendo como finalidade apresentar a sua representatividade por meio da comunidade, tendo como proposta a valorização e preservação da cultura local.

A pesquisa encontra-se estruturada da seguinte forma: Parte introdutória, primeiro referencial teórico constituído por quatro subtítulos, onde conceitua a cultura em sua forma ampla, e patrimônio cultural, em primeiro momento descreve a sua etimologia, pautado nos autores como José Luiz dos Santos (2005) Terry Eagleton (2005), ambos voltado para a definição da palavra bem como seu significado, e para complementar a discussão dos autores, buscou-se em Vivian Braga (2004) contribuições da antropologia para a cultura. E em segundo momento evidencia-se o patrimônio cultural por meio das festas populares no Brasil até chegar ao Maranhão.

O segundo referencial teórico concerne à gastronomia e identidade, contém três subtítulos que ajudam na compreensão sobre gastronomia enquanto cultura, patrimônio culinário e ainda uma comparação social sobre a gastronomia na atualidade e a tradicional.

O terceiro referencial, ainda trata-se de arcabouço teórico, porém voltado para o tema em questão que é a importância do conhecimento cultural, saberes e fazeres na gastronomia, aspectos históricos e etnográficos, banquete e comensalidade diretamente ligados a Festa do Divino Espírito Santo Em Alcântara Maranhão.

No tópico quinto, estão os procedimentos metodológicos, analisando o tipo de pesquisa, universo, a amostra e os instrumentos que foram utilizados para a coleta de dados.

No tópico sexto, a análise dos resultados das entrevistas e parte dos relatos dos festeiros propostos como objetivos específicos dessa pesquisa que foram cruciais para identificar e constatar várias inquietações devidamente analisadas na parte final desse trabalho, no item sete que corresponde as considerações finais.

2- CULTURA

Este referencial, reflete o conceito de cultura de modo amplo, dessa forma, está contido os conceitos de cultura e sua classificação quanto erudita, massa e popular. Uma abordagem acerca do patrimônio cultural e festas populares, incluindo um breve histórico sobre as principais festas brasileiras, especialmente no Maranhão enfatizando uma pequena introdução à Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara.

2.1 Classificação da cultura: erudita, massa e popular

Abordar o conceito de cultura, representa um significado um tanto complexo, originária do termo *colere*, verbo latim para cultivar, o termo na Roma antiga identifica-se com o refinamento pessoal. Cultura, em uma concepção genérica do termo, reporta-se a todos os aspectos de uma dada realidade social. E de um modo específico, cultura se refere ao conhecimento, ideias e crenças e suas interações na sociedade (SANTOS, 2005, p. 24-27).

Na concepção de Eagleton (2005, p. 10) a raiz latina da palavra cultura (*colere*) pode dar significado a várias coisas, desde cultivar e habitar a adorar e proteger. Mas *colere* também desemboca, via o latim *cultus*, no termo religioso “culto”. Entendemos nesse contexto a referência de várias versões de cultura e ainda a complexidade da palavra aplicada em diversas circunstâncias desde representar a tradição de um povo, guardar em si uma transição histórica, cultivar no sentido de cuidar de algo como pode ser levado ao sentido de natureza, Eagleton (2005, p. 9) faz essa aproximação inclusive a agricultura “o conceito de cultura, etimologicamente falando, é um conceito derivado da natureza. Um dos seus significados originais é “lavoura” ou “cultivo agrícola”, o cultivo do que cresce naturalmente.”

Para Braga (2004, p. 02) a palavra cultura adquire a conotação de diferença, os antropólogos usam o termo quando passam a fazer referência às “outras culturas”, ou seja, às diversas culturas existentes retratando seus hábitos, costumes, técnicas, instituições, personalidades, mentalidades diferentes da cultura ocidental.

Ramos (2014) retrata em três principais vertentes a classificação dessas culturas em consequência suas diferenças, sendo a cultura erudita, de massa e popular. Classificada por ser escrita, ou seja, formalizada, documentada, científica ou refinada,

evidencia-se a cultura erudita. A de massa iniciada por meio dos avanços tecnológicos no século XX e XXI com auxílio dos meios de comunicação, comporta a massificação de conceitos de interesses capitalistas, fomentando o consumo. A cultura popular relaciona a identidade ou aquele que tem a essência do povo, nasce espontaneamente, geralmente oral e transmitida de geração para geração.

De acordo com Braga (2004) seu conceito vem a respeitar às diferenças entre os povos, já que existem diversas sociedades com suas próprias maneiras de vivê-las. E como bem dividido por Ramos (2014) no passado era bem mais relacionada a civilização europeia ou cultura erudita e a expressão dos outros povos era deixada de lado, agora dentro da antropologia esse conceito é abordado de forma a conseguir apreciar todas as representações culturais.

Esse fundamento ajuda a compreender a Festa do Divino Espírito Santo como cultura popular, proveniente de uma determinada comunidade repleta de tradições, ritos, ideias, crenças, são alguns de muitos elementos presente capaz de relacionar. Assim, reforçando a existência e significância de várias culturas e suas particularidades de que cada uma possui seu devido valor, torna-se injusto igualar, comparar ou tornar uma melhor que outra.

É importante enfatizar a antropologia, visto que defende a cultura sem distinção do tal superior ou inferior como ocorria com maior força no passado. O sentido antropológico de cultura se tornou mais próximo de uma representatividade, pois a cultura de algum tipo já tem um valor em si. (EAGLETON, 2005, p. 27)

Os valores decorrentes da cultura refletem os sentimentos e significados expressados em símbolos, ritos e entre muitos outros sentidos. Abrange a construção de uma identidade, pois, trazem histórias, memórias que fazem conexão com o passado, reconhecendo no presente a importância de cada detalhe que compõe o valor cultural de uma sociedade e como nos coloca Eagleton (2005) transmite a representatividade de um povo com características de socialização e práticas repassadas presente nos dias de hoje.

Dessa maneira, na diversidade do conceito de cultura, podemos construir uma abordagem baseadas em suas dimensões e apresentar de forma correlacionada

diversos conceitos tais como: festas populares, bem como as relações e significados na culinária.

2.2 Patrimônio cultural: material e imaterial

Para falar de patrimônio cultural é necessário expor um pouco sobre folclore. Consta que foi proveniente do folclore que surgiu o interesse de entender e preservar o patrimônio cultural. Segundo Cavalcanti (2008, p. 21) “A palavra folclore provém do neologismo inglês *folk-lore* (saber do povo)”. Saber de um povo de acordo com a autora reflete simplesmente as formas de conhecimento que se fazem expressas nas criações culturais dos diversos grupos de uma sociedade, sem saber onde começa e onde termina o folclore.

Estudos sobre o folclore sobreveio da Europa meados do século XIX desenvolvido por uma corrente de pensamento mundial. No Brasil, os estudos incidiam basicamente sobre a literatura oral, depois veio o interesse pela música, e mais tarde ainda, nos meados do século, o campo se amplia com a abordagem dos folguedos populares. Considerados os pioneiros e estudiosos acerca do folclore aqui no Brasil, estão autores como Sílvio Romero (1851-1914), Amadeu Amaral (1875-1929) e Mário de Andrade (1893-1945), esses autores buscavam na oralidade, na música e nas tradições populares cientificar a vida popular não somente pelos trabalhos como para atuação de políticas em prol do saber do povo (CAVALCANTI, 2008, p. 21).

Na década de 50, iniciava-se ainda mais interesse sobre tais estudos, Cavalcanti (2008) cita nomes como Cecília Meireles, Câmara Cascudo, Gilberto Freire, Artur Ramos, Manuel Diégues Júnior, que se reuniam nesse movimento. Em 1958 foi criada pelo Ministério da Educação e Cultura, uma Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro (CDFB) intitulado movimento folclórico. Antes disso, já se discutiam várias ações para esse fim. Porém, somente em 1958 obteve grande força, por conta da comissão que tratava em discutir o folclore no âmbito mundial.

No contexto do pós-guerra, a preocupação com o folclore enquadra-se na atuação em prol da paz mundial. O folclore é visto como fator de compreensão entre os povos, incentivando o respeito às diferenças e permitindo a construção de identidades diferenciadas entre nações que

partilham de um mesmo contexto internacional (CAVALCANTI, 2008, p. 23).

Esse levantamento geral sobre o folclore, é interessante para ver o longo processo e perceber o folclore como parte importante da sociedade, entendendo que dele advém nossos elementos culturais para a percepção de patrimônio. Podemos identificar que a campanha despertou uma visão de maior incentivo e importância, principalmente no exterior. Essas ações também serviram de base para criação de políticas públicas necessárias para proteger as tradições populares.

Considerando-se as políticas públicas, usaremos a Constituição Federal Brasileira de 1988, como sustentação do conceito sobre patrimônio cultural. Com base no artigo 216, que considera como patrimônio cultural brasileiro “os bens de natureza material e imaterial tombados, individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”.

Sabemos que o patrimônio cultural se divide em material e imaterial. Temos de acordo com o Decreto-Lei nº 25/1937, como patrimônio material o conjunto de bens culturais móveis e imóveis existentes no país e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico. (BRASIL, 2001)

No Decreto 3.551/2000 o patrimônio cultural imaterial é definido como “os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam”. O maior objetivo da classificação de patrimônio se faz em razão de se reconhecer algo e ser protegido, para assim assegurar para as futuras gerações, a história, a tradição, a cultura e identidade de um povo. (BRASIL, 2001)

A nossa legislação demonstra uma imensa importância nacional para o patrimônio, pois, vemos com a finalidade de preservação seja histórico ou cultural. Para isso temos como órgão responsável o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) sendo sua finalidade preservar, proteger, fiscalizar,

promover, estudar e pesquisar o patrimônio cultural brasileiro. Na acepção do art. 216 da Constituição Federal todos elementos vistos até aqui, nos valida as políticas públicas no âmbito nacional. E nos garante também as políticas locais, o que nos instiga a buscá-las para a valorização e preservação diante da própria comunidade.

2.3 Cultura e festas populares no Brasil

Conceituar festa não é tão fácil visto que se encontra uma difícil definição. Guarinello *apud* Caponero e Leite (2010, p.102) afirma que “não existe, na verdade, uma conceituação minimamente adequada do que seja uma festa. Festa é um termo vago, derivado do senso comum, que pode ser aplicado a uma ampla gama de situações sociais concretas”. Apesar desse conceito ser entendido de forma subjetiva e amplo, Guarinello (2001, p. 972) nos traz uma noção de festa mais direcionada. Todavia, o entendimento subjetivo impera.

[...] uma produção do cotidiano, uma ação coletiva, que se dá sempre num tempo e espaço definidos e especiais, implicando a concentração de afetos e emoções em torno de um objeto que é celebrado e comemorado e cujo produto principal é a simbolização da unidade dos participantes na esfera de uma determinada identidade. Festa é um ponto de confluências das ações sociais cujo fim é a própria reunião ativa de seus participantes.

Dessa forma, pode-se interpretar o conceito de festa menos confuso, mesmo que para a sua realização haja inúmeros motivos, sociedades diferentes entre outros fatores. Apenas partimos do princípio em que todo lugar possui uma significação de existência que o torna singular, a realização de uma festa de uma maneira mais simples pode ser observada como uma ação coletiva, em um tempo e espaço para celebrar ou comemorar um motivo que é a principal simbolização.

Em relação a origem do que conhecemos como festa, ao que tudo indica surgiram nas celebrações aos deuses, quando se fazia para agradecer a colheita, passagens ou elementos da natureza. Murray afirma que (2008, p. 96) “os cultos agrários foram à origem das festas populares, com danças e cânticos em torno de fogueiras, logo incorporando máscaras e adereços, os festejos eram dedicados aos deuses para proteção do plantio e da colheita”. Com base nesse conceito podemos dizer que desde sempre as festas e comemorações fazem parte do convívio de uma sociedade.

Tais cerimônias acometem traços de rituais sociais, inclusive na história da alimentação grega, identifica-se esses fatos quando nas festas agrícolas a solidariedade

vai desde o trabalho no campo a troca de alimentos. Estreitando assim laços de convívio, partilha e confiança.

Além de festejar a natureza e as divindades, passaram a ser criadas outras festas com outros elementos. Segundo Paiva (2015, p. 48) “Proveniente do apreço pelas festas agrárias emergiram as festas pagãs, que eram destinadas ao culto do belo. Nelas coadunavam-se o sagrado e o profano na mesma comemoração”. A primeira definição segundo Eliade (1992, p. 13-14) que se pode dar ao sagrado é que ele se opõe ao profano “A oposição sagrado/profano traduz se muitas vezes como uma oposição entre real e irreal ou pseudo real”. o autor nos esclarece que o sagrado se manifesta como uma realidade diferente da realidade “*natural*” podemos dizer misteriosa, quanto ao profano está ligada ao domínio natural do indivíduo.

Como exemplo de festa sagrada e profana, segundo Murray (2008, p. 96) Na mesopotâmia ocorreu as Sáceas “festas inspiradas nas licenciosidades sexuais e na inversão de papéis entre servos e senhores”. Na Grécia, no século VII a.C., “o culto a Dionísio. Deus da transformação e da metamorfose”, a festa iniciava-se na primavera e “acabava no templo sagrado de Lenaion, onde se consumava a união de Dionísio com os fiéis, gerando abundância e fertilidade”. Em Roma sucederam os Bacanais em homenagem a Baco Deus do vinho. Assim como estas, na antiguidade existiram outras expressões em que o sagrado e profano se complementavam. No entanto, a religião mais precisamente o catolicismo, o papa Gregório I, revelou discordância sobre tais práticas perante a sociedade daquela época.

De acordo com Murray (2008, p. 97) não houve proibição das festas, mas, houve pelo papa Gregório I a regulamentação do calendário “com a expressão; “*dominica ad carne levandas*”.” – que ao longo do tempo foi sendo abreviada até a palavra Carnaval”. E se tornou uma festa popular.

Hoje é comum em festas populares, notar o sagrado e o profano conjuntamente ao mesmo tempo em que trazem duas formas de serem vistas. Trigueiro (2005) opina que as manifestações culturais populares têm esse caráter de ambiguidade geralmente de divide entre o mal e o bem, a vida e a morte, essas justificativas representa nossa cotidianidade que busca explicar a realidade com a ficção criada pela sociedade humana.

[...] É característica a imbricação entre o sagrado e o profano, cujo entendimento implica considerá-los em conjunto. São exatamente as fronteiras pouco definidas desses campos que oferecem margem às práticas devocionais, às orações, às simpatias, igualmente à diversão, ao lazer e à bebedeira, constituindo-se em momentos importantes de sociabilidade, mas também de resistências e contestação. (SOUZA, 2004, p. 1-1)

Esse entendimento se torna um tanto profundo, pois, não é tão claro até mesmo na percepção de quem convive, como diz o autor vive - se a devoção e a bebedeira. No entanto, fica evidente que um não interfere na realização do outro e sim um está ligado ao outro.

Os divertimentos mundanos com que se esperava criar o clima de confiança quando do *convivium* não serviam apenas para marcar o início de uma aliança. Eram encontrados também, sob diferentes formas, nos *convivia* destinados a perpetuar e reforçar laços já existentes. (ALTHOFF, 1998, p. 229)

De acordo com Murray (2008, p. 98) vemos o mesmo sentido onde o sagrado e profano se unem e se completam, e ainda permitem uma leitura das características étnico-culturais de cada região do país, ao mesmo tempo em que sintetizam a natureza mestiça do brasileiro.

Isso se faz tão evidente em nosso Brasil onde temos diferentes festas populares, culturais e ainda as contemporâneas. Tantas ligadas ao sagrado e ao profano espalhados por todas as regiões, marcados pela diversidade e peculiaridade do povo que a executa. Essas peculiaridades “representam intrinsecamente seus conhecimentos, técnicas, artefatos, padrões de comportamento e atitudes”. Cânticos, ritmos, danças, instrumentos, figurinos e adereços característicos, celebrados em forma de procissão, de romaria, de roda, de bloco ou de desfile, traduzem nossa diversidade multicultural e multirracial. (MURRAY, 2008, p. 97-98)

Contudo, celebramos aquilo que nos identificamos, e é isso que dá mais significado a festa que determina a cultura de um grupo. Uma manifestação é a expressão cultural de um determinado grupo que homenageia, comemora símbolos ou acontecimentos com os quais se identifica (CRUZ *et al.* BELTRÃO apud TRIGUEIRO, 2007, p.107).

Pressupõe-se que as festas que coincidem com a nossa realidade, já ocorriam antes mesmo do Brasil ser descoberto em 1500, os nativos em sua sociedade já

expressavam suas manifestações principalmente em rituais indígenas próprios, cerimônias e rituais com muita dança e música, pintura do corpo, rituais de passagem. A colonização portuguesa por sua vez veio a “integralizar” elementos de música, dança e cantos dos nativos¹.

A mistura de outros povos trouxe hábitos que vieram a interferir no modo de viver dos nativos, implicando na aculturação. Galvão (1979, p. 129) define a aculturação como um estudo dos fenômenos quando grupos de indivíduos possuindo culturas diferentes entram em contato direto e permanente o que resulta em mudanças nos padrões culturais desses grupos.

A partir desse momento, a mistura de culturas já começava a se fixar, por um lado provocando perda de suposta essência cultural indígena, por outro lado por meio de uma amalgama, gerava uma população brasileira (SILVA, 2008, p. 182) e conseqüentemente uma diversidade de festas, comidas e muitas outras referências formadas por essa combinação de etnias.

Ao calendário das festas religiosas cristãs foram sendo incorporadas as tradições africanas e indígenas e foram sendo criados, em cada região do país, novos segmentos das festas mais importantes, cada qual com suas características peculiares. Batidas de tambor, cantos, procissões, oferendas, lavagem de escadas, banhos rituais, oferendas, visitação pelas casas de um povoado, bailes, uso de bebidas e comidas especiais, trajes cerimoniais e danças são apenas algumas das características a serem analisadas nas manifestações tradicionais das festas populares que ocorrem por todo o Brasil (CAPONERO; LEITE, 2010, p. 103).

Murray (2008, p. 98) assegura claramente que “o encontro das culturas indígena, européia e africana promoveu no Brasil um diversificado repertório de festas, grande parte baseado no calendário religioso que algumas vezes coincide com calendário civil”. Murray descreve algumas festas de cunho popular como círio de Nazaré, Divino Espírito Santo, festas juninas, bumba-meu-boi entre outras famosas por região, sendo religiosa ou profana.

São os Autos de Natal, Auto dos Quilombos, Bom Jesus dos Navegantes, Círio de Nazaré, Corpus Christi, Divino Espírito Santo, Drama da Paixão, Festa do Bonfim, Folia de Reis, Festas Juninas (consagradas a Santo Antônio, São João e São Pedro), Festa de Iemanjá, Nossa Senhora de Aparecida,

¹ Disponível na Internet em <<http://www.sohistoria.com.br>>. Acesso em: 17 de maio de 2020

Nossa Senhora das Dores, Nossa Senhora dos Navegantes, Padre Cícero, entre muitas outras. Temos também os folguedos de espírito lúdico – onde se destacam Afoxés, Congadas, Maracatus, Caboclinhos, Tambor de Crioula, Marujadas, Vaquejadas, Bumba-meu-Boi e suas variantes de Boi-Bumbá, Boi de São Cristóvão e Boi-de-Mamão, Blocos Afro e o Festival Folclórico de Parintins – e os bailados populares, como Marabaixo, Maculelê, Cateretê, Coco de Zambê, entre muitos outros (MURRAY, 2008, p. 98).

Em conformidade Murray (2008, p. 99-100), podemos retirar características valiosas de valor tais como; a festa como objeto de memória musical; memória de nossa cultura popular; memória do comportamento do brasileiro e ainda sob olhar da economia.

Sobretudo podemos enfatizar segundo Caponero e Leite (2010, p. 100) que as festas no Brasil são de grande valor cultural, nosso país, é marcado por um impressionante significado e um sentido permeado de conotação simbólica, o que enriquece o cotidiano do brasileiro, cada um com seu significado, relacionado com sua própria cultura, sua história e seu passado formador da cultura popular.

2.4 Festas populares no Maranhão

Diante dos conceitos abordados, as culturas são marcadas por símbolos e representações, e cada uma à sua maneira carregam a devida magnitude. Observa-se que nossa cultura é marcada por diferentes povos e conseqüentemente retratam algumas diferenças. Estas, por sua vez, marcam a cultura do Brasil. Por um lado positivo, por outro, um tanto desagradável, especialmente nas dimensões da cultura popular visto que, em muitos momentos históricos, a essência da cultura prevalecia a quem tinha poder, material entre outras vertentes e enaltecia superioridade. Fato presenciado nas mais distintas épocas e sociedades.

Silva (2008, p. 07) nos corrobora ao dizer que a sociedade brasileira a depender do contexto social profundamente marcada por múltiplas hierarquias e desigualdades, a ideia de “cultura” estava associada a cultura erudita, a elite, aos bens materiais e imateriais, quando se valorizava à sofisticação, a “educação formal”, por conta disso, aproximação a categoria “popular” ou melhor dizendo a cultura popular estabelecia estranha dissonância, ao remeter a simplicidade, a popularidade, precariedade e tudo que se assemelha a esses quesitos. Ou seja, as dimensões da subalternidade.

Apesar disso, Silva (2008) defende vívido a sua posição a respeito do que verdadeiramente exprime a diferença, em sua concepção não remete ao desdém e sim à construção da sociedade:

Cultura popular identifica, então, o *cultivo* dos elementos, significados e valores comuns ao povo, essencialmente diferentes dos meus – sofisticados, elaborados, superiores – posto que são também, eles, diferente de mim, se vestem e falam de outro modo, habitam outros lugares (SILVA, 2008, p. 07).

Proferimos, concordando com Silva (2008) que muito nos orgulha o contexto cultural que temos. Apesar de ter enfrentado resistências, desigualdades e desaprovações por longos tempos. Atualmente agregam um valor inestimável compreendendo toda a nação, uma vez que “a cultura popular brasileira é um estoque inesgotável de conhecimentos, sabedorias e tecnologias, maneiras de fazer, pensar e ver nossas relações sociais.” (SILVA, 2008, p. 09).

Por isso, podemos afirmar quão significativo se fez tais diferenças para nossa construção social, determinou aproximação de grupos, e ainda dentre inúmeros fatos favoreceu o princípio de identidade do indivíduo como ser representado. Hall (2006, p. 59) esclarece exatamente esse processo de unificação “não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou raça, uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural, para representá-los todos como pertencendo à mesma e grande família nacional”.

Evidentemente a cultura é um misto de coisas, formas, pessoas, significados que faz parte de nossas vidas e que nos molda como sujeito de uma sociedade, nesta vamos aprendendo hábitos, costumes e modo de vida que nos faz sentir representados. Hall (2006) mesmo afirma “Identidades nacionais não são coisas com as quais nós nascemos, mas são formadas e transformadas; no interior da *representação*.” o quer dizer que ao ser nos apresentadas adquirimos o sentido de pertencimento.

No Maranhão, não diferente de outros estados do Brasil, tem sua cultura relacionada ao fruto da influência de povos que ajudaram a transformar em um estado único com uma potencialidade cultural muito forte. São inúmeras representatividades da cultura popular. Algumas festas bem expressivas destacam-se o bumba-meu-boi, Folia de Reis, festa em honra ao Divino Espírito Santo em São Luís e Alcântara. Em São Luís, Benjamin (2008, p. 244) diferencia essas festas respectivamente por fazer parte

das casas de culto afro-brasileiras e a outra por fazer parte da celebração católica, ambas “contam com músicas especialmente com a participação de percussão, a cargo de mulheres, conhecidas como *caixeiras-do-Divino*”. As caixeiras que cantam em louvor ao Divino Espírito Santo, a representação de uma corte com a presença de imperador, ou imperatriz, mordomo régio e os mordomos baixos que de acordo com Carlos Lima (1988) são conhecidos também como festeiros.

Contudo, segundo Hall (2006, p. 49) relata que as diferenças regionais e étnicas foram gradualmente sendo colocadas, de forma subordinada. Isso implica em dizer que mesmo diante de todo aparato positivo, se mantém atualmente o ato de gradativamente consolidar as culturas.

A exemplo, temos como símbolo de resistência e hoje representa a maior manifestação popular no Maranhão o bumba-meu-boi. De acordo com jornais da época que condizia ao século XIX, relatam casos de denúncias feitas pela sociedade elevada, e cabia a polícia coibir o movimento que se estabelecia para a brincadeira do boi. Martins (2015) em sua pesquisa realizada no arquivo público do Maranhão encontrou vários jornais, entre eles *A Pacotilha* no ano de 1883, onde constavam tais reclamações e ainda proibições e delimitações de espaço para que não houvesse aproximações com perímetro urbano.

No final do século XIX o interesse na temática do folclore começou a ser difundida mundialmente e a cultura popular chamava atenção de literários para objeto de estudo, como no caso do britânico Matthew Arnold, passou a pensar a cultura em três vertentes: popular, erudita e de massa (RAMOS, 2014). No Maranhão longo foi o processo aceitação do bumba-meu-boi, muitos debates ocorreram, até ser criado em 1940 a Subcomissão Maranhense de Folclore, com o intuito de valorização, contribuição e reconhecimento (MARTINS, 2015).

Afortunadamente, os estudos e pelepas pelo folclore foram de muita eficácia para uma coletividade que lutou e luta incessantemente para manter e preservar a sua cultura. Logo, a Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão, também faz parte desse processo. Chegou ao Brasil no século XVI (LIMA, 1988). Essa manifestação como qualquer outra reflete a característica de um povo ou região a qual é conhecida por possuir uma riquíssima manifestação cultural, contempla uma história e

tradição que o tempo não foi capaz de apagar, podemos destacar além da cerimônia comum a Festa do Divino, a realização do banquete, onde conservam e exprimem valores simbólicos além do explícito. Uma cultura não se constitui somente ao que podemos ver. Cavalcante (2008, p. 24) nos diz justamente que a noção de cultura não é mais entendida como um conjunto de comportamentos concretos, mas sim como significados permanentemente atribuídos.

3- GASTRONOMIA E IDENTIDADE

Neste referencial, salienta-se a gastronomia quanto a seus aspectos históricos – culturais, decorrendo a culinária relacionada ao patrimônio local, cultural e de identidade. E ainda refletir diante desses conceitos o entendimento do sujeito perante as eventuais mudanças na cultura alimentar proveniente da globalização.

3.1 A gastronomia como cultura

No livro de Geraldo Castelli de 2010 sobre hospitalidade, é possível compreender que a gastronomia existe há milênios. É possível perceber a gastronomia desde as civilizações orientais, não reconhecida com esse termo, mas, por possuir uma especial atenção nos majestosos banquetes, em sua maioria realizados por reis.

Porém, foi na cultura Grega que a gastronomia se materializou, Segundo Castelli (2010) na Grécia Antiga, os sábios como Heródoto, Sócrates e Platão foram considerados fundadores do que relatavam, como por exemplo Heródoto e Xenofonte por descreverem suas viagens podem ser considerados os primeiros escritores do turismo. Para a gastronomia temos Arquestrato, considerado fundador da gastronomia grega, por escrever sobre arte culinária, escreveu um poema chamado *Hedypatheia*.²

Para Ramos (2014) “Antes da gastronomia, os gregos antigos fundaram a gastrosofia, termo que juntou a palavra *gaster* (significando ventre ou estômago) com *sofia* (conhecimento, sabedoria), como em filosofia”. Sobre o poema de Arquestrato Ramos concorda que foi onde surgiu a palavra gastronomia e etimologicamente o termo é uma junção *gaster* com *nomia* representando o estudo da lei do estômago.

² Poeta da Grécia Antiga e filósofo de Gela, Arcestratus, considerado o Pai da Gastronomia. Em seu poema *Hedypatheia*, escrito no século 4 a C, ele aconselha o leitor gastronômico da época sobre onde encontrar a melhor comida do mundo Mediterrâneo e revela os segredos da antiga cozinha grega. Disponível em <<https://www.amigogourmet-webmode.com>>. Acesso em: 28 de maio de 2020.

O estudo da gastronomia envolve fatores que a tornam ampla, podemos citar assim a cultura, globalização, etnia entre outros. Aliás, na história da gastronomia percebe-se a troca de informações culturais e religiosas, bem como os desencontros e similaridades entre “cozinha comum” e “arte de cozinhar”. Ambos em um aspecto cultural a comida representa simbolicamente os modos e costumes de uma sociedade e conseqüentemente preserva-o em seu convívio e grupo social (RIBEIRO; PAOLUCCI, 2006).

É o que indica Leal (1998) em seu livro *A história da gastronomia* onde detalha as principais características das cozinhas e pode constatar que cada cozinha tem a marca do passado, da história, da sociedade, do povo e da nação à qual pertence. E de certo cozinhar é uma ação cultural que nos liga sempre ao que fomos, somos e seremos e, também, com o que produzimos, cremos, projetamos e sonhamos.

Ramos (2014) caracteriza como cultura gastronômica, visto que, hábitos alimentares revelam muito sobre o comportamento de uma determinada sociedade, conseqüentemente revela a cultura em que cada uma está inserida e divide três grandes vertentes: a cozinha tradicional, evolutiva e de vanguarda.

A cozinha evolutiva não implica em descartar a tradicionalidade com que determinada receita é reproduzida, cabendo uma ligeira modernização ou adaptação, porém, sem modificar a essência. A cozinha de vanguarda ocorre o contrário, rompe totalmente com a tradição, propondo novos conceitos e sabores, apesar disso, servirá para futuras discussões no decorrer dessa pesquisa.

Cada vertente possui sua definição, porém, as categorias se entrelaçam, ainda de acordo com Ramos (2014) “A cozinha tradicional é aquela que possui vínculo direto com a identidade cultural de um determinado território, povo ou grupo; com um desenvolvimento histórico próprio e receitas oficiais reproduzidas por gerações”. Considerando essas relações notamos a cozinha tradicional e suas vertentes, podendo se associar com a cozinha evolutiva.

Montanari (2008) traz uma analogia com aspecto da cultura, onde é possível ver de forma individualizada e ao mesmo tempo ligada:

O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de interseção entre tradição e inovação. É tradição porque é constituído pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem sucedida: Assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas. (MONTANARI, 2008, p. 27)

Para deixar mais claro diferenciaremos brevemente em uma tabela abaixo suas subdivisões classificadas em popular, erudita e clássica.

Quadro 1- Subdivisões da cozinha tradicional

Cozinha Erudita	Tradicional	Cozinha Clássica	Tradicional	Cozinha Popular	Tradicional
Embasa-se na formalização ou registro histórico das receitas e não são alteradas;		Embasa-se na culinária usual, pode ser também típica ou regionalizada, ou seja, expressa alguma tradição, hábitos alimentares e comportamentais		Está ligada à ancestralidade, podendo sua origem se perder no tempo e pertence à tradição oral, reproduzida através da repetição de geração em geração.	

Fonte: (RAMOS, 2014)

Compreender o eixo dessas cozinhas é enxergar que a cozinha em si, funda aspectos da própria civilização, Carneiro (2003) afirma que o preparo, o servir, o gosto, é um produto cultural resultado de uma realidade coletiva e partilhável. É importante entender a gastronomia e suas vertentes por nos levar a dimensões da própria história da humanidade, pois, a gastronomia está intimamente ligada com nossa evolução como espécie humana e a nossa história como sociedade e a própria fundação da cultura cabe aqui frisar que são contextos milenares amplos e complexos.

A exemplo de Castelli (2010) podemos citar a caça, a partilha, o deslocamento, comer junto entre outros atributos como princípio das relações humanas, qual gastronomia é o fator causador. A caça desencadeou além do ato de saciar a fome teria dado origem a organização social e familiar, a partilha contribuiu para a sobrevivência da família humana, o deslocamento para a busca de alimentos, o comer junto como convívio social.

Assim podemos ver intrinsecamente que não somente a alimentação faz parte da história da humanidade, como forma-se a hospitalidade, comensalidade e nos faz refletir o quanto a gastronomia é importante e necessária e não é à toa que devemos preservar nossa cultura gastronômica.

3.2 A culinária como patrimônio local, cultural e identidade

Historicamente o homem para se alimentar necessitava buscar em diferentes lugares o seu alimento para garantir a sua sobrevivência. Contudo, para falar de culinária como patrimônio local, não há como não relacionar o território no sentido literalmente geográfico, pois, a culinária local se estabelece de acordo com a oferta do lugar ou tradição adquirida.

Paiva (2015) assimila que o hábito de se alimentar é relativo às diversas culturas, essas diferenças se estabelecem por vários fatores que vão desde a localização territorial, oferta dos alimentos, etnia, religião, nação entre outros aspectos. Segundo Montanari (2008, p. 125-141) o território sem dúvida estabelece mais que a escolha absoluta dos alimentos, expõem hábitos alimentares, revelam um determinado pertencimento social e exprimem valores.

Podemos dizer que esse pertencimento significa o sentimento de identidade. Entretanto, Bauman (2005) avalia o pertencimento constantemente ligado ao lugar que nascemos “pertencer-por-nascimento” o que se refere a um espaço territorial. Para o autor o “pertencimento” e a “identidade” não tem solidez e não são garantidos para toda a vida. Isso porque podem ser negociáveis e revogáveis, flutuam para que o indivíduo possa tomar sua própria decisão, criar a sua identidade e não somente herdar.

De acordo com Bauman (2005) o pertencimento e identidade estão ligados, mas, é preciso tempo para se estabelecer. Isso implica em um contexto amplo e social segundo Hall (2006) o conceito de identidade é profundamente complexo. Porém no universo da cultura, seu conceito está associado a essência de um determinado grupo social, sendo assim estabelece que:

A identidade é realmente algo formado, ao longo do tempo, através de processos inconscientes, e não algo inato, existente na consciência no momento do nascimento. Existe sempre algo “imaginário” ou fantasiado sobre sua unidade. Ela permanece sempre incompleta, está “em processo” sempre “sendo formada” (HALL, 2006, p. 38).

Em suma, de acordo com Hall (2006) a cultura ao produzir sentido, vai construindo a identidade e nesses sentidos estão contidas as histórias, memórias que conectam seu presente com seu passado e imagens que dela são constituídos.

O antropólogo Sidney Mintz (2001, p. 31-32) considera a comida e a antropologia como algo fascinante, dado a ampla gama de comportamentos centrados na comida. “O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social [...]” o que nos é aprendido desde cedo se transforma em um poder sentimental duradouro, o que conhecemos hoje, como memória gustativa. “A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”. (MINTZ, 2001, p. 31-32).

Logo, adentrando a nossa cultura brasileira cada região tem sua particularidade. Mintz (2001, p. 31) descreve que crescemos em lugares específicos, cercados de pessoas com hábitos e crenças particulares, logo, o que aprendemos sobre gastronomia está inserido em um conjunto de materiais culturais historicamente derivados.

Ao fazer um levantamento por regiões sobre a cultura alimentar no Brasil constatamos uma grande diversidade em sua culinária, como já visto "originária da mistura de heranças étnicas materializadas pelas tradições, ingredientes e alimentos que foram inseridos pelos indígenas como pelos imigrantes e que aqui se fixaram” (PAIVA, 2015, p. 43).

Posto que, reflete a expressão de nosso processo histórico e étnico-cultural, temos o reconhecimento de uma herança cultural e ainda o estabelecimento das cozinhas típicas originárias das fusões de povos. Com isso, dispomos de um fantástico valor histórico do alimento que configura significados de autenticidade local, resgates das tradições e fortalecimento da culinária tradicional.

Todavia, nem sempre a comida de território possui tais valores, Montanari (2008) nos leva a entender a nossa formação histórica na culinária de forma paradoxal, isto é, na sociedade atual a culinária tem valor primordial especialmente em culturas, regiões, religiões, específicas a culinária de território passou a ser vista como identidade

social. No passado, as comidas determinavam classes, ou seja, comida de rico ou pobre. Sustentando essa afirmação também no conceito de Paiva (2015) a culinária no âmbito das relações sociais é complexa pode valorizar classes sociais bem como dividi-las.

Falando um pouco mais sobre regionalidade, vejamos um breve histórico sobre as diferentes formas de alimentação por região para melhor clareza de valor, patrimônio cultural e identidade levando em consideração a gastronomia do local. Hoje é notória suas diferenças gastronômicas, principalmente harmonizadas com a oferta local dos alimentos.

Encontramos de acordo com Paiva (2015, p. 43- 44) sintetizado por região do Brasil da seguinte forma:

Na região Centro-oeste a preferência é pelas carnes, as mais consumidas são a bovinas, caprina e suína e raízes. A influência na culinária é africana, portuguesa, italiana, síria, indígena.³

O Sudeste comporta os principais pratos como tutu de feijão, virada paulista, moqueca capixaba, feijoada, picadinho paulista, pão de queijo, diversidade gastronômica resultado além dos povos, africanos, portugueses e indígenas incorpora tradição dos imigrantes japoneses, libaneses, sírios, italianos e espanhóis.⁴

Na região sul a cozinha tem influência alemã, portuguesa, espanhola, italiana, indígena, região reconhecida nacionalmente pelo churrasco, e arroz de carreteiro, chega a ser considerada uma região com uma culinária bem diferente do restante do Brasil por conter muitos pratos tradicionais oriundos dos imigrantes como a polenta, as massas, o barreado, sopa de capeletti entre outros⁵.

³ PAIVA, Lilian Pacheco Ferreira. A comensalidade dos Rituais na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara-MA e sua Potencialidade Turística. **Dissertação**. Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, SC, 2015.

⁴ Ibidem, p. 42.

⁵ Ibidem, p. 43.

O Norte apresenta-se ao contrário, considerado a região detentora dos pratos originalmente brasileiros por ter uma herança massivamente indígena, os principais pratos são Pato no Tucupí, Caruru, Tacacá, Maniçoba⁶.

O Nordeste por sua vez, por se situar no litoral e ter o clima tropical e semiárido, o consumo de frutos do mar se faz presente em grande parte da região. Também tem a influência dos povos indígenas, portugueses e africanos. Os principais pratos são a carne de sol, acarajé, vatapá, caranguejada, tapioca, sarapatel, cuscuz e cocada⁷.

No Maranhão, obviamente por sua localização no Nordeste claramente se consome os frutos do mar. Contudo, possui diversidade nesses pratos o qual se destaca a peixada maranhense e a caldeirada de camarão, além de muitos outros pratos e especialidades culinárias decorrentes de portugueses, africanos e indígenas como o arroz de cuxá, chibé, pirão, arroz Maria Izabel, cozidos, ensopados entre outros⁸.

É reconhecível o quanto a culinária define muito sobre determinado lugar. Referir-se ao Maranhão é lembrar da capital São Luís, mas, podemos falar de todo o estado por dispor de uma cultura impagável, como por exemplo, o município de Alcântara. Sua culinária em também envolve os pratos à base de peixes, e inevitavelmente aos doces, sobretudo o doce de espécie, elaborado no período da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão.

O hábito de alimentar-se é universal, necessária para a preservação da vida, a da culinária transforma o alimento em uma questão cultural (LAVANDOSKI *et al.* 2019). De forma clara temos de acordo com Montanari (2008) uma ideia geral sobre a culinária, que pode ser entendida como um conjunto de técnicas de preparo, de matéria prima, de receitas criadas ao longo da história que podem proporcionar uma experiência de vivência, reflexões sobre as relações humanas acerca da alimentação. A partir de uma preparação combinam a forma estrita de preparo,

⁶ Ibidem, p. 43.

⁷ Ibidem, p. 43-44.

⁸ Ibidem, p. 44.

modos de comer particulares que levam a constituir parte da cultura de uma sociedade, sentimento de pertencimento e identidade.

Montanari (2008, p. 95) aponta para o gosto como patrimônio cultural, isso quer dizer que relativo às diversas culturas existem as predileções, o bom ou ruim, o autor aponta o “gosto” não como sabor, sendo esse subjetivo a língua, mas com saber onde é possível avaliar de forma coletiva a experiência de cultura. Montanari (2008, p. 96) ainda explica que “É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” de uma sociedade.” Para tanto, podemos considerar a partir do exposto como patrimônio cultural, local e de identidade, por representar hábitos, modos de viver, ligação entre a história e ainda ser constituído por um determinado grupo social.

3.3 Gastronomia na atualidade e gastronomia tradicional

A arte da gastronomia é milenar, inserida em várias culturas, cada uma com sua identificação se materializa de acordo com ela. Lavandoski *et al.* (2019) explica que ao preparar comidas elaboradas deu-se lugar à arte culinária, o valor nutritivo dos alimentos deu lugar aos símbolos tornando cada cultura peculiar.

Diante disso, é importante antes de tudo discorrer um pouco sobre o conceito de sociedade pelo fato de inevitavelmente fazermos a comparação de gastronomia na atualidade e gastronomia tradicional e conseqüentemente ter a percepção da relação do sujeito com a sociedade a fim de esclarecer suas diferenças e identificações.

O sujeito é parte fundamental para uma sociedade, pois ele se relaciona com outras pessoas, compartilha ensinamentos dado a ele por nascença ou descendência (HALL, 2006). É importante citar o sujeito nesse contexto porque de forma implícita ele é o elemento que preserva a sua cultura bem como possibilita a sua modificação, talvez não de forma total, mas à medida que a sociedade e o indivíduo se integram às eventuais mudanças do mundo e as identidades que esse mundo oferece.

Hall (2006, p.12) esclarece essa relação com o sujeito:

O fato é que projetamos a “nós próprios” nossas identidades culturais, ao mesmo tempo que internalizamos seus significados e valores tornando-as “parte de nós”, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural.

O mundo moderno ou sociedade moderna é definida por incluir mudanças, as quais interferem nas sociedades atuais e tradicionais. Embasamento indispensável para associar a gastronomia na atualidade e gastronomia tradicional.

Giddens (1990, p. 37-38) *apud* Hall (2006) argumenta que “nas sociedades tradicionais, o passado é venerado e os símbolos são valorizados porque contêm e perpetuam a experiência de gerações”. Para Hall (2006, p. 17) A sociedade da modernidade uma das características mais expressivas é a “diferença” que explica as diferentes “posições do sujeito”, ou seja, o sujeito escolhe permanecer ou não em uma cultura.

É necessário contextualizar a sociedade moderna e tradicional, por nos levar a compreender por um lado o processo de mudança e por outro o aspecto de identidades culturais vividos hoje. Visto isso, nota-se que são essencialmente complementares. Dado que nosso entendimento a identidade cultural é formado pelo sentido de pertencimento a uma cultura e que no mundo atual é irreal não incluir algum processo de mudança seja para o seu fortalecimento ou perda.

Montanari (2008, p. 189) afirma que, todo produto da história passa por mudança ou evolução. “Toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação.” Pode-se dizer que tais mudanças são provenientes de vários aspectos e em grande parte do processo de globalização, que torna preocupante a identidade cultural.

Segundo alguns autores como, por exemplo, Zygmunt Bauman nos faz entender que nossas tradições, culinárias, culturas são marcados por processo de mudanças, influências, hibridismo e globalização como consequência para algumas causas.

A “globalização” se refere àqueles processos atuantes em escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço e tempo tornando o mundo, em realidade e experiência mais inter-conectado (MCGREW, 1992 *apud* HALL, 2006).

Um dos fatores predominantes para a globalização está no capitalismo, recurso da economia mundial de fomento ao consumismo. Um dos exemplos mais comum do processo de globalização em nossos hábitos alimentares consiste na industrialização dos alimentos e a generalização do *fast-food*.

Segundo Ramos (2014) baseado em estudo do crítico literário britânico Matthew Arnold, afirma que no final do século XIX a cultura começou a ser pensada em três vertentes: popular, erudita e de massa. E a partir dos séculos XX e XXI se identificava a massificação da cultura, os meios de comunicação tinham fator principal para servir o objetivo capitalista.

Bauman (1999) esclarece que as redes de computadores aceleraram a mobilidade das informações antes feita de forma física passou a ser transmitida instantaneamente o que intensificou a massificação da cultura. Além disso, a globalização segundo Bauman (1999) pode se estabelecer de forma subjetiva para o indivíduo e a sociedade:

Para alguns, “globalização” é o que devemos fazer se quisermos ser felizes; para outros, é a causa de nossa infelicidade. Para todo, porém, “globalização” é o destino irremediável do mundo, um processo que nos afeta a todos na mesma medida e da mesma maneira. Estamos todos sendo “globalizados” e isso significa basicamente o mesmo para todos (BAUMAN, 1999, p. 07).

Complementando o que Bauman afirma, a globalização de qualquer forma traz alguma consequência e as mudanças estão fadadas a acontecer e ao mesmo tempo podem dividir e também unir, a generalização do fast-food é um exemplo: as pessoas quando optam por um novo padrão alimentar estão sendo felizes ou infelizes e unir ou construir comunidade/grupo com mesmo princípio, valor, resistência unindo objetivos para o mesmo propósito. Como o *slow-food* (comida lenta) surgiu na Itália em 1986 liderado por Carlo Petrini, um jornalista especializado em crítica gastronômica, com o propósito de opor-se à cultura massificada do fast-food (RAMOS, 2014).

Observar-se, segundo Ramos (2014) Bauman (1999) Hall (2006) à medida que o mundo se moderniza, conseqüentemente há uma crescente complexidade nas sociedades e as relações podem se unificar bem como dividir-se. Montanari (2008, p. 14) também afirma que no período da industrialização, a potencial globalização estimulou um novo cuidado com relação às culturas locais.

Portanto, infere-se que a gastronomia na sociedade contemporânea está sempre sendo inovada, de certo modo, relacionado aos desejos individuais a busca pelo novo é incessante. Já para a gastronomia tradicional percebe-se uma preocupação coletiva e importância em preservar, para que valores e símbolos não sejam perdidos no tempo.

4- CONHECIMENTO CULTURAL, SABERES E FAZERES NA GASTRONOMIA NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA MARANHÃO

Neste referencial, segue-se a revisão de literatura, porém, adentramos mais especificamente a Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/ MA, com a finalidade de apresentar os aspectos históricos e etnográficos, a importância do conhecimento cultural, saberes e fazeres tradicionais voltados para a gastronomia.

4.1 Importância do conhecimento cultural para a produção tradicional, Saberes e fazeres na gastronomia

O Brasil apresenta gigantesca diversidade em seus fenômenos culturais, cada um, acompanha saberes peculiares que persistem muitas existências das comunidades, simbolizado nas danças, festas, celebrações, comidas e demais manifestações culturais.

Sabendo-se que o processo de globalização interfere nas dimensões tradicionais e que pode implicar no distanciamento da ideia sociológica “sociedade”. Rodrigues, Fernandes e Silva (2014) nos atenta à preocupação em se preservar heranças, valores culturais, saberes e fazeres que colaboram para a continuidade de uma cultura. Nesse âmbito, defende-se o conhecimento cultural como fio condutor para a transmissão e aprendizado dessas práticas.

Diegues (2005) aponta que o conhecimento tradicional pode ser definido como o saber e o saber-fazer, presente em uma sociedade e transmitidos oralmente de geração em geração. E somente pode ser interpretado dentro do contexto da cultura em que ele é gerado, ou seja, a identidade é substancial.

Segundo Müller e Amaral (2012) tais conhecimentos estão nas atividades regionalizadas envolvendo o artesanato, músicas, referências linguísticas, usos de plantas medicinais, manejos ambientais, bem como para a gastronomia. Fraga, Borges e

Almeida (2016) constatam que por meio da gastronomia é possível conhecer a cultura e o estilo de vida de um território, uma vez que integra valores tradicionais como, o respeito pela cultura e tradição, autenticidade, sustentabilidade e experiência.

De acordo com Belluzzo (2004) a culinária tradicional tem como objetivo garantir o resgate e preservação das raízes culturais e incentivar a produção do patrimônio cultural e local. Para reiterar Siena e Menezes (2007) reconhecem assim como Rodrigues *et al.* a tradição como principal forma de transmissão e aprendizado, pois, o compartilhamento auxilia o crescimento.

Em decorrência do exposto, fica claro na concepção de Rodrigues, Fernandes e Silva (2014) a preocupação na possível perda dos valores, formas tradicionais de produção e elaboração natural de um produto gastronômico na contemporaneidade.

Müller e Amaral (2012) destacam a importância do conhecimento tradicional na gastronomia, por intermédio de alguns autores como (Hernandez, 2005; Garcia, 2003; Fagliari, 2005; Poulain, 2006, Menashe, 2008; Maciel, 2001; Proença, 2010, Gimenes, 2008, Canesqui, 2005) sustentam que a não atenção e viabilidade dos estudos voltados para a gastronomia compromete a perda de características histórico culturais na produção dos alimentos.

Os estudos e pesquisas são os primeiros passos para se registrar documentalmente a cultura empírica. Segundo Siena e Menezes (2007) o conhecimento tradicional é empírico, onde se fortalece mediante as experiências vividas. Silva (2008) a memória faz parte de nossas vivências, compreende a infância, família, vizinhos, a comunidade.

Fraga e Borges (2016) alegam que a história representa o passado, a memória é o elo entre passado e presente. As cozinhas típicas e regionais exteriorizam essa percepção, Montanari (2008) destaca que a cozinha passou por lentas fusões e mestiçagem, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois, arraigados como emblema de autenticidade local. Portanto, nossos antepassados deixaram a herança cultural e cabe as gerações do presente proteger para que as gerações do futuro possam conhecer e

valorizar, e assim, garantir sua identidade. Segundo Bauman (1999) o não sentimento de identificação pode acarretar também na perda subjetiva de sua identidade.

É, com a construção de uma memória escrita de cozinha, que torna possível o desenvolvimento cumulativo dos conhecimentos, se concretiza um verdadeiro saber constituído, o que não se verifica pelo menos em forma material e tangível, nas sociedades de tradição oral. A cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e técnicas elaboradas em determinada sociedade. A cozinha oral teoricamente está destinada, em longo prazo, a não deixar traços em si (MONTANARI, 2008, p. 62).

Pode-se dizer então de acordo com os autores e seus firmamentos, a importância de observar o conhecimento tradicional, saberes e fazeres gastronômicos, como elemento de essencial valor, promoção, proteção a identidade, memória, história, coletividade, principalmente a gastronomia em suas várias faces como cultura humana, comunicação, sociabilidade entre outros. Evidencia-se bem mais que símbolos e sim o patrimônio cultural.

4.2 Aspectos históricos e etnográficos sobre a Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão

Antes de concentrar-se a respeito da Festa do Divino Espírito Santo. Leal (2017) refere-se ao Espírito Santo como três pessoas numa só pessoa Divina. O cristianismo defende que Deus (Pai), e o filho (Jesus Cristo) e o santíssimo Espírito Santo compõem a terceira pessoa. Nas religiões cristãs ao orar a fé é afirmada num só Deus todo poderoso e num só Senhor Jesus Cristo filho unigênito de Deus crendo no Espírito Santo, Senhor que dá a vida, com o pai e o filho é glorificado e adorado.

Na Bíblia as passagens mais marcantes estão no Antigo Testamento onde o Espírito Santo falou pelos profetas e no Novo Testamento em três acontecimentos: o primeiro, quando Maria concebeu Jesus Cristo; o segundo, no batismo de Jesus Cristo por São João Batista e o Espírito Santo se manifesta em forma de pomba; o terceiro, quando o Espírito Santo desceu sobre os apóstolos em forma de línguas de fogo, cinquenta dias após a ressurreição de Cristo. Para o catolicismo, o Espírito Santo é consagrado no domingo de Pentecostes, o sétimo depois do domingo de Páscoa (LEAL, 2017, p. 19).

Após esse breve apontamento sobre o Espírito Santo, e sendo mais direto à festa. João Leal (2017) em seu livro “o Culto do Divino: Migrações e Transformações⁹” aborda uma visão histórica e etnográfica, bem ampla em diversos aspectos como: narrativas sobre a origem da festa, as transformações, a Festa do Divino nas religiões afros e em alguns momentos contestações, fundamentados em seus estudos desde 1980 em diversos lugares.

Segundo o autor, no caso da origem da festa do Espírito Santo, surgiu em Portugal, entre os finais do século XIII e o início do século XIV. Englobando entre outros elementos, a coroa como símbolo central da festa e o ritual de coroação como seu ponto alto, esse jeito único aparentemente apenas em Portugal.

Embora o surgimento da festa seja reconhecido em Portugal, Leal (2017) aponta uma confrontação, uma vez que na Idade Média Europeia, existiam várias menções de culto ao Espírito Santo. Contudo as referências documentais às festas são datadas do século XIII em território português.

Para Veloso (2009 p. 23) “A origem da festa de louvor ao Divino Espírito Santo, surgida, segundo consta, de um voto da Rainha Santa Isabel de Aragão, esposa de D. Diniz, sexto Rei de Portugal, no Séc. XIV”. Contrariamente à Veloso (2009) Leal (2017) confessa que apontar como surgiu exatamente as festas do Espírito Santo é um tanto complicado, pois como pesquisador realizou um extenso trabalho e minuciosa pesquisa sobre as festas, e constatou que existem três versões propostas. Entretanto com mais insistência tem-se sobre a cidade de Alenquer em Portugal ainda sim apresentando diferentes variantes que levaram a rainha a instituir o culto como em relação ao conteúdo ritual das primeiras festas e por conta dessa narrativa se popularizou as celebrações que têm a inclusão de personagens representando a rainha.

A festa se popularizou na Europa segundo Silva (2013) e durante a Idade Média as tradições da festa foram levadas as várias regiões de Portugal como os arquipélagos Atlântico da Madeira e dos Açores, África, antiga Índia Portuguesa e o

⁹ João Leal é antropólogo e professor catedrático do Departamento de Antropologia da Universidade Nova de Lisboa. Escreveu o livro **O Culto do Divino: Migrações e Transformações** (2017) onde concentrou seus extensos estudos, trabalhos e pesquisas de campo de muitos lugares especialmente do Maranhão. Essa obra pode ser considerada uma das mais relevantes para estudo da Festa do Divino Espírito Santo.

Brasil principalmente por serem espaços culturais de língua portuguesa. Adentrando a esses espaços as referências são multiplicadas, ou seja, regionalizadas de modo que as comemorações seguem características e datas específicas.

Assim, quanto às suas datas, as festas do Espírito Santo, convergindo geralmente para o domingo de Pentecostes, podem ainda recair sobre qualquer domingo compreendido entre o domingo de Pentecostes e o final do verão e, por vezes, embora mais raramente, concentra-se noutras datas ao longo do ano. Em qualquer dos casos, trata-se de festas de longa duração, uma vez que entre as cerimónias preliminares que dão início às festas e os rituais que assinalam o seu termo podem mediar períodos de duas, três e até sete ou oito semanas (geralmente as sete ou oito semanas compreendidas entre o domingo de Páscoa e os domingos de Pentecostes e da Trindade) (LEAL, 2017).

Independente da origem histórica e das datas, Carvalho (2008) aponta que a Festa do Divino Espírito Santo chegou no Brasil trazida pelos portugueses por volta do século XVI período da colonização. Lima (1988) reconhece o mesmo século e menciona que a festa ganhou popularidade e prestígio no País, notadamente no Rio de Janeiro, São Paulo (irmãos da canoa), Minas Gerais, Paraná, Santa Catarina, Maranhão e Goiás.

Segundo Leal (2017) não é possível alcançar números seguros da existência das festas no Brasil, pois somente no Maranhão é possível ter mais de 200 festas, celebradas além do contexto da Igreja, como em casas particulares de terreiros e em diversas cidades. Barbosa (2009) afirma que o Maranhão é o único lugar em que a Festa do Divino Espírito Santo se relaciona com as religiões afro-brasileiras.

De acordo com Carvalho (2008, p. 06) o Centro de Cultura Popular Domingos Vieira Filho, órgão da Superintendência de Cultura Popular da Secretaria de Estado da Cultura onde são registradas as manifestações populares, tem cadastradas 150 festas do Divino do Maranhão distribuídos na capital e no interior do Estado, no total de 23 municípios: São Luís, Alcântara, Anajatuba, Bacurituba, Bequimão, Cajari, Caxias, Cedral, Codó, Humberto de Campos, Icatu, Itapecuru- Mirim, Matinha, Mirinzal, Paço do Lumiar, Palmeirândia, Penalva, Pinheiro, São Bento, Santa Helena, São José de Ribamar, Rosário e Viana.

Ainda segundo Carvalho (2008) a Festa do Divino tenha chegado ao Maranhão em torno do século XVII por casais colonos vindos dos Açores entre 1615 e 1625. Nesse período pôde ter dado início a festa em Alcântara e depois difundida para

as demais cidades do Estado. A popularização da festa ocorreu principalmente entre os mais pobres e escravos, um dos motivos pode ter sido a fartura de alimentos.

Os alimentos para Leal (2017) estabelecem grande importância e são confeccionados com diversidade. Nos Açores e na América do Norte é comum sopa e carne de vaca como elemento central e secundariamente o pão doce, roscas, rosquilhas, biscoitos entre outros doces. Já no Brasil em muitos casos o destaque vai para a doçaria como é o caso do Maranhão com mesas ricamente decoradas. Os alimentos podem ser oferenda de dádivas bem como destinados a pessoas pobres e os mais necessitados.

A Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão tem suas peculiaridades que a torna diferenciada e especial em cada rito. Segundo Paiva (2015) integram-se rituais litúrgicos como missas, ladainhas, procissões; aos rituais não litúrgicos como os cortejos os ritos das caixeiros em louvor ao Divino Espírito Santo, e os rituais profanos como as folias das esmolhas, dos mastros, da subida do boi, prisão dos mordomos e o show na praça da matriz aberto ao público.

Justamente um dos momentos mais esperados é a partilha do pão em volta da mesa montada chamado do banquete onde são servidos os doces, e o chocolate quente. A preparação para o banquete da festa do Divino tem todo um empenho dos festeiros, mas esse carinho não é só deles, a comunidade está presente e se percebe em momentos que antecedem a festa.

O primeiro banquete é ofertado após a primeira missa do ano realizada no sábado de aleluia quando acontece a missa do fogo. Após a missa os festeiros do ano vigente, convidam todos para suas casas onde estão devidamente preparados, iniciando a comensalidade, pois, existe uma relação social proporcionada nesse momento, enfatizam os autores Maffesoli e Montanari “O comer e beber junto estreitam as relações, amenizam os conflitos no convívio, une os contrários” (MAFFESOLI, 2002), dividir a comida na linguagem medieval é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família. (MONTANARI, 2008)

Imagem 1 - Montagem da mesa do banquete



Fonte: Foto elaborada pela pesquisadora

4.3 O banquete e a comensalidade

Temos o entendimento que a alimentação é a função básica de sobrevivência da espécie humana. Mas, ao longo do tempo, as diversas civilizações desenvolveram rituais e recobriram o ato de se alimentar de uma significância além da sobrevivência, como atestam as comemorações, as celebrações, as festas e os banquetes.

As comemorações no contexto histórico sempre foram ligadas a alimentação, o que ocorreu desde agradecimento pela boa colheita, entre outras celebrações e pomposas festas. Desta forma, podemos assimilar que os banquetes geralmente estavam presentes nos cerimoniais.

Segundo Castelli (2010) é possível constatar a realização de um banquete em cada cultura, épocas e civilizações e ainda são grandemente marcados por ser um dos principais artifícios de política e sociabilidade.

Muitas vezes, a assembleia dos grandes deuses, em que são tomadas decisões importantes, acontece durante um banquete. O banquete aparece como uma das principais marcas da solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana (JOANÈS, 1998, p. 42)

Joanès (1998) faz alusão às histórias divinas e mitologias onde “a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana, é, sem dúvida, nas

descrições dos banquetes”. Isso quer dizer que, o banquete tem um valor social para além dos descritos como momentos de festejo e equivalentes.

Para Castelli (2010) a finalidade dos banquetes era de sempre proporcionar a sociabilidade e a convivialidade, ocasiões onde se praticava a hospitalidade nos espaços destinados à realização do evento. E, totalmente ligado ao banquete, está presente também a comensalidade ou ato de comer junto. De acordo com Maffesoli (2002) desde a antiguidade o banquete era utilizado por diversas civilizações, e a comensalidade se fazia presente nas festas, comemorações e simples cerimônias.

Historicamente, o ritual de comensalidade é fundamentado desde os homínídeos quando estes se reuniam em torno de uma fogueira. Com o passar do tempo já se observava como expressão de poder, na época dos grandes reinados onde prevalecia a abundância. Fernandes (1997, p. 13) esclarece essa expressão “a mesa tem sido, em todas as épocas, objetos de especiais ritualizações. Prestam-se à sua encenação os lugares e os instrumentos destinados às refeições”. Nas civilizações antigas, em especial quando se tratava da mesa do banquete, era algo muito forte nos seios das comunidades (CASTELLI, 2010, p. 40).

A comensalidade vem do termo “mensa” que quer dizer mesa, logo, estar em torno da mesa. Então, o comer na mesa obedecia a regras essenciais. Móveis altos ou acima de medianos. Mesas baixas eram preceitos judaicos, perseguidos pelo Santo Ofício (CASCUDO, 1983, p. 475-476). Uma característica que se associou aos modos de vida do ser humano por tempos.

Romagnoli (1998, p. 496) afirma com propriedade que “A mesa é, por excelência, o lugar da sociabilidade assim como o espaço onde se encontram o corpo e a alma, a matéria e o espírito, a exterioridade da etiqueta e a interioridade da ética”. Porém, Franco (2001) vem em contrapartida quando assegura que o prazer à mesa é peculiar, levando em conta inúmeros fatores, como o lugar, as pessoas, as coisas, o preparo das refeições, a arrumação do ambiente.

A comensalidade não implica apenas no objeto da mesa, visto que, a representação da mesa é uma expressão simbólica, já que, antigamente não existia a mesa. Hoje as formas de sociabilidade no momento da refeição podem conter normas e procedimentos que variam de cultura para cultura.

Cada sociedade estabelece, com base no senso comum, as regras de boas maneiras à mesa, as receitas, a ordem dos pratos, os menus, a relação e adequação das comidas e bebidas e o serviço. Para clarificar, podemos citar a japonesa ou indígena, que em alguns casos, não utilizam a mesa, mesmo assim isso não deixa de ser uma relação social, um cerimonial, ou uma comemoração ou qualquer que seja o sentido. Não é incorreto afirmar que necessariamente tem que haver o objeto “mesa” para significar tais relações, ela apenas é reproduzida de forma diferenciada não sendo especificamente como imaginamos retratado em modelo padrão. E mesmo assim é entendida como o prazer em comer e estar à mesa “representam oportunidades de consolidarmos os relacionamentos, as amizades e redefinir nossas crenças e valores” (CASTELLI, 2010).

5- PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este tópico desenvolve-se a partir da metodologia, parte fundamental para cumprir os objetivos propostos nesta pesquisa, apresentados o tipo de pesquisa, os procedimentos, os instrumentos que foram utilizados para a coleta de dados, universo e amostra.

Primeiramente se fez necessário a pesquisa bibliográfica para a fundamentação do referencial teórico, sistematizada pela revisão literária de livros, periódicos, dissertações, artigos, sites específicos sobre o tema para podermos conceituar e entender cultura popular, festas populares, gastronomia, patrimônio cultural e identidade, saberes e fazeres da gastronomia.

No segundo momento, foi realizado trabalho de campo com aplicação de entrevistas com roteiro semiestruturado com os anfitriões da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara /Maranhão para elucidar objetivo geral do presente trabalho que dedica-se a compreender qual a importância do saber tradicional para realização do principal banquete da Festa do Divino Espírito Santo para os executores do cerimonial nos últimos dez anos, visando a preservação e valorização da cultura popular maranhense. Assim, esta pesquisa se desenvolveu a partir do objetivo geral e escolha da metodologia aplicada para fim dos objetivos planejados.

5.1 Caracterização da pesquisa

O tipo de pesquisa proposta neste trabalho é exploratória- descritiva que busca descrever um fenômeno ou situação em detalhe, especialmente o que está ocorrendo, permitindo abranger, com exatidão, as características de um indivíduo, uma situação, ou um grupo, bem como desvendar a relação entre os eventos (SELLTIZ *et al.* 1965).

A natureza da pesquisa é de abordagem qualitativa, segundo Aaker, Kumar, & Day (2004) a pesquisa exploratória costuma envolver esse tipo de abordagem. Desse modo, o ambiente é o melhor meio como fonte de dados, e se concretiza com um estudo intensivo de campo caracterizado como teórico-empírico baseado na experiência para garantir a precisão dos resultados e a fidelidade no processo de análise e interpretação.

Para Malhotra (2001, p.155), “a pesquisa qualitativa proporciona uma melhor visão e compreensão do contexto do problema, enquanto a pesquisa quantitativa procura quantificar os dados e aplica alguma forma de análise estatística”.

Em suma, a pesquisa assume como estudo de caso, sendo explicatória, por sua vez, proporcionar maior familiaridade com o problema, tornando-o explícito ou construindo hipóteses sobre ele através principalmente do levantamento bibliográfico. Por ser um tipo de pesquisa muito específica, quase sempre ela assume a forma de um estudo de caso (GIL, 2007).

5.2 Procedimentos da Pesquisa

Após vasta revisão de literatura, mediante o âmbito da cultura popular, gastronomia, patrimônio cultural e identidade, saberes e fazeres da gastronomia disponível em livros, trabalhos científicos como monografias, artigos científicos e periódicos especializados na temática em questão, além de buscas em sites oficiais do Ministério da Cultura, Ministério do Turismo e Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (IPHAN).

A partir da pesquisa bibliográfica prévia, e de posse dos conteúdos abordados, o método usado para coleta de dados incluiu entrevistas voluntárias com os principais festeiros da Festa do Divino de Alcântara-MA através da aplicação de questionários, cujo critério estabelecido são as diferentes etapas na elaboração dos doces

como o processo de fabricação, a matéria prima utilizada. Por isso preferiu-se adotar essa metodologia devido a sua especificidade, pois, é fundamental uma pesquisa de caráter exploratório de campo para a coleta de dados.

Oliveira (2011) afirma que a pesquisa exploratória possibilita aumentar o conhecimento do pesquisador sobre os fatos, permitindo a formulação mais precisa de problemas. Dessa forma será feita entrevistas gravadas em áudio, usando-se um roteiro semiestruturado de perguntas e observações do processo de fabricação dos alimentos até sua presença na manifestação popular.

Buscou-se aplicar também o método da etnografia interessante neste trabalho, pois o mesmo consiste na inserção do pesquisador no ambiente que está sendo pesquisado, contudo esse método requer um tempo considerável para que as análises possam realmente refletir a realidade em questão, exigindo extrema habilidade do pesquisador.

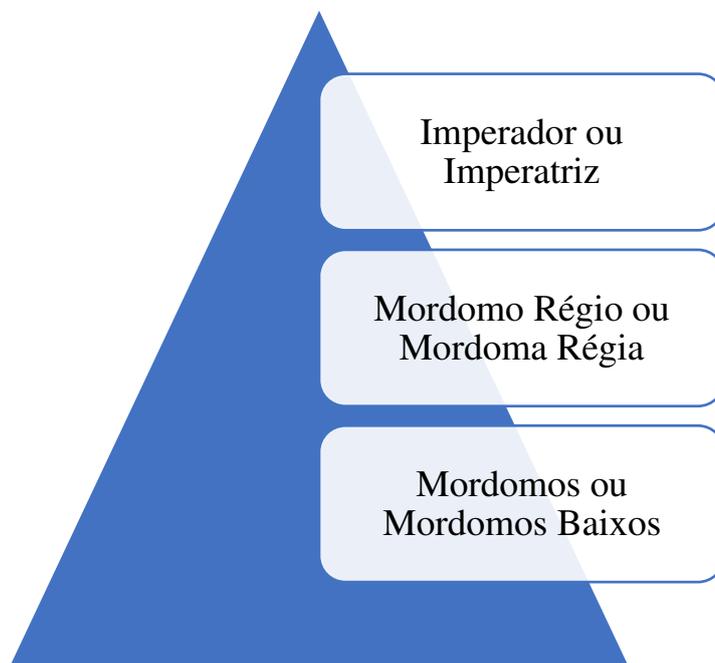
5.3 Universo e amostra

O universo da pesquisa baseia-se no conjunto de festeiros da Festa do Divino Espírito Santo do município de Alcântara – MA.

A amostra foi formada por 09 (nove) festeiros de anos e postos diferentes, sendo homens e mulheres que participaram preferencialmente da festa como Imperadores, Imperatrizes, Mordomos e Mordomas Régias, estabelecidos como objetivo específico dessa pesquisa dos últimos dez anos que compreende os anos de 2010 a 2019. Entretanto alcançou-se apenas os organizadores do período de 2010 a 2016 em decorrência da pandemia do Covid-19, que suspendeu temporariamente as atividades de natureza social e religiosas, assim como interrompeu a pesquisa de campo, devido a grande maioria do público alvo pertencer a faixa etária maior de 60 anos, caracterizada como grupo de risco.

Para a realização da festa, existem as categorias de festeiros, ou composição da corte que se exemplifica da seguinte forma:

Figura 1- Exemplificação dos festeiros



Fonte: Elaborado pela Pesquisadora (2020)

Os Mordomos Baixos, que no ano apresenta-se em maioria, são chamados também de mordomos. As pessoas destinadas a serem Mordomos Baixos são aquelas que estão iniciando na tradição, ou seja, constitui a primeira festa produzida em nome daquela pessoa. Mordomo Régio ou Mordoma Régia, considerada a segunda pessoa do Império, isso quer dizer que está ligada ao Imperador. Para que alguém suceda nesta categoria é preferível que ela já tenha feito a de Mordomo Baixo. Já o Imperador ou Imperatriz trata-se da principal figura do Império. Quem desejar ser imperador por tradição executa primeiramente a festa de Mordomo Baixo, depois a de Mordomo Régio até ser Imperador.

Em resumo, podemos entender como nível baixo, intermediário e superior respectivamente. Por essa razão o perfil escolhido dos entrevistados deu-se por pelo fato de que todos já tinham feito minimamente uma festa, ou já terem passado pelos níveis de acordo com a tradição, acarretando assim no conhecimento mais proveitoso, o que para o objetivo da pesquisa é de grande benefício.

Para isso, precisou-se de entrevistas que aconteceram pessoalmente conforme a disponibilidade de cada um, com duração média de 45 minutos. Para garantir melhor aproveitamento das informações, decidiu-se por bem utilizar

instrumento de gravação eletrônica, todas devidamente autorizadas por assinaturas de cada entrevistado, conforme Termo de Autorização contido no ANEXO A.

5.4 Coleta e análise de dados

A coleta de dados ocorreu entre os meses de outubro e dezembro de 2020, depois de seguir o percurso metodológico:

Figura 2- Método base do percurso metodológico



Fonte: Elaborado pela Pesquisadora (2020)

A técnica usada para a coleta de dados foi a entrevista com roteiros semiestruturados, todos aplicados diretamente pela autora. De acordo com Gil (1999), a entrevista é uma das técnicas de coleta de dados mais utilizadas nas pesquisas sociais. Considera-se uma técnica bastante adequada na busca de informações e respostas, entretanto como qualquer outra possui vantagens e desvantagens.

Quadro 2- Vantagens e desvantagens da utilização técnica de entrevista

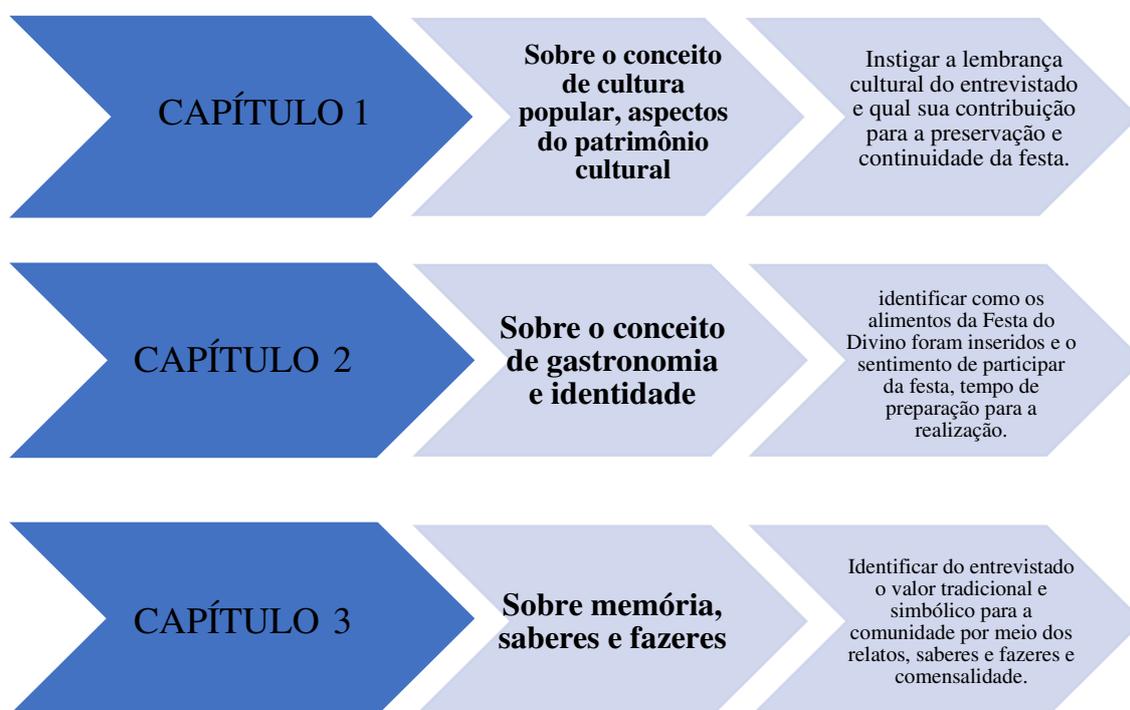
ENTREVISTA	
VANTAGEM	DESVANTAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Maior abrangência; • Eficiência na obtenção dos dados; • Classificação e quantificação; • Possibilidade de não se restringir a aspectos culturais do entrevistado; • Possui maior número de 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de motivação e de Compreensão do entrevistado; • Possibilidade apresentação de respostas falsas; • A incapacidade ou, mesmo, a inabilidade de responder às perguntas; • A influência do entrevistador no

respostas; <ul style="list-style-type: none"> • Oferece maior flexibilidade; • Possibilita que o entrevistador capte outros tipos de comunicação não verbal. 	entrevistado; <ul style="list-style-type: none"> • A influência das opiniões pessoais do entrevistador
--	---

Fonte: Gil (1999)

O roteiro semiestruturado da entrevista (APÊNDICE A) foi formado por 9 (nove) tópicos a serem identificados. Para facilitar as perguntas abertas criou-se um formulário, distribuídas a critério do tema de cada aspecto dessa pesquisa, como: cultura popular, patrimônio cultural, identidade e conhecimento tradicional, gastronomia, comensalidade, hospitalidade e memória (APÊNDICE B).

Figura 3- Exemplificação do roteiro de entrevista de acordo com os capítulos teóricos da pesquisa



Fonte: Elaborado pela pesquisadora(2020)

E, para este capítulo apresentamos abaixo um breve resumo da metodologia com os autores da fundamentação teórica.

Quadro 3 - Metodologia

Natureza	Tipo de Pesquisa	Técnica de coleta de dados	Tipo de dado	Instrumento de coleta
Qualitativa e quantitativa	Exploratório descritiva	Entrevista	Relato	Roteiro semiestruturado
Autores	Autores	Autores	Autores	Autores
Aaker, kumar, & Day (2004) Malhotra (2001, p.155)	(SELLTIZ <i>et al.</i> 1965). Oliveira (2011)	Gil (1999)	Gil (1999)	Gil (1999)

Fonte: Elaborado pela pesquisadora conforme dados deste capítulo (2020)

5.5 Descrição do local de estudo

Alcântara está localizada no litoral ocidental maranhense, distante trinta quilômetros da capital, São Luís, fazendo parte da região metropolitana da capital. Situa-se na mesorregião norte do Maranhão, e na microrregião litoral ocidental maranhense, a exatos 2° 24” de latitude e 44° 25’ de longitude, fazendo divisa com o oceano Atlântico ao norte, com a baía de Cumã ao sul, com os municípios de São Luís e Cajapió a leste e com os municípios de Bequimão, Guimarães e Peri-Mirim a oeste, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2010).

Imagem 2 – Vista aérea da Praça da Matriz da cidade de Alcântara/Maranhão



Fonte: Imirante.com

Tombada como Patrimônio Histórico em 1948, uma cidade conhecida pelo seu legado arquitetônico, suas peculiaridades históricas e etnográficas, ainda com rico atrativos naturais como as belezas das ilhas e praias. Claro que Alcântara não se resume em apenas isso, vai além do patrimônio, se distingue ainda por gente hospitaleira e uma culinária que encanta por sua riqueza de diversidade.

Imagem 3 – Gurijuba alcantarenses uns dos pratos típicos mais famosos da cidade



Fonte: Terroir por Paula theotonio

O município vem se desenvolvendo a cada década e cooperam para esse feito a importância de melhorar a qualidade de vida da população, por meio das políticas de saúde, mercado de trabalho, economia, educação e ao mesmo tempo preservar o patrimônio histórico e cultural.

Segundo o IPHAN/MA (2012) o crescimento constante das atividades relacionadas ao turismo e o interesse de instituições culturais e educacionais pelo tema da preservação diz respeito à memória, cultivada com muito zelo pelas pessoas. Quanto ao desenvolvimento socioeconômico, caracteriza-se pela potencialidade de crescimento da economia.

6- ANÁLISE DOS RESULTADOS

Este tópico, apresenta os resultados da pesquisa executada de outubro a dezembro de 2020, com amostragem dos festeiros de 2010 a 2016 encontrados por meio de uma abordagem qualitativa, com entrevistas semiestruturadas e análise de dados.

6.1 A Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara e o processo de oferta do banquete

Quando uma pessoa ou família se prepara para promover a festa em determinado ano, a organização inicia pelo menos um ano antes podendo chegar até quatro. A Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão ocorre anualmente e o primeiro banquete oferecido no ano é no Sábado de Aleluia na casa do próprio festeiro onde após a missa do Fogo¹⁰ que ocorre na Igreja Nossa Senhora do Carmo.

Oficialmente a Festa do Divino de costume inicia entre o mês de maio ou junho, a depender do Domingo de Pentecostes. Ademais, preserva-se uma evidente organização que nos remete a origem da festa predominantemente portuguesa por ordem da rainha Dona Isabel. Nesse quesito, em Alcântara o chamado império ou corte que são crianças, que representam a pessoa adulta do festeiro, vestidas com roupas que fazem alusão as quais os nobres e imperadores usavam, assim cada criança exerce a figura de alguém.

Em concordância com Rodrigues, Fernandes e Silva (2014, p. 11) a festa tem duração entre 12 a 15 dias e a quantidade de festeiro varia a cada ano. Findando esses dias, caracteriza-se o fechamento da celebração e o início para o ano seguinte com a revelação de novos nomes no Domingo de Pentecostes, quando logo após a procissão, se dá a leitura do pelouro¹¹, o Imperador ou Imperatriz repassam seus cargos aos mordomos que os ocuparão no ano seguinte, recomeçando o ciclo.

Rodrigues, Fernandes e Silva (2014, p. 11) descrevem que cada um dos festeiros alcantarenses prepara uma casa para fazer a sua festa, que geralmente é cedida ou alugada para esse fim, com ressalva para o Imperador ou Imperatriz, que podem dispor da Casa do Divino, um sobrado de dois pavimentos, mantido pelo Governo do Estado, onde no período da festividade funciona como sede do Império e nos demais como Casa de Cultura.

Cada casa constitui um salão chamado *tribuna*, pronto para receber a corte e o Divino Espírito Santo representado em uma coroa e pomba que é a Santa Croa.

¹⁰ A missa do fogo é o mesmo que vigília pascal (PAIVA, 2015)

¹¹ Em Alcântara-MA, desde 1930 o pelouro é utilizado para registrar os nomes de Imperadores e Imperatrizes ao longo desses anos de realização da Festa do Divino Espírito Santo (RODRIGUES; FERNANDES; SILVA, 2014)

Imagem 4 -Tribuna

Fonte: Secretaria de Cultura do Maranhão

Imagem 5 – Santa Croa

Fonte: Blog do Hélio Teixeira

A tribuna é um salão decorado e preparado presente em todas as casas de mordomos para receber o Imperador e a Santa Croa que representa a presença do Espírito Santo (PAIVA, 2015, p. 95).

Quadro 4- Programação dos dias oficiais do festejo do Divino Espírito Santo do ano de 2019

20.04.2019 (Sábado de aleluia)	Aleluia missa solene na Igreja Nossa Senhora do Carmo
18.05.2019	Escolha e corte dos mastros do Império e do Mordomo Régio.
25.05.2019	Convite do Imperador Murilo Cesar Ferreira ao Mordomo Régio e aos mordomos baixos para o dia do seu mastro.
26.05.2019	Busca dos mastros do Imperador e Mordomo Régio na zona rural.
27.05.2019	Convite do Mordomo Régio Estevam Mauro dos Anjos Pereira ao Imperador e aos mordomos baixos para o dia do seu mastro.
29.05.2019	Passeata e levantamento do mastro do Imperador Murilo Cesar Ferreira.
30.05.2019 (quinta-feira da Ascensão)	<ul style="list-style-type: none"> ● Alvorada das caixeiros e músicos no mastro do Imperador. ● Missa solene da Ascensão na Igreja do Carmo com a coroação do Imperador, em seguida, passeata do cortejo pelas ruas da cidade, retornando a casa do Divino. ● prisão dos mordomos
31.05.2019	<ul style="list-style-type: none"> ● Passeata e levantamento do mastro do Mordomo Régio Estevam Mauro dos Anjos Pereira. ● ladainha na Igreja do Carmo
01.06.2019	<ul style="list-style-type: none"> ● Alvorada das caixeiros e músicos no mastro do Mordomo Régio ● Missa solene na Igreja do Carmo ● Visita do Mordomo Régio.
02.06.2019	Missa solene na Igreja do Carmo, em seguida, cortejo pelas ruas da cidade, com visita do Império aos mordomos.
03.06.2019	Missa solene na Igreja do Carmo e visita de mordomos ao Império.
04.06.2019	Missa solene na Igreja do Carmo e visita de mordomos ao Império.
05.06.2019	Missa solene na Igreja do Carmo e visita de mordomos ao Império.
06.06.2019	Missa solene na Igreja do Carmo e visita de mordomos ao Império.
07.06.2019	Corrida do boi, missa na Igreja do Carmo, visita de mordomo.
08.06.2019	<ul style="list-style-type: none"> ● Distribuição de esmola aos idosos. ● Missa solene na Igreja do Carmo.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Visita do Imperador aos mordomos.
09.06.2019 (domingo de pentecostes)	<ul style="list-style-type: none"> ● Missa solene na Igreja do Carmo, em seguida passeata com cortejo pelas ruas da cidade, retomando a casa do Divino ● Procissão com a coroa do Divino, retornando à Igreja do Carmo culminando na leitura do pelouro, anunciando os nomes dos sucessores para o festejo de 2020.
10.06.2019	Entrega do “posto” aos novos festeiros.
15.08.2019	Derrubamento dos mastros dando início ao festejo de 2020.

Fonte: Coordenação do festejo do Divino Espírito Santo (2019)

Para a realização da Festa do Divino, os festeiros contam com o apoio da comunidade, além de usarem recursos próprios, eles saem pelas ruas em busca de doações, para Silva (2013, p.58) essa prática é chamada de “esmolagem” ou “tiramamento de joias” que pode durar alguns dias, e, desde o domingo de Páscoa o Imperador já pode sair às ruas.

Outra forma é o convite que o Imperador ou Imperatriz envia para as pessoas em geral para que elas participem e colaborem (PAIVA, 2015, p. 97). Pode haver a contribuição em dinheiro ou alimentos como ovos, açúcar, coco, pois segundo Lima (1988) são ingredientes que servirão para o preparo dos doces servidos durante os dias de festa.

No levantamento do mastro do Imperador ou Imperatriz são distribuídos licores durante o cortejo, que se vê uma verdadeira folia com bandas de músicos, caixeiras, homens, mulheres e crianças todos juntos.

[...] A orquestra, trazida de São Luís, toca um dobrado alegre. Do barco, atracado ao paredão, um tronco de 10 metros de comprimento é retirado e, rapidamente, ornamentado com ramos de murta.

Conduzido aos ombros de uma vintela de atletas escuros, cavalgam-no todas as crianças presentes, de 8 a 10 anos de idade. O cortejo, constituídos de festeiros, caixeiras, músicos e toda a multidão de gente, percorre, aos estrondos dos foguetes, as ruas da velha cidade, detendo-se à porta dos mordomos, até atingir a praça, onde é erguido o mastro, plantado e enfeitado de cachos de banana e cocos da praia. No topo, alta, aberta ao vento, na sua armação de finos sarrafos, oscila nos gonzos rústicos, tangida pela fresca do crepúsculo, a bandeira do Santo, com a coroa bordada no meio (LIMA, 1988, p. 26).

O mastro do Império é fincado na praça da matriz, isso porque é mais próximo a Casa do Divino. O mastro do Mordomo Régio varia de local e fica próximo à onde o mordomo escolhe fazer sua festa.

Imagem 6- Levantamento do mastro do império



Fonte: g1.globo.com/ma/maranhao/

Após o levantamento do mastro, são distribuídos doces, para Paiva (2015, p. 100) o doce entregue é o bolo de tapioca, produzido somente para o levantamento de cada mastro.

Quinta-feira da ascensão a alvorada¹² das caixeiras acontece as 5:00 da manhã. Esse é o dia da coroação do imperador ato simbólico da sagração da coroa

¹² A alvorada é o momento em que as caixeiras entoam cantigas diante do mastro ou diante da tribuna (BRITO, 2014)

portuguesa que quer dizer escolhido por Deus e pelo povo como seu representante (OLIVEIRA, 2017 p. 145).

Após a missa todos saem em cortejo pelas ruas da cidade até chegar à casa do Divino, na ocasião o Imperador serve um farto banquete com doces, licores e chocolates. Lima (1988, p. 29) afirma que, o Imperador como figura mais importante da festa, oferece duas mesas de doces: uma, nesta Quinta – feira de Ascensão, outra, no domingo de Pentecostes. Os demais mordomos só são obrigados a servirem os doces no dia em que receberem a visita do Imperador.

No domingo do meio após a missa solene na Igreja do Carmo, segue-se o cortejo pelas ruas da cidade, com visita do Império aos mordomos. Cada mordomo prepara sua casa ou local onde receberá o Imperador sempre com o mesmo cardápio com expressividade dos doces, licores e chocolate quente.

Nos dias marcados como missa solene e visita aos mordomos, é seguido o mesmo princípio, após a missa juntam-se todos e em cortejo em vão em direção a casa do mordomo que irá ser visitado pelo imperador. E nessa ocasião é a visita de um único mordomo anfitrião que se prepara a sua casa ou local estimado a receber o imperador e as pessoas.

Domingo de Pentecostes o dia considerado ponto alto da festa, a missa começa às 10:00 h, logo depois o cortejo pelas ruas até chegar à casa do Divino onde a tradição do almoço farto é servido. Para Lima (1988, p. 33) “toda a tradição da cozinha portuguesa, apurada pelo negro e pelo índio, é revivida. Vem a galinha assada, o pato ao molho pardo, o vatapá com bolo de fubá com arroz, as tortas dos enormes camarões de Alcântara”. A tarde às 16:00 h é o momento da procissão com a coroa do Divino pelas principais ruas, cessando na Igreja do Carmo para que seja feita a leitura do pelouro para o ano subsequente.

6.2 O cardápio do festejo como alimento tradicional

O alimento na Festa do Divino, é um grande elemento de hospitalidade, pois, a recepção festiva decorre da repartição deste. Para Lima (1988, p. 24) “reparte-se caridosamente a miséria” segundo o autor ocorre o “milagre da multiplicação” divide-se

o café ralo, a farinha escassa, e reúnem-se o que será essencial para os dias de festa como frango, farinha, açúcar, coco, tudo ofertado com fervoroso amor.

As sublimes mesas de doces, decoradas são compostas por pudins, pão-de-ló, queijadinha, broa, bolo de tapioca, mãe benta e pastilhas, onde a imaginação dos artistas coloca chinelinhas, graças, coelhos corações, cestas de cartolina feitos com capricho (LIMA, 1988).

Imagem 7- Decoração da mesa de doces da festa do Divino de Alcântara/Maranhão



Fonte: <http://heliotleite.blogspot.com/>

A disposição da mesa é comum para todos os mordomos, na borda são postos os pratos e xícaras, sendo de plástico ou cerâmico. A decoração no centro das mesas é feita conforme o gosto do festeiro ou sugerido por algum tema, nas fotos acima nota-se uma maquete que representa o batismo de Jesus e ao lado a pomba do Divino esculpida em isopor e gesso.

Depreende-se por meio dessa ação o bem acolher ou segundo nos assegura Cascudo (1983, p.474) o “Saber hospedar, receber, agasalhar, supremo emblema doméstico de tradição inalienável, era, antes de tudo dar o de comer”. A unicidade de cada anfitrião torna incomparável a recepção da sua casa.

Imagem 8- Doces da festa do Divino



Fonte: Foto elaborada pela autora

Entre outros doces está presente o doce de espécie, o doce seco, o bolo de chocolate, doce de buraco, uma xícara de chocolate quente. Ressalta-se o maior destaque para o doce de espécie com sua receita transmitida de geração a geração com a base de massa de trigo, ovos e manteiga com recheio de coco.

Imagem 9- – Doce de espécie



Fonte: bonde.com.br

Apesar de não se saber a oficialidade da origem do doce, alguns autores como Rodrigues, Fernandes e Silva (2014, p. 07) e Lima (1988) indicam que pode ter origem portuguesa, na ilha de São Jorge nos Açores, supõe-se que nessa região tinha a existência de um doce chamado “espécie” podendo fazer ou não referência ao doce de Alcântara. Contudo, possivelmente os ingredientes nada tinham a ver, consequência de que no Maranhão temos a herança de outros povos.

Com relação as bebidas, como iguaria destaca-se o licor, segundo Paiva (2015, p. 100) é produzida durante todo o ano, e notabiliza o licor de jenipapo, mas pode ser encontrado outros sabores como maracujá, murici, goiaba etc. Romagnoli (1998, p. 384) expressa que o consumo de licor fazia parte da burguesia, para Teuteberg e Fladrin (1998, p. 551) relatam que no Século XVII, o consumo de licor só aumentava na França, para Cascudo (1983) não era comum às camadas humildes o consumo do licor.

Em vista dos autores, é nítido perceber o licor como elemento de valor social, para esclarecer como Alcântara o inseriu na festa Paiva (2015, p. 117) sustenta que pode ter um significado correlacionado aos ideais de igualdade e sua origem encontra-se nas raízes portuguesas da colonização brasileira, por acreditar que a junção dos costumes portugueses teve que se adaptar aos ingredientes encontrados no Brasil.

Imagem 10- Licor da Festa do Divino de Alcântara/Maranhão



Fonte: [Instagram.com/alcantaraturismooficial/](https://www.instagram.com/alcantaraturismooficial/)

O licor é a principal bebida, distribuída em grande quantidade durante os dias da festa em garrafas plásticas ou em vidro como na imagem 10 como decoração ou lembrança de algum festeiro. A fabricação é feita sempre antecipadamente, levam meses para se garantir a quantia adequada que servirá desde o a busca e levantamento do mastro como em todas as visitas dos mordomos.

De acordo com Paiva (2015, p. 117) para se garantir uma boa quantidade de licor para todo o período da festa cada membro da corte contribui, estima-se que cada Mordomo colabora com no mínimo 500 litros, podendo chegar até 5.000 litros., sendo a principal matéria-prima as frutas regionais.

O alimento na Festa do Divino Espírito Santo tem uma forte relevância, o partilhar é um dos atos insubstituíveis para a comunidade, pois configura retribuir tudo aquilo que foi recebido segundo relato da dona Maria Diniz uma das entrevistadas dessa pesquisa “A mesa de doce é uma forma de contribuir com o povo, que nos ajudam, é uma forma de agrado”

Além dos doces e licores é comum o festeiro oferecer almoço, no dia de sua visita¹³ o mordomo recebe a todos, comunidade, visitantes e turistas, pois prepara com uma mesa farta, variada e com sabores alcantarenses. Porém, nos outros dias mesmo com a casa aberta o almoço é dado apenas a quem está junto prestando algum tipo de ajuda.

6.3 Análise das entrevistas

Em consonância com as entrevistas dispostas nos apêndices, algumas condições foram levadas em consideração, como: a importância da mesa do banquete, a hipótese de como se deu a tradição do doce na Festa do Divino de Alcântara, como esses elementos se sustentam até hoje, os sinais de comensalidade e hospitalidade e, principalmente, a alteração nos saberes e fazeres tradicionais. A discussão acerca do objeto de estudo, será abordada de forma ampla, destacando as perspectivas do conteúdo que convergem e divergem em momentos oportunos e que na ótica dessa verificação merecem ênfase.

¹³ Na programação da festa tem um dia da visita de cada mordomo e nesse dia é servido almoço.

Ficou constatado que os saberes e fazeres na gastronomia estão presentes em todos os momentos da Festa do Divino, quando é reafirmada em várias circunstâncias a importância em seguir a tradição, em levar em consideração os aprendizados repassados ao longo de todo o processo histórico da festa pelos mais antigos festeiros, garantir a preservação dos elementos símbolos do cerimonial e entre tantas outras referências presentes de forma intrínseca.

Segundo os autores Carlos Lima e Luís Câmara Cascudo a Festa do Divino é a única sobrevivência das comemorações hierárquicas e mantém de modo natural e devoto a originalidade da cerimônia majestática, reverenciando a terceira pessoa da Santíssima Trindade. O Imperador simboliza a grandeza à qual todo respeito é devido.

Por se tratar de uma manifestação antiga, alguns fenômenos podem ocorrer por conta do tempo que conseqüentemente podem modificar a atuação de vários elementos (HALL, 2006). De acordo com o quadro 4 – sobre os a programação oficial dos dias do festejo do ano de 2019, podemos destacar os principais cerimoniais:

Quadro 5 – Classificação dos cerimoniais da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão

Rituais litúrgicos	Rituais NÃO litúrgicos	Profanos
- Missa solene - Ladainha - Procissão	- Cortejos e visitas aos mordomos - Alvorada das caixeiros - Entrega de esmola aos idosos	- Tiramento de esmolas - Levantamento dos mastros - Subida de bois - Prisão de mordomos - Show com som e banda na praça da matriz

Fonte: Elaborado pela autora adaptado do quadro 4 página 57 a 58

Segundo o livro Festa do Divino Espírito Santo Alcântara (Maranhão) escrito por Carlos Lima em (!988), para a realização desses cerimoniais, já se encontravam certas dificuldades em prosseguir a festa, sendo umas das causas principais, o contratempo financeiro, uma vez que o número de 13 festeiros quase sempre não se completava, fenômeno que ainda permanece.

Considerando o autor, pudemos constatar tais dificuldades nos seguintes relatos:

“Para se tornar um festeiro, a escolha é prévia, antes de você divulgar quem vai ser o coordenador já sonda, porque hoje em dia, essa festa se tornou muito cara, muito rica, outrora, era mais simples, o centro de mesa, as vestimentas dos mordomos, da imperatriz, era muito mais simples, e de um tempo *pra cá*, ela se tornou uma festa muito cara, então você tem que *tá preparado*” (Conceição de Maria Iobato, Mordoma Régia de 2010).

“A comissão verifica se a pessoa faz uma boa festa, caso a pessoa faça, lógico que é um candidato a fazer a próxima”. (José Maria Pinheiro, Imperador do ano de 2011)

Nota-se que quando é a primeira vez de um festeiro, ele é previamente consultado se tem condições financeiras. Por outro lado, caso seja a segunda ou terceira vez, é avaliado a qualidade da festa anterior. Foi justamente assim que a professora Karina Waleska relatou:

“As escolhas até certo tempo atrás, eram por sorteios realmente, principalmente Imperadores, parte do império e dos Mordomos e Mordomas Régias era por sorteio, mas devido a uma questão de um custo, de um gasto ser muito alto, normalmente as pessoas elas são consultadas, se elas podem ou não fazer a festa, ou aquela pessoa que ela já fez uma festa de mordomo baixo ou mordoma baixa ele já está apto a ser chamado a qualquer momento para Mordomo Régio, mas há uma consulta prévia, mas os festeiros também eles podem ser indicados por uma questão de promessa, no caso do Mordomo Régio ou Mordoma Régia, Imperatriz ou Imperador, eles podem ser escolhidos, ou melhor, indicados por uma questão de promessa, então ele vai, pode ter uma pessoa já indicada, mas se há uma pessoa que ele veio para pagamento de promessa, ele tem a prioridade, então essas pessoas podem ser chamadas por promessa, no meu caso, não foi por promessa, meu caso foi por sequência, já tinha feito a minha festa de mordoma baixa, que a minha festa de mordoma baixa foi uma promessa e aí eu fiz a de mordoma régia porque eu já estava na sequência” (Karina Waleska Scanavino, Mordoma Régia de ano de 2012).

Outro motivo é a dificuldade de encontrar casas que seriam adequadas para receber um grande número de pessoas. Quem tem espaço garantido é apenas o Imperador ou Imperatriz, que atualmente é *A Casa do Divino de Alcântara*¹⁴ e funciona como local de exposição sobre a festa. Os demais festeiros quando não conseguem um espaço para alugar, fazem em suas próprias casas.

Na tradição da esmolagem, antigamente durava meses, percorrendo da zona rural a baixada maranhense, segundo o relato do seu Antônio de Atanásio, Imperador do ano de 2015 disponível no APÊNDICE D. Em consonância com a fala do entrevistado, Lima (1988) relata que no dia 24 de agosto, a mando do Imperador pessoas percorriam léguas e léguas de estrada recolhendo esmola para a festa, era chamada Folia do Divino,

¹⁴ A Casa do Divino de Alcântara é um museu contemporâneo de cultura popular. Retrata em exposição, todas as delícias e magias que é a maior festa religiosa da região. Funciona para visitação de Terça a Domingo das 9:00 às 15:00.

Fonte: (<https://www.facebook.com/Casa-do-Divino-de-Alc%C3%A2ntara-100200934867887/>)

saia de Alcântara, passando por todo território rural, de Pinheiro a São Bento e Proximidades.

No momento a Folia do Divino não ocorre mais, para Barbosa (2009) a causa pode ter sido a diminuição do número de fazendas, o envelhecimento das caixeiros, e a diminuição da contribuição na zona rural. Para Lima (1988) essas viagens não compensam, pois, as oferendas ficaram cada vez mais raras, a religiosidade e a Fé no Divino diminuíram a cada ano.

Quanto à escolha do festeiro, no passado trazia muita empolgação, pois existia o sorteio “antigamente era surpresa que é o pelouro que eles falam, antigamente tinha o pelouro, antigamente não, ainda existe, só que esse pelouro hoje em dia ele já não tem aquela forma de emoção *pra* gente saber quem vai ser, porque geralmente a gente já sabe” (Maria das Graças Lacerda, Mordoma Régia do ano de 2016).

Segundo Rodrigues, Fernandes e Silva (2014) Desde o ano de 1930 o pelouro registra nomes de Imperadores e Imperatrizes que se sucederam na festa tradicional da cidade. Quando o festeiro fala em coordenador, são as pessoas responsáveis por orientar e manter a tradicionalidade da festa a cada ano, e garantir a leitura do pelouro. O senhor Galdino deixou o pelouro como herança para o Sr. Ricardo leitão que foi sucedido pelo Sr. Moacir Amorim, e atualmente está a cargo do Senhor Antônio de Color.

As formas de colaboração iniciam com uma carta convite em que o festeiro seleciona algumas pessoas incluindo os próprios mordomos a participarem da sua festa e a contribuir, ficando a critério da pessoa que recebe a carta a forma de cooperação podendo ser dinheiro ou donativos.

É comum quem não recebe carta convite, também contribuir em diversas circunstâncias, mesmo porque o maior incentivo vem da comunidade, dos comércios, de amigos que moram longe e do governo municipal (Conceição de Maria Lobato, Mordoma Régia do ano de 2010).

“O incentivo mais importante é o da população, através de dinheiro, de trabalhos que a maioria das famílias vão *pra* ajudar a fazer os doces, os licores, então essa é uma das ajudas mais importantes que a gente tem, mas hoje *pra* se fazer essa festa é preciso que tenha recurso tanto Municipal

quanto Estadual e Federal, só que de um tempo *pra* cá não houve mais Federal, só tem mesmo o Municipal e o Estadual, mas é muito importante a ajuda desses segmentos principalmente, e se tem alguma instituição particular não é do meu conhecimento” (José Maria Pinheiro, Imperador do ano de 2011).

“Festa do Divino ela é uma festa de custo alto, custo muito alto para o festeiro, então normalmente os festeiros eles fazem projetos assim como a coordenação da festa faz o projeto e leva para o Poder Público, então entra um projeto para o Município, um projeto para o Estado e até um certo tempo também era encaminhado um projeto para o Governo Federal, então, tanto município como Governo do Estado eles disponibilizam uma verba, essa verba é rateada entre todos os festeiros, sendo que o império tem um valor mais alto, porque a festa maior é a do império, aí tem do mordomo régio e o restante de forma igual *pra* todos os mordomos baixos. A comunidade ela incentiva a continuação da festa através dos donativos, as pessoas ela se preparam *pra* doar as joias, *pra* ajudar nas casas de festa, pelo simples prazer também de saber que a festa *tá* acontecendo, porque há uma questão de pertencimento dentro dessa festa, a população alcantarense ela tem esse sentimento de pertencimento, então eles lutam bastante para que a festa permaneça viva, permaneça acontecendo através deles próprios realizarem as festas e também dessa maneira de buscar ajuda, apoio, então ajuda de todas as formas, no momento de *tá* tirando joia, no momento as pessoas fazem seu pagamento de promessa também doando alimentos, doando dinheiro *né*, doando de alguma forma, doando a própria criança que vai ser representante do trono, então tem muitas formas que as pessoas se propõem a fazer com que a festa permaneça”. (Karina Waleska Scanavino, Mordoma Régia do ano de 2012).

Contudo, nem todos reconhecem ou recebem a mesma forma de fomento, como é o caso do seu Gil Lobato, Imperador do ano de 2013 “Olha, quanto à contribuição local, não existe essa grande contribuição dos empresários locais não, eles contribuem igualmente como qualquer outro cidadão, pelo menos com relação a minha festa, não houve”.

Posto isso, é revelado que cada forma de colaboração é significativa em todos os momentos da festa, sendo substancial a ajuda de todos que se doam. Paiva (2015) relaciona a Festa do Divino como um ritual cerimonialístico complexo que carrega normas e detalhes a serem seguidos à risca.

Apesar disso, foram percebidas várias alterações nos saberes e fazeres tradicionais como é o caso da ciganagem, segundo Lima (1988) durante o período da festa é o novo recolhimento de pequenas oferendas como maço de folhas de vinagreira, arroz, uma talhada de jerimum, ou seja, na hora do preparo do almoço faltasse um tempero, um pouco de sal, tomate, cebola, juntava umas mocinhas e crianças para ir de casa em casa com a finalidade de trazer tal coisa. Conforme Paiva (2015, p. 108) “atualmente a ciganagem é uma forma de expressão que corre risco de desaparecimento, pois quase já não é praticada”.

Na gastronomia têm-se as principais alterações na produção de alguns alimentos, sobretudo os doces. Curiosamente a culinária oscila prestante e prestável, indispensável e ajustadora inicial da natureza à continuidade humana. (CASCUDO, 1983, p. 398)

“Quanto à questão dos doces, a gente tem uma festa que é de origem açoriana, então muitos doces a gente traz dos Açores, como é o caso do doce de espécie, porém, que é a chamada queijadinha, quando vem pra cá, a gente acaba inserindo um toque de mão de obra africana, que ele já substitui alguns doces portugueses por iguarias mais locais, que é o caso do coco, então o coco passa a ser a base da maioria dos doces que são feitos nas festas” (Karina Waleska Scanavino, Mordoma Régia do ano de 2012).

“Olha, as coisas que a gente olhava antigamente na mesa que não olha mais é a partilha, foi substituída pelo chocolate, pelo bombom, caramelo, que a gente chama bombom de chocolate também e o chocolate em si, porque era o chocolate tradicional e agora não tá sendo mais, agora tão inventando outros chocolates mais, não é o tradicional” (Hamilson Carlos Moreira, Mordomo Régio do ano de 2013).

Quanto a alteração nas bebidas consiste na produção e no serviço de bebida, tendo os licores como principal bebida, hoje encontra-se resistência em apreciar como antes. Restando em sua maioria o consumo por parte da comunidade quase que exclusivamente no levantamento dos mastros.

“[...] antigamente o licor era o tradicional da festa, agora provavelmente as pessoas não gostam muito de licor, principalmente os *nativo*, os *visitante* ainda tomam o licorzinho, os *turista* quando chegam durante o dia eles procuram as *casa*, a gente dá os *licor*, mas em se tratando da festa em si da noite em si é o licor pela cerveja, foi uma mudança muito radical que teve na tradição da Festa do Divino” (Rita de Cássia Fonseca Lobato, Imperatriz do ano de 2016).

“[...] antes a bebida que era servida majoritariamente eram os licores, e aí depois é que entraram as bebidas geladas, então hoje as pessoas têm uma preferência maior pela cerveja, mas a bebida tradicional são os licores de frutas tropicais, de frutas regionais, de frutas da época” (Karina Waleska Scanavino, Mordoma Régia do ano de 2012).

Mesmo com o processo de possíveis ameaças, novas oportunidades surgiram, quando cada festeiro oferece um almoço, em um dia específico, o seu dia de visita. Destarte, serve-se almoço durante o dia e o banquete de doces à noite após a ladainha. Os moradores mais antigos, contam que o almoço surgiu da necessidade de alimentar as pessoas que trabalhavam voluntariamente nas Casas de Festa com o tempo tornou-se tradição alimentar todos que aparecessem naquele dia. (PAIVA, 2015, p. 108)

“[...] nós temos um banquete especial, que é o dia da festa do festeiro, e nesse dia ele tem que fazer tudo de bom e melhor que ele tem, tem que botar *pra* servir tudo. Então nesse dia assim, é um banquete a altura de tudo do bom e do melhor, de várias iguarias que ele tem que colocar na mesa e, relacionado ao sentimento, eu digo assim, eu me sinto bem, porque a maneira

deu dizer *pro* povo “muito obrigado pela participação de vocês, pela ajuda que vocês me deram, porque sem vocês eu não poderia fazer essa festa, a ajuda de vocês muito importante” (Maria das Graças Lacerda, Mordoma Régia do ano de 2016)

Para Siena e Menezes (2007) oportunidades e ameaças para o conhecimento tradicional, significa que ameaças possibilitam desvalorização e perda, se não forem estabelecidos mecanismos de resistência. As oportunidades estabelecem no favorecimento seja das expressões do conhecimento tradicional ou a valorização em termos simbólicos, tecnológicos e monetários para os saberes históricos.

Dentre a simbologia, segundo Carneiro (2003) está a alimentação em seu complexo sistema de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. O almoço na Festa do Divino, conforme Paiva (2015) é um dos momentos mais esperados tanto pela comunidade como turistas, mesmo a casa cheia, o ato de partilhar o que será servido, torna-se a base da comensalidade pois o comer junto e estar junto prevalece independentemente de quem colabora.

“Servir o almoço, esse banquete, é uma alegria que cada festeiro tem satisfação de ver a casa cheia do povo em geral, visitantes, turistas, moradores da própria comunidade, é uma alegria que cada festeiro sente naquele momento, naquele dia. As pessoas da comunidade colaboram com a preparação de toda essa alimentação, doces e comida é por amor à festa, pela tradição que a festa tem, das pessoas se doarem com o seu trabalho gratuitamente, dando isso para o Divino Espírito Santo como uma colaboração de sua parte, a parte de cada um gratuitamente” (Antônio de Atanásio, Imperador do ano de 2015).

A despeito da alimentação assim como a comensalidade sobrevém a hospitalidade, as quais são contextualizadas pelas crenças, pelos valores e estruturas sociais das diferentes sociedades em cada época. (CASTELLI, 2010)

“Hoje o banquete pode ser visto como hospitalidade, mas, porque hoje a gente recebe turistas *pra* festa, mas ele era também servido quando a festa era só na comunidade, quando não tinha os turistas, então, na verdade é uma maneira de retribuição *pras* pessoas que vem *pra* festa, hoje é como a hospitalidade mesmo” (Gil Lobato, Imperador do ano de 2013).

“Creio que sou uma pessoa muito querida, eu gosto muito de fazer amizade, então essa hospitalidade das pessoas nas casas, de ajuda, de retribuição, além de ser muito importante, é gratificante, e eu particularmente acho assim, eu me sinto bem tanto na minha casa servir aos outros, quanto também ser servida na casa de outros festeiros, eu sei que essa hospitalidade é muito importante, e eu não tenho nada de dizer até hoje de festeiro. O festeiro quando ele *tá* fazendo a festa, ele é muito ocupado, ele não pode atender todo mundo, então às vezes ele deixa algo a desejar nesse sentido, mas a hospitalidade é nota 10” (Maria das Graças Lacerda, Mordoma Régia do ano de 2016).

Embora a partilha seja elevada, a hospitalidade não se integra apenas no repartir a comida ou bebida, mas inclusive o espaço. O sentido de grupo causa pertencimento a uma comunidade. (CASTELLI, 2010)

Para Hall (2006) o senso de pertencimento, baseia - se no modo como é contada e recontada uma história, ou seja, a narrativa capaz de fornecer cenários e experiências. Ênfase nas origens na continuidade, na tradição e intemporalidade. Na tradição por meio da repetição na qual automaticamente implica continuidade de um passado histórico e na cultura como fonte de significados e identificação de um sistema de representação.

Imagem 11 - Ambiente informal de produção do doce de espécie e bolos da Festa do Divino de Alcântara



Fonte: Fotos registradas pela Pesquisadora

Para Lavandoski e Giglio (2019) o ambiente informal corrobora como grande espaço para a sociabilidade e hospitalidade descrita por Castelli (2010) e o sentido de pertencimento segundo Hall (2006) sendo este um lugar propício à conversação, a troca de saberes, estimulando a relação mútua e sincera, e ao mesmo tempo um local de comemoração, de convívio e de lazer, de aproximação social.

À vista dos resultados obtidos para a resposta dos objetivos propostos, fica claro que a gastronomia se faz presente na maioria dos cerimoniais, destacando verdadeiramente a importância dos banquetes, sobretudo a mesa de doces e bebidas e os almoços. Com isso, os saberes e fazeres tradicionais mesmo com adversidade do tempo, deficiência nos incentivos, e a falta de política efetiva, a tradição tem seguimento árduo de preservação e continuidade.

7- CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante de grande parte do conteúdo abordado neste trabalho, verificou-se que foi imprescindível salientar a Festa do Divino Espírito Santo como um completo elemento de conteúdo necessário para o andamento de muitos temas pósteros. No que tange a esta pesquisa todo o arcabouço conceitual pôde ser encontrado em diversos momentos desde cultura aos saberes e fazeres.

O objetivo desse trabalho foi compreender a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão, para esse fim, foi necessário uma vasta pesquisa teórica amparada nos temas de cultura, gastronomia e saberes tradicionais.

A motivação para a execução dessa pesquisa além de se dar a partir do primeiro contato direto com a festa, também ocorreu por conta da própria Universidade por ter um grupo de pesquisa pertinente ao tema o GPICGM e que contribui no quesito teórico. E, além disso, depreender que o Estado do Maranhão tem uma vasta potencialidade cultural, que inclusive grande parte já é reconhecida como patrimônio cultural e cultura popular de relevância exibida no Centro de Cultura Domingos Vieira Filho – CCPDVF.

Dentre as dificuldades encontradas cita-se a inviabilidade da participação de todos os festeiros do ano de 2010 a 2019 (conforme APÊNDICE - C), o que consequentemente interferiu nos resultados dessa pesquisa, não sendo possível garantir o melhoramento dos dados obtidos. A justificativa para tal fato respalda-se no avanço do Covid -19, a doença do coronavírus, segundo Ministério da Saúde é uma doença infecciosa causada por um coronavírus recém-descoberto, que gerou uma situação pandêmica mundial e chegou no Brasil em 2020 mesmo ano de concretização deste trabalho.

Vale ressaltar que o Governo Federal publicou a Lei nº 13.979, de 06.02.2020, legislação específica para conter o avanço dessa pandemia, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019, que objetiva a proteção da coletividade, por meio de novas medidas e protocolos sanitários, determinados para a circulação de pessoas pelos espaços públicos e privados, como o

isolamento social e a quarentena (BRASIL, 2020). É importante destacar que os festejos de 2020 e 2021, foram suspensos em virtude dessa pandemia, que preconiza o isolamento e o distanciamento social, impossibilitando a reunião de pessoas, o que ocasiona a não realização de eventos como medida para o enfrentamento da Covid-19.

Ainda assim, os dados nos permitiram captar que não houve como identificar com exatidão como se deu a gastronomia na Festa do Divino, nem mesmo pôde ser encontrado embasamento teórico que indicasse essa condição, e de acordo com as entrevistas, os relatos também não esclarecem, para muitos festeiros por conhecerem a festa da forma que é, cabe a eles continuarem, mesmo não sabendo como começou e o porquê do banquete e seus alimentos.

Com base em diversos estudos acerca da Festa do Divino Espírito Santo, podemos considerar algumas hipóteses. A primeira é que como a origem mais aceita da festa é da Rainha Isabel de Portugal (LEAL, 2017) por promessa distribuía alimento aos pobres, esses alimentos ao que indica eram pães, biscoitos e bolos, o que talvez influenciou a predominância de doces na Festa do Divino de Alcântara. A segunda hipótese faz sentido com a primeira, Portugal tem uma preferência gastronômica por doces. E, observa-se que herdamos e adaptamos muitos deles, notadamente o doce de espécie, a pesquisa mostrou que existia um doce com semelhança de nome em Portugal e cientificamente não há dúvida de que o de Alcântara é de herança portuguesa, e, não é apenas esse o pão de ló, o pudim, as queijadinhas igualmente.

Descobriu-se que o licor era uma bebida da burguesia comum na Europa e no Brasil a camada popular adaptou à sua realidade. Quanto ao chocolate, este estudo não se aprofundou com efeito ao objeto. Foi interessante saber que o almoço deixou de ser mais que uma obrigação e passou a ser tradicional, incluindo elementos de hospitalidade e comensalidade.

Por outro lado, as mudanças encontradas são mais delicadas do que se pensava, obteve como referência principal o livro de Carlos Lima de 1988., o autor demonstrava certas alterações, que lamentavelmente foi comprovada neste trabalho. Mesmo assim, é notável que as pessoas se esforçam muito para continuar a tradição seja por devoção ao Divino Espírito Santo ou legado familiar, por isso existe uma comissão/ coordenação para garantir que a festa seja reproduzida segundo o costume.

Por preocupação a continuidade da festa, o incentivo vem em sua maioria dos próprios festeiros e comunidade e sempre fica em segundo plano qualquer ajuda governamental. Outra inquietação é o encarecimento da festa, que querendo ou não gera uma segregação onde só faz quem tem como arcar financeiramente com o evento, e no passado isso era irrelevante uma vez que a Fé estava a frente de qualquer dificuldade.

Dentre tantos fatores, o que chamou bastante atenção, foi perceber que a Festa do Divino de Alcântara apresenta elementos essenciais de saberes e fazeres tradicionais, que favorece tanto a cultura local quanto garante políticas públicas de preservação para ser mantido como patrimônio cultural. Inacreditavelmente caminha a passos lentos em comparado a outras festas espalhadas pelo Brasil, como por exemplo, a Festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis-Goiás e Paraty-Rio de Janeiro que já entraram para o livro de registros e bens culturais do país.

Em 2009 o IPHAN realizou o inventário de referências culturais de Alcântara. Em 2013 notificou a Prefeitura e Secretaria Municipal de Cultura para dar prosseguimento no levantamento de material que justificasse a aprovação e registro da Festa do Divino como bem cultural, para a sua salvaguarda e inscrição no livro das celebrações – IPHAN. Em 2015 o processo foi iniciado e até a presente pesquisa não se encontrou resposta do andamento desse processo.

Por fim, considera-se necessária mais conscientização da comunidade para a valorização local, educação patrimonial, investimento em políticas sociais para exigir dos poderes públicos que visem garantir não somente o incentivo como também ações concretas de desenvolvimento local.

Acredita-se que a proposta de patrimônio e os fazedores da cultura podem ajudar a garantir o desenvolvimento local e econômico pela prática do trabalho mesmo que comunitário preserva o conhecimento tradicional e estimula sua produção. De acordo com os relatos, majoritariamente foi levantado como exemplo o licor e doce de espécie como produtos mercadológicos e garantem o sustento de algumas famílias.

Conclui-se que a importância do saber tradicional para a realização do banquete na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara/Maranhão é continuar sendo a melhor forma de transferência de conhecimento prático. Dentre os indicadores de uma

cultura tradicional levantadas durante esse tempo de estudo, a produção tradicional dos doces utiliza o uso e o manejo de ingredientes extraídos da natureza e posteriormente é transmitido às gerações oralmente. O espaço é utilizado para a reprodução econômica e social do grupo. Evidencia-se o trabalho artesanal e o interesse das pessoas em aprender.

Consideram-se atingidos os principais os objetivos propostos nesta pesquisa e espera-se que este trabalho possa contribuir como forma de registro para a perpetuação do conhecimento e aproveitamento futuro. Há muitos assuntos ainda a serem investigados como a comercialização dos doces e licores, as receitas tradicionais com sugestão ao resgate, elaboração de ficha técnica com especificação detalhada de matéria prima, turismo gastronômico entre outros.

REFERÊNCIAS

AAKER, David. A.; KUMAR, V.; DAY, George. S. **Pesquisa de marketing**. São Paulo: Atlas, 2004.

AMIGO GOURMET. Dia do Cozinheiro - **Archestratus - O Pai Da Gastronomia**. Disponível em <https://www.amigogourmet-webmode.com/news/dia-do-cozinheiro-archestratus-o-pai-da-gastronomia/>. Acesso em 28 mai. 2020.

BAUMAN, Zygmunt, **Globalização: as consequências humanas** / Zygmunt Bauman; tradução Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Zahar, 1999.

BELLUZZO, Rosa. **A Valorização da Cozinha Regional**. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. Coletânea de palestras. Brasília, 2004.

BELTRÃO, Luiz. **Folkcomunicação a Mídia dos Excluídos**. Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2007. Cadernos da Comunicação. Estudos; v. 17. Disponível em: http://www0.rio.rj.gov.br/arquivo/pdf/cadernos_comunicacao/estudos/estudos17.pdf
Acesso em: 03 set. 2019.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: Contribuições da antropologia da alimentação**. Saúde em Revista, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. 17 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria-Geral. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei 13.979 de 06 de fevereiro de 2020. Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO. Publicado em: 07/02/2020 | Edição: 27-A | Seção: 1 -Extra | Página: 1, 2020. Brasília – DF, 2020.

CAPONERO, Maria Cristina; LEITE, Edson. **Inter-relações entre as festas populares, políticas públicas, patrimônio imaterial e turismo**. Revista Eletrônica Patrimônio:

Lazer & Turismo, v.7, n. 10, Abr.-maio.-jun./2010, p. 99-113. Disponível em: <[https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Ensaio1_v7_n10_abr_mai_jun2010_Patrimonio_UniSantos_\(PLT_21\).pdf](https://www.unisantos.br/pos/revistapatrimonio/pdf/Ensaio1_v7_n10_abr_mai_jun2010_Patrimonio_UniSantos_(PLT_21).pdf)>. Acesso em: 08 set. 2019.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 7ª Edição.

CARVALHO, Maria Michol Pinho de. **Divino Espírito (Re)Ligando Portugal/Brasil no Imaginário Religioso Popular**. VI Congresso Português de Sociologia. Mundos sociais: saberes e práticas, 2008.

CASCUDO, Luis Câmara, 1898 – **História da alimentação no Brasil** / Luis da Câmara Cascudo. – Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade**: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. São Paulo, 2010.

DIAS, Celia Maria de Moraes (Org). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri-SP: Editora Manole, 2002. In: Baptista, Isabel. Lugares de Hospitalidade, p. 157-164, 2002. In: Maffesoli, Michel, Mesa, espaço de comunicação, p. 131-136, 2002.

DIEGUES, Antônio Carlos (Org.), **Etnoconservação**: Novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo, 2000.

EAGLETON, Terry. Versões de cultura. In: _____. **A ideia de cultura**. 2. ed. Tradução de Sandra Castello Branco; revisão técnica Cesar Mortari. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

ELIADE, Mircea, 1907 1986. **O sagrado e o profano** / Mircea Eliade ; [tradução Rogério Fernandes]. – São Paulo: Martins Fontes, 1992. – ISBN 85 336 0053 4

FERNANDES, Antônio. Teixeira. **A ritualização da comensalidade**. Sociologia: Revista da Faculdade de Letras do Porto. 1997. v. 7, nº 8, p. 7-30. Disponível em: <<http://ojs.letras.up.pt/index.php/Sociologia/article/view/2579/2364>>. Acesso em: 30 ago. 2020.

FLADRIN, Jean- Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ALTHOFF, Gerd. **Comer compromete: refeições, banquetes e festas**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação liberdade 1998.

JOANNÈS, Francis. **A função social do banquete nas primeiras civilizações**. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação liberdade 1998.

FRAGA, Carla; BORGES, Vera. Lúcia. Bogéa. **Turismo Ferroviário e de Base Comunitária**: algumas conexões para o planejamento e a gestão. Caderno Virtual de Turismo. Dossiê Temático: II Seminário Nacional de Turismo e Cultura da Fundação Casa de Rui Barbosa. Rio de Janeiro, v. 18, n. 1, p. 28- 39, abr. 2018.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2001.

GALVÃO, Eduardo. **Encontro de sociedades**: índios e brancos no Brasil. RJ: Paz e Terra, 1979.

GAMEIRO, Nathália. **Ideias na mesa. O que é comensalidade?**, Abr. 2013. Disponível em: <https://ideiasnamesa.unb.br/index.php?r=noticia/view&id=107> Acesso em: 30 mai. 2019.

GIL, Antônio. Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, Antônio. Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GPICG. **Identidades Culturais da Gastronomia Maranhense**, Jul, 2015. Disponível em: <http://gpicgastronomiamaranhense.blogspot.com.br/2015/06/fichamento-da-obra-festado-divino.html> Acesso em: 15 mai. 2019.

GUARINELLO, Norberto. Luiz. **Festa Trabalho e Cotidiano**. In: JANCSÓ, I., KANTOR, Í. (Orgs.). **Festa: Cultura e Sociabilidade na América**, São Paulo: Edusp, 2001. p.969-975.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade** / Stuart Hall; tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro – 11. Ed. – Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e estatística**. Censo 2010. 2010. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas_pdf/total_populacao_maranhao.pdf . Acesso em: 25 mai. 2020.

IPHAN, Portaria nº 92, de 5 de Julho de 2012, No Art. 2º, IPHAN. 2012. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal> . Acesso em: 20 Dez. 2019.

LAVANDOSKI, Joice; BRAMBILLA, Adriana; VANZELLA, Elídio. **Alimentação e Turismo: criatividade, experiência e patrimônio cultural**. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

LEAL, João. **O culto do Divino: migrações e transformações**. Lisboa /Portugal: Edições 70, 2017.

LEAL, Maria Leonor. de Macedo. **A História da Gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. Senac, 1998.

LIMA, Carlos de. **A Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara (Maranhão)**. 2. Ed. Brasília: Fundação Nacional Pró-Mémoria/grupo de trabalho de Alcântara, 1988.

MALHOTRA, Naresh. **Pesquisa de marketing**. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MARTINS, Carolina Christiane de Souza. **Política e Cultura nas Histórias do Bumba-Meu-Boi São Luís Do Maranhão – Século XX**. Dissertação. Mestrado em História Social da Universidade Federal fluminense. Niterói, RJ, 2015.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2ª Ed. São Paulo: Senac, 2008.

MÜLLER , Silvana Graudenz ; AMARAL, Fabiana Mortimer. **A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais**. Revista Thema.2012, 09 (01). Disponível em: <http://revistathema.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/viewFile/92/56> . Acesso em: 04 fev. 2020.

NEVES, Delma Pessanha. **O consumo de bebidas alcoólicas: prescrições sociais**. BIB, São Paulo, n. 55, p. 73-98, 2003.

OLIVEIRA, Maxwell Ferreira de. **Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração**. Catalão: UFG, 2011.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PAIVA, Lilian Pacheco Ferreira. **A comensalidade dos Rituais na Festa do Divino Espírito Santo em Alcântara-MA e sua Potencialidade Turística**. Dissertação. Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú, SC, 2015.

RAMOS, Fábio Pestana. **Gastronomia e cultura gastronômica** In: *Para entender a história...* ISSN 2179-4111. Ano 5, Volume dez., Série 12/12, 2014, p.01-12. Disponível em: <http://fabiopestanaramos.blogspot.com/2014/12/gastronomia-e-cultura-gastronomica.html> Acesso em 30 dez. 2019.

RIBEIRO, Carlos. Manoel. Almeida; PAOLUCCI, Luciana. **Gastronomia, Interação cultural e Turismo: estudo sobre a dispersão da culinária nipônica na Cidade de São Paulo – 100 anos da imigração japonesa no Brasil**. IV SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL Universidade de Caxias do Sul – Mestrado em Turismo Caxias do Sul, RS, 2006.

ROMAGNOLI, Daniela. **Guarda no sii vilan** : as boas maneiras à mesa. In: História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RODRIGUES, Linda Maria. FERNANDES, Elaine Cristina Silva. SILVA, Luana. Isthael. Carvalho. **Saberes e fazeres da gastronomia tradicional**: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “doce de espécie” no município de Alcântara/MA. XI Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós – graduação em Turismo – Universidade do Estado do Ceará. CE, 2014.

SANTOS, José Luiz dos. **O que é Cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2005.

SIENA, Osmar; MENEZES, Daniel Santos. **Gestão do Conhecimento em reservas extrativistas**. 2007. Disponível em: <https://www.yumpu.com/pt/document/read/27992334/gestao-do-conhecimento-em-reservas-extrativistas>-. Acesso em 04 Mar. 2020.

SELLTIZ, C.; WRIGHTSMAN, L. S.; COOK, S. W. **Métodos de pesquisa das relações sociais**. São Paulo: Herder, 1965.

SILVA, Adriana de Oliveira. **Caminhos do Divino – Festa e Cultura Popular em São Luiz do Paraitinga e lagoinha**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2013.

SILVA, René Marc da Costa (org.), **Cultura popular e educação**. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação a Distância, 2008.

SOUZA, João Carlos de. **O caráter religioso e profano das festas populares**: Corumbá, passagem do século XIX para o XX. Revista Brasileira de História, São Paulo, v. 24, n. 48, p.331-351, 2004. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882004000200014 Acesso em: 1 set. 2019.

TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. **A espetacularização das culturas populares ou produtos culturais folkmediáticos**. Revista Internacional De Folkcomunicação. Comunicado apresentado no Seminário Nacional de Políticas Públicas para as Culturas Populares. Brasília, DF, fev/2005. Disponível em: <http://www.bocc.ubi.pt/pag/trigueiro-osvaldo-espetacularizacao-culturas-populares.pdf>. Acesso em: 03 set. 2019.

VELOSO, Graça. **A visita do Divino**. Voto folia festa espetáculo, Brasília: Thesaurus, 2009.

APÊNDICES

APÊNDICE A- ROTEIRO DE ENTREVISTA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

Para melhor esclarecimento sobre o tema “CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/Maranhão” necessita-se de estudo de campo mediante entrevista direcionada para os organizadores da festa do Divino espírito Santo de Alcântara Maranhão. Com previa autorização dos participantes a entrevista se apresentará da seguinte forma:

1. **Identificação do entrevistado:** nome, idade, sexo, profissão.
2. **Informações sobre a participação na Festa do Divino:** ano que participou, motivo pelo qual participou.
3. **Sobre o conceito de cultura popular e gastronomia** e identificar aspectos ligados a estes conceitos: tempo que participa/conhece a Festa do Divino, identificar se o entrevistado conhece a história da Festa do Divino, instigar a lembrança cultural do entrevistado, identificar como os alimentos da Festa do Divino foram inseridos e a história deles.
4. **Sobre aspectos do patrimônio cultural;** investigar como é feito o incentivo para a continuação da festa: quem incentiva a festa (poder público, empresa privada, que forma, comunidade: de que forma)
5. **Sobre identidade e conhecimento tradicional;** sentimento de participar da festa, tempo de preparação para a realização da festa, escolha do anfitrião,
6. **Em relação aos alimentos;** descrever os tipos de alimentos presentes, identificar se houve alguma substituição dos alimentos e a razão desse processo, identificar outros alimentos na festa, identificar como a comunidade está vinculada com a preparação desses alimentos e como é a colaboração dos mesmos.
7. **Sobre hospitalidade e gastronomia;** questionar o entrevistado como ele identifica a hospitalidade no momento de servir os alimentos.
8. **Sobre memória, saberes e fazeres;** conhecer o valor tradicional e simbólico para a comunidade por meio dos relatos, saberes e fazeres e comensalidade.
9. Compreender o significado da realização do banquete da festa do Divino Espírito Santo em Alcântara, acerca dos últimos dez anos.

APÊNDICE B – FORMULÁRIO SEMIESTRUTURADO APLICADO AOS FESTEIROS

FORMULÁRIO PARA APLICAÇÃO PRELIMINAR (COLETA DE DADOS)

1. Identificação do entrevistado:
 Nome.....idade.....sexo ()
 Profissão.....
2. Informações sobre a participação na Festa do Divino:
 Ano que participou.....
 Motivo pelo qual participou () Tradição () cultura () religião
 Outros:.....
3. **Sobre o conceito de cultura popular;**
 - 3.1 Desde quando você participa/conhece a festa do divino? Você lembra quando foi a primeira vez que participou da festa?
 - 3.2 Você conhece a história da festa do divino?
 - 3.3 Por que você decidiu participar da festa naquela época?
- 4 **identificar aspectos do patrimônio cultural, identidade e conhecimento tradicional:**
 - 4.1 Você poderia explicar como é participar da festa e qual o seu sentimento em relação?
 - 4.2 Quanto tempo você dedicou para a preparação e realização da sua festa?
 - 4.3 como é feito a escolha do anfitrião?
 - 4.4 Na sua opinião como quais são as formas de incentivo para a continuação da festa? (empresa privada, poder público, comunidade etc.)
 - 4.5 Como comunidade incentiva a continuação da festa?
 - 4.6 Como o poder público e as empresas privadas contribuem para a continuação da festa?
- 5 **Gastronomia**
 - 5.1 Em relação ao banquete (mesa de doces) você sabe explicar qual a história ou razão para a realização?
 - 5.2 Em relação aos alimentos; você pode descrever quais são os alimentos presentes?
 - 5.3 Você sabe por que eles foram inseridos?
 - 5.4 Você sabe qual a razão de ser servido esses alimentos durante a festa do divino?
 - 5.5 Esses alimentos são servidos somente durante a festa?
 - 5.6 Para você já houve alguma substituição dos alimentos atualmente? Tem ou teve alguma razão?
 - 5.7 Há outra forma de banquete presente na festa, além da mesa de doces?
 - 5.8 Para você o que significa a o banquete da festa do Divino?
 - 5.9 Existem outros alimentos na considerados tradicionais na festa?
 - 5.10 Como a comunidade colabora com a preparação desses alimentos?
- 6 **Comensalidade, Hospitalidade e Memória;**
 - 6.1 Para você o banquete da Festa do Divino Espírito Santo significa hospitalidade? Como você identifica isso?
 - 6.2 Conte como e com quem você aprendeu a preparar os alimentos da festa.
 - 6.3 como você descreveria a importância da realização do Banquete.

APÊNDICE C – LEVANTAMENTO DOS FESTEIROS DO ÚLTIMO 10 ANOS**LISTAS DE FESTEIROS DOS ULTIMOS 10 ANOS****Imperadores/ Imperatrizes**

- 2010 – Maria do Carmo Macêdo (Carminha)
- 2011 – José Maria Pinheiro
- 2012 – Domingas Ribeiro Pereira
- 2013 – Gil Eanes Lobato
- 2014 – Kátia Dos Anjos
- 2015 – Antônio Atanásio de lima (seu totó)
- 2016 – Rita de Cássia Lobato
- 2017- Augusto Silva Pinheiro
- 2018 – Bela serêjo
- 2019 – Murilo Cezar Ferreira
- 2020- 2021 Alda Silva Pinheiro

Mordomos Régios e Mordomas Régias

- 2010 – Conceição de Maria Lobato (Tantão)
- 2011 – Augusto Silva Pinheiro
- 2012 – Karina Waleska Scanavino Costa
- 2013 – Hamilson Carlos Moreira
- 2014 – Maria da conceição Diniz
- 2015 – Murilo Cezar Ferreira
- 2016 – Graça Lacerda
- 2017- Haroldo Junior
- 2018 – Vana Cristina
- 2019 – Estevam Mauro dos anjos
- 2020 – 2021 – Elizabeth Scócio Ribeiro

APÊNDICE D - SÍNTESE DAS ENTREVISTAS APLICADA AOS FESTEIROS DO ANO DE 2010 A 2016

Conceição de Maria Lobato Sousa, 69 anos, professora aposentada.

Mordoma Régia do ano de 2010

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Dona Conceição relatou o seguinte:

A minha família, o meu pai é de Alcântara, então conheço a Festa do Divino desde que tinha 16 ou 17 anos quando comecei a participar, só a participar, depois casei. Fui escolhida para ser mordoma baixa, já fazia bastante tempo, por eu nunca ter feito a festa, achava que não tinha condições. No ano de 2009 o seu Moacir, que era o responsável, coordenador da Festa do Divino, me convidou, e eu disse a ele que só faria a festa se fosse de Mordoma Régia, ele aceitou, e em 2010 fiz.

Eu já conhecia a festa, participava, porém nunca participei do trono como mordoma, me senti privilegiada e foi gratificante, tenho certeza que fiz uma boa festa, tive ajuda de muitas pessoas porque você só consegue fazer essa festa se você tiver ajuda, se você não tiver, não consegue sozinha.

O que me motivou a realizar, foi a religiosidade, sou católica e também pela vontade de manter preservada e viva nossa cultura. Posso dizer que a Festa do Divino Espírito Santo é mística, e também nos causa muita ansiedade enquanto ela não acontece, você se prepara para receber a sua visita que é o auge, e quer que saia do jeito que planejou, mesmo com tudo isso temos força para fazer.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

Para mim, a festa começou quando fui escolhida no ano de 2009, pois já comecei a pensar em quem seria minha mordoma, qual decoração faria para o tema, porque a minha festa ela teve um tema – “Espírito Santo: fonte de fé, água: fonte de vida”. A partir daí, minhas duas mesas foram uma fonte de água, significando o Espírito Santo *para nós* é fonte de fé e a água fonte de vida, tudo isso é pensado quando somos escolhidos. O sentimento é de gratidão por ver acontecer, de humildade, temos que ser humilde, cooperar, pois, as pessoas cooperarem conosco, no final tudo vale a pena.

Para se tornar um festeiro, a escolha é prévia, antes de você divulgar quem vai ser, o coordenador já sonda, porque hoje e dia, essa festa se tornou muito cara, muito rica, outrora, era mais simples, o centro de mesa, as vestimentas dos mordomos, da imperatriz, era muito mais simples, e de um tempo *pra cá*, ela se tornou uma festa muito cara, então você tem que *tá* preparado.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

O incentivo maior é da comunidade, é ela quem nos ajuda no dia a dia, ultimamente, o governo municipal, estadual estão dando a sua contribuição também, os comércios ajudam dentro do possível, como qualquer outro cidadão, não tem aquela assim “o comércio vai doar tantos quilos” não, ele doa como qualquer outro cidadão alcantareense, e também se tem ajuda de pessoas que moram em outros lugares, que são amigos, que gostam da festa, que participam.

Sobre a história do banquete e dos doces inseridos na festa:

Eu não sei ao certo, mas como quer retratar uma vida imperial um retrocesso, as mesas retratam, essa riqueza do mundo do império, da monarquia, revivendo um tempo passado do Brasil. Para a verdade, nós nem sabemos a real história da Festa do Divino aqui em Alcântara, porque tem muitas versões.

Sobre a importância da realização do Banquete:

O verdadeiro motivo eu não sei, eu sei que você tá perpetuando a cultura, o que já vinha acontecendo. tornando a cultura permanente para que ela não morra. Nunca tive a curiosidade quero até saber porque que foram esses doces, esses alimentos que são servidos.

Sobre os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Para a mesa de doce, é o doce de espécie, que é o típico da festa, podem faltar todos os doces, mas se não tiver o de espécie não aconteceu a Festa do Divino, tem doce seco, o doce de coco de buraco, o chocolate tem uma fórmula diferente de ser feita e o licor que é o tradicional. Agora estão introduzindo a cerveja *de* umas décadas

pra cá, porque antigamente só era servido o licor e a cachaça nas visitas, por conta da cerveja a tradição do licor ficou mexida. O licor e o doce de espécie por serem típicos, são comercializados no município durante todo o ano, especialmente para os turistas, e a pastilha que eu não mencionei antes, também é típico da festa, as mesas já tinham pastilheiras, e hoje comumente não se vê as pastilhas na Festa do Divino.

Nos dias principais, nos dias de visita, tem os tradicionais almoços. O almoço da quinta-feira de ascensão, que é específico para o mordomo da casa, nesse dia o mordomo convida outro mordomo, uma imperatriz convida os familiares de seu mordomo de trono, então, é um almoço mais restrito para as pessoas da criança, do adolescente que está representando aquele festeiro no trono, e já o tradicional almoço do dia da visita, que esse é o grande almoço, eu digo que esse é o auge da festa, onde você convida as pessoas que lhe ajudaram, que deram joias, as pessoas que ajudam no dia a dia e realmente é um grande banquete, lá é servido várias iguarias, o tradicional pato, a carne de porco, a carne de boi, a torta de camarão, o vatapá, que é mais tradicional e os mais modernos agora que é a panqueca, a lasanha, que também não deixa de ser servida, e nesse dia como eu disse é o auge, é o dia de grande gratidão, que ali *tá* colocado todo, vamos dizer, toda a gratidão mesmo por tudo que te aconteceu até aquele dia, que é o dia da sua visita, onde você serve o almoço e à noite a sua visita também com banquete de doce, então nesse dia desse almoço são convidadas vamos dizer, as pessoas que lhe ajudaram financeiramente, as pessoas que lhe ajudam na casa, além da pessoa que trabalha durante o dia a dia, porque durante a festa você tem a cozinheira que *tá* ali *pra* preparar a comida para os músicos, a comida para o pessoal da casa, além dessas pessoas que te ajudam no dia a dia, tem os voluntários da comunidade que vão *pra* preparar também esse banquete, porque é muita comida, só as cozinheiras da casa não dão conta, porque é comida demais, graças a Deus o Divino Espírito Santo nos ajuda abundantemente, é um grande banquete, então nesse dia, nós enquanto festeiros nos sentimos assim realizados como eu disse, muita ansiedade até que tudo aconteça, quando a gente vê esse almoço acontecendo com sucesso a nossa ansiedade já vai diminuindo, porque a gente já *tá* percebendo que a coisa *tá* acontecendo como a gente esperava.

Todas as pessoas que chegam no momento que *tá* acontecendo, em qualquer um dos banquetes seja o de doce ou o almoço são servidas, as pessoas, os donos, os

responsáveis mesmo da festa se preocupam em saber se você já foi servido, se você já almoçou, porque além da mesa que é servida, que não comporta todo mundo assim dizendo, são servido bandejas com chocolate, com doces, as pessoas vão até pela rua oferecendo, então eu acho que há hospitalidade e é uma retribuição, porque a comunidade como eu disse, nos ajuda, e nesse momento percebemos uma retribuição, independentemente de você ser alcantarense ou não, qualquer pessoa que chega na casa de um festeiro ele é recebido, pode *tá* até no momento de um ritual como indiferente. Quando eu fiz festa assim chegava um turista podia não *tá* acontecendo nada na minha casa, mas eu oferecia um licor, um doce de espécie, qualquer pessoa que chega ela é bem recebida na festa, então há hospitalidade, reciprocidade também, devolver aquilo que você recebeu, porque você recebeu as famosas joias, então elas são retribuídas nesse momento, e além disso, além do que você serve ainda tem a esmola que você dá no último dia, no sábado da festa, você dá essa esmola, o que são essas esmolos? São cestas básicas que você dá para as pessoas, você escolhe 10, 15 pessoas, vamos dizer assim, pessoas carentes que você conhece e você oferece essas joias, essas esmolos, e ultimamente a gente *tá* recebendo até assim a pessoa fazer, como é que se diz, tipo uma promessa de dar 15 cestas, aí você dá 15 cestas. Então é uma reciprocidade.

José Maria Pinheiro, professor municipal, professor de matemática, 69 anos.

Imperador do ano de 2011

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Seu José relatou o seguinte:

O motivo é a tradição da família, a família Pinheiro sempre participou da festa, eu cresci vivendo, convivendo com meus avós, a minha mãe, participando da festa e inclusive minha mãe foi bandeireira e minha vó foi caixeira, e isso me motivou *pra* que eu pudesse fazer essa festa. Eu participei da festa pela primeira vez na infância, até porque a família convivia com essa tradição.

Eu conheço a história da festa não especificamente assim de saber todo o enredo, mas pelo motivo e tradição da minha família estar envolvida dentro das manifestações culturais do Divino, decidi fazer essa festa, acho muito interessante a gente mostrar as nossas manifestações culturais, principalmente essa Festa do Divino, ela envolve o religioso e o profano. Uma das coisas que mais gosto é o profano que é o

início da festa, que é o cortejo do mastro, que para mim simboliza exatamente a raiz do negro, daquele sofrimento quando está carregando o mastro e se põe ainda os meninos *pra* fazer peso no mastro que *tá* se carregando e às vezes a gente fica até com ombro inchado de tanto carregar e isso me deixa muito emocionado, esse foi mais um dos motivos que me levaram a fazer a festa. Não posso deixar de falar também na emoção de participar no momento que você *tá* tirando esmola, que a gente chama o termo esmola, e no final da festa você, nesse mesmo momento que você *tá* tirando esmola, você *tá* fazendo um ato social, *tá* verificando que as pessoas que não tem quase nada ou é pobre *né* e que é *pra* gente nesse dia retribuir a eles com cesta básica e com outras coisas que houver necessidade.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação:

Bom, o tempo de dedicação da festa foi exatamente 1 ano, a partir do momento que você é escolhido na comissão da festa, então é mais ou menos 1 ano de preparação. Se começa a fazer o licor, começa com o licor e depois você vai acumulando frutas *pra* se fazer o licor de diversos sabores, o mais específico da festa é o jenipapo, então 1 ano é o suficiente *pra* se fazer isso aí. A escolha era feita determinado tempo, por exemplo, se você já foi mordomo baixo, já fez a de mordomo régio, então o próximo imperador de 3 a 4 anos você será escolhido *pra* fazer a do império, e tudo isso foi assim que aconteceu comigo, eu fiz mordomo baixo, mordomo régio e império. A comissão verifica se a pessoa faz uma boa festa, caso a pessoa faça, lógico que é um candidato a fazer a próxima.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

O incentivo mais importante é o da população, através de dinheiro, de trabalhos que a maioria das famílias vão *pra* ajudar a fazer os doces, os licores, então essa é uma das ajudas mais importantes que a gente tem, mas hoje *pra* se fazer essa festa é preciso que tenha recurso tanto Municipal quanto Estadual e Federal, só que de um tempo *pra* cá não houve mais Federal, só tem mesmo o Municipal e o Estadual, mas é muito importante a ajuda desses segmentos principalmente, e se tem alguma instituição particular não é do meu conhecimento.

Sobre os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Não, essa parte aí eu não sei explicar muito bem. O almoço a gente faz geralmente no dia da visita de cada festeiro, então no dia da visita, por exemplo, no império, o imperador vai fazer um almoço especial e convidar todas as pessoas que faz parte da festa, os festeiros, o mordomo baixo, o mordomo régio e aquelas pessoas que fazem parte da joia, que dá uma joia maior, dá uma joia significativa, a gente convida *pra* fazer parte do almoço nesse dia, mas tem uma outra mesa *pra* população em outro setor, não é no mesmo local, mas em outra sala, mesma casa *pra* dar *pro* povo que ajuda financeiramente, torta de camarão, tem o cuxá. Uma ajuda financeiramente, às vezes não tem o dinheiro, mas dá algo, por exemplo, coco *pra* fazer o doce, dá qualquer coisa que sirva *pra* gente utilizar na festa, como o coco, o ovo *pra* fazer o bolo e uma série de outras coisas, além de dinheiro, e na época da festa eles vão *pra* casa do festeiro ajudar no que pode *né*, na cozinha ou então ajudar a fazer os bolos, os doces e assim sucessivamente.

Sobre comensalidade, hospitalidade e memória:

Olha, a gente procura ser o mais observador possível, saber se as pessoas que estão ali está como turista, visitando a casa ou se são pessoas que contribui, então é um sentimento de amor, sentimento fraterno, uma época dessa. Eu não sei preparar os alimentos, mas eu sei colher as frutas, os frutos *pra* fazer o licor, e assim que a gente contribui, dessa maneira, vai na praia pegar murici, vai *pra* roça, pega caju, os cajueiros, tem um local aqui quilombola que tem muitos cajueiros e a gente vai lá, pede *pro* pessoal da comunidade algumas quantidade de caju *pra* que a gente faça o licor. Tudo isso se transforma em um ato de amor, de carinho que a gente tem, de confraternização, o termo especificamente é confraternização, o momento que você *tá* confraternizando com outras pessoas de diferentes lugares, de diferentes cores, raças, e a gente *tá* ali *pra* receber com amor e carinho todas as pessoas que ali comparecem.

Karina Waleska Costa, 52 anos, profissão gestora cultural e historiadora.

Mordoma Régia do ano de 2012

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Karina relatou o seguinte:

Eu fui Mordoma Régia em 2012, fui porque segui uma sequência, 2008 fui mordoma baixa e já estava na relação pra ser Mordoma Régia, então seguindo a tradição, a questão tradicional mesmo da festa. Conheço a Festa do Divino desde 1985, foi o primeiro ano que participei, que eu vi, que conheci. A partir de 1986, já comecei a ajudar nas casas de festa, aprendi a fazer muitas coisas, como a decorar essa parte aprendi com a Dona Maria Ferreira, com Dona Naura, que eram pessoas mais antigas que faziam esse tipo de decoração, em 1990 eu fui imperatriz do trono, a minha mãe foi a imperatriz, a festeira e eu fui a representante dela no trono. Em 2007, meu filho foi mordomo baixo, em 2008 eu fui mordoma baixa, em 2011 ele foi imperador do trono, em 2012 eu fui Mordoma Régia, mas na maioria dos anos eu sempre ajudei, sempre estive presente, sempre esmolei com a santa croa, então eu sempre estive presente de alguma forma trabalhando dentro das casas de festa.

Sobre a história da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão

Conheço a história da Festa do Divino porque sou pesquisadora, faço pesquisa sobre a Festa do Divino, então eu adquiri um conhecimento bem amplo, descobri que a Festa do Divino ela é uma caixinha surpresas, sempre tem algo que a gente não conhece, que a gente não sabe e eu me inseri dentro da Festa do Divino por prazer mesmo, por gostar de participar, pelo ambiente, pelas pessoas, porque as casas de festa elas são um espaço de socialização, então você acaba sendo inserido dentro desse espaço, e aí eu me iniciei assim, participando pelo prazer de participar, pelo prazer de ajudar, pela questão mesmo cultural da festa, porque ela é uma festa de importância cultural e eu acabei sendo motivada, na realidade eu fui participar da festa por motivação de outras pessoas que vieram, que me falaram como era, de amigos meus que me disseram como que era, eu fui na motivação de querer ver, de querer entender e acabei, como se diz, pegando gosto, acabei sendo contaminada pela Festa do Divino, por todos os seus meandros, eu acabei assimilando a Festa do Divino de uma forma que nem imaginei que isso poderia acontecer. Bom, a Festa do Divino ela tem duas características, tem a característica cultural, que aí eu não separo cultura e tradição, não há como você fazer essa separação, porque as culturas elas são de cunhos tradicionais e também não existe uma linha de dizer que isto é tradicional e somente isso ela pode acontecer porque as culturas elas se reinventam a cada manifestação, então eu fui

motivada pela questão, eu me insiro na Festa do Divino pela questão cultural e também por uma questão de espiritualidade, porque quando você começa a pesquisar a Festa do Divino, que você começa a estudar a Festa do Divino e a participar de forma efetiva, você vai percebendo que não é apenas uma manifestação cultural, uma manifestação tradicional, uma manifestação religiosa, ela é muito mais do que isso, então eu passei a entender a parte principalmente espiritualizada da festa porque quando a gente sai pra esmolar a gente entende todo esse sentido, todo esse significado, o momento que você deixa a santa croa ou o Divino Espírito Santo entrar na casa das pessoas é que você vai compreender o que que significa essa Festa do Divino para as pessoas que apreciam, então ela tem uma questão espiritual muito forte, muito forte mesmo, e isso é o que me faz estar sempre envolvida com ela.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

A minha festa, a gente tem um período aproximado de 1 ano *pra* você se preparar, então eu levei 1 ano *pra* me preparar, porque a gente é chamado no dia de pentecostes, os festeiros são chamados e então a partir daquele momento você começa uma preparação, porque o que acontece antes da festa é uma especulação, o que acontece de fato é a partir do pelouro. As escolhas até um certo tempo atrás, eram por sorteios realmente, principalmente imperadores, parte do império e dos mordomos e Mordomas Régias era por sorteio, mas devido a uma questão de um custo, de um gasto ser muito alto, normalmente as pessoas elas são consultadas, se elas podem ou não fazer a festa, ou aquela pessoa que ela já fez uma festa de mordomo baixo ou mordoma baixa ele já está apto a ser chamado a qualquer momento para Mordomo Régio, mas há uma consulta prévia, mas os festeiros também eles podem ser indicados por uma questão de promessa, no caso do Mordomo Régio ou Mordoma Régia, Imperatriz ou Imperador, eles podem ser escolhidos, ou melhor, indicados por uma questão de promessa, então ele vai, pode ter uma pessoa já indicada, mas se há uma pessoa que ele veio para pagamento de promessa, ele tem a prioridade, então essas pessoas podem ser chamadas por promessa, no meu caso, não foi por promessa, meu caso foi por sequência, já tinha feito a minha festa de mordoma baixa, que a minha festa de mordoma baixa foi uma promessa e aí eu fiz a de mordoma régia porque eu já estava na sequência.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Bom, a Festa do Divino ela é uma festa de custo alto, custo muito alto para o festeiro, então normalmente os festeiros eles fazem projetos assim como a coordenação da festa faz o projeto e leva para o Poder Público, então entra um projeto para o Município, um projeto para o Estado e até um certo tempo também era encaminhado um projeto para o Governo Federal, então, tanto município como governo do estado eles disponibilizam uma verba, essa verba é rateada entre todos os festeiros, sendo que o império tem um valor mais alto, porque a festa maior é a do império, aí tem do Mordomo Régio e o restante de forma igual *pra* todos os mordomos baixos. A comunidade ela incentiva a continuação da festa através dos donativos, as pessoas ela se preparam *pra* doar as joias, *pra* ajudar nas casas de festa, pelo simples prazer também de saber que a festa *tá* acontecendo, porque há uma questão de pertencimento dentro dessa festa, a população alcantareense ela tem esse sentimento de pertencimento, então eles lutam bastante para que a festa permaneça viva, permaneça acontecendo através deles próprios realizarem as festas e também dessa maneira de buscar ajuda, apoio, então ajuda de todas as formas, no momento de *tá* tirando joia, no momento as pessoas fazem seu pagamento de promessa também doando alimentos, doando dinheiro *né*, doando de alguma forma, doando a própria criança que vai ser representante do trono, então tem muitas formas que as pessoas se propõem a fazer com que a festa permaneça.

Sobre a história do banquete e dos doces inseridos na festa:

Bom, a questão do banquete é o que se chama de distribuição do bodo, é uma tradição milenar e bíblica também, tem uma questão bíblica e tem também a questão de uma tradição que vem desde a Rainha Isabel de Aragão, que ela tinha esse costume sempre de fazer uma distribuição de alimento às pessoas mais pobres, então se coloca muito dentro do sentido da pentecostes, o que é o pentecostes? Pentecostes é união, é partilha, é igualdade, é quando você faz a distribuição dos doces na mesa e você percebe que tem um império com pessoas comuns, então isso significa que dentro de uma partilha na mesa não há distinção entre classes sociais, todos são iguais perante Deus, todos são iguais perante o Divino Espírito Santo, então esse é o sentido *né*, da mesa de doces, então a mesa de doces é você compartilhar a mesma refeição com todos de forma igual, e aí é uma coisa lógica que entram as iguarias, então essas iguarias elas são distintas em cada região, cada lugar que faz a Festa do Divino tem as suas iguarias

regionais, então as iguarias elas são de acordo com a região, mas o significado é o mesmo, é o sentido da partilha, de você compartilhar, de você confraternizar de forma igual com todos e inclusive no Brasil a Festa do Divino ela assume um caráter mais de imponência, desde a vinda de Dom João VI, a partir de 1808, quando Dom João VI vem para o Brasil, ele amplia o caráter festivo da festa de pentecostes.

Sobre os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Bom, na mesa de doces aqui na festa de Alcântara são servidos o doce de espécie, é o que a gente chama de doce de buraco, que é uma rosquinha feita com coco, o doce seco, bolos e pudins. Já houveram épocas que tinham outros doces que acabaram caindo, e no banquete, que é o que se chama dos almoços feito fartamente que é distribuído para a família do festeiro, para a família do representante do trono e para todos os convidados, que são todas as pessoas que contribuíram com o festeiro são as iguarias regionais, então, as pessoas servem pato, serve galinha caipira, servem carne de porco assada, servem carne de boi, aí vem carne de panela, vem torta de camarão, peixe, de tudo um pouco tem nesses almoços, nesses banquetes e os acompanhamentos, que são o arroz de vários tipos, porque tem o arroz temperado, tem o arroz branco, tem o macarrão, tem as farofas, então é basicamente isso, saladas, então essas que são as iguarias, uma outra coisa também que muitas casas fazem é o vatapá, que é um prato bem regional, bem maranhense, em alguns banquetes eles colocam arroz de cuxá também, então esse é o cardápio que é feito. Quanto à questão dos doces, a gente tem uma festa que é de origem açoriana, então muitos doces a gente traz dos Açores, como é o caso do doce de espécie, porém, que é a chamada queijadinha, quando vem pra cá, a gente acaba inserindo um toque de mão de obra africana, que ele já substitui alguns doces portugueses por iguarias mais locais, que é o caso do coco, então o coco passa a ser a base da maioria dos doces que são feitos nas festas, bem como as bebidas, que antes a bebida que era servida majoritariamente eram os licores, e aí depois é que entraram as bebidas geladas, então hoje as pessoas têm uma preferência maior pela cerveja, mas a bebida tradicional são os licores de frutas tropicais, de frutas regionais, de frutas da época. Bom, essas iguarias são servidas mais durante a festa, a gente não encontra, por exemplo, doce de buraco fora do período da festa, doce seco também não, a gente encontra o doce de espécie à venda em alguns lugares, mas não que ele seja servido em outros banquetes, às vezes as pessoas compram o doce de espécie *pra* presentear, *pra* doar ou *pra* fazer uma sobremesa em algum evento. Quanto à questão da

substituição, eu não sei, não posso te precisar assim de que algum alimento tenha sido substituído, mas alguns alimentos eles deixaram de acontecer, deixaram de aparecer nas mesas. Tem a questão da pastilha, ainda existem alguns festeiros tradicionais, eles ainda fazem as pastilhas feitas com coco, então voltando, as pastilhas, algumas pessoas que gostam de manter o que a gente chama ainda de tradição da culinária, elas permanecem fazendo as pastilhas, que elas são feitas com açúcar e bota essências, bota maracujá, bota laranja, bota o queijo ralado, então tem algumas variedades de pastilhas que elas fazem, mas outras casas já acham isso desnecessário, já não colocam, já fazem mais o *basicão* mesmo, e é o doce de espécie, o doce de buraco, o doce seco, que são os três doces que não podem faltar na mesa, e aí algum tipo de bolo e também os pudins. Um outro alimento, que na verdade é uma bebida que é utilizada e que é tradicional da festa e eu desconheço outro lugar que faça, eu mesma nunca vi em outro lugar, que é o chocolate, que é o chocolate feito de forma única, que é um chocolate feito com ovos e com chocolate 70% cacau, então esse é uma iguaria que ela é específica da festa, mas as pessoas elas colaboram assim, tem algumas pessoas que sabem bater porque tem toda uma ciência *pra* bater esse chocolate, então tem algumas pessoas que sabem bater esse chocolate e também pessoas que fazem a doação dos ingredientes, a forma como as pessoas participam.

Sobre comensalidade, hospitalidade e memória:

Bom, eu não conheço muito bem o sentido amplo da hospitalidade. E bem, eu não sei preparar os doces, não tenho a menor ideia do que leva nas massas, até porque essa parte da culinária ela não é muito a minha praia, eu não sou muito ligada nessa questão de culinária, mas eu aprendi a fazer os licores quando eu fiz a minha festa de mordoma baixa, eu encomendei, depois eu disse não! quero aprender! e uma das pessoas que foi me ensinando a fazer os licores foi Porrudo (coordenador e mestre sala da festa) ele foi me orientando, me ensinando, e a partir daí eu fui, comecei a fazer meus licores, tanto que grande parte dos licores da minha festa de Mordoma Régia quem fez foi eu, na verdade, os licores da festa de mordoma baixa, *peráí*, deixa eu voltar a fita aqui, quando a minha mãe fez a festa dela em 1990, o meu pai acabou se metendo a tentar fazer os licores, então ele fez muito licor na festa da minha mãe, aí quando eu fiz a minha festa de mordoma baixa, minha mãe ela foi fazendo alguns licores, e depois a maior parte eu já pedi *pra* outras pessoas fazerem porque é uma demanda muito grande *né*, e aí quando já foi em 2012, eu resolvi que eu mesma iria fazer, há exceção do

jenipapo que na época eu não sabia fazer, então agora eu já sei, eu já faço licor de jenipapo, aprendi com Mélia, ela que me ensinou, então eu já venho aprendendo a fazer licores já há um bom tempo, e a gente vai aprimorando, você vai aperfeiçoando a sua própria técnica, porque tem a técnica das pessoas mais antigas, como é o caso de dona Mariedilene, de dona Quilar, então tem muitas pessoas aqui que sabem fazer os licores daquela forma mais antiga, a gente aprende *né*, porque a gente vai aprendendo com quem aprendeu e aí a gente vai colocando seu próprio toque na feitura dos licores.

Sobre a importância do banquete

Bom, a questão dos banquetes é como eu falei anteriormente, os banquetes eles são necessários porque é um momento que você faz a partilha do pão, ele tem um significado, não é somente você alimentar ou você convidar as pessoas para participar do seu banquete, é você compartilhar daquilo que você ganhou, porque a festa ela tem um ganho, você ganha muitas coisas, muitos itens de alimentos, então você tem também um boi que você mata *pra* você poder alimentar as pessoas, então as pessoas elas contribuíram com a festa, então você está compartilhando com todos de forma igual aquilo que foi trazido, aquilo que foi doado, você compartilha, você alimenta, eu sempre digo uma coisa, a Festa do Divino, as pessoas tem que se preocupar muito mais com a parte da alimentação, com o que você coloca na mesa do que com o altar e as decorações, o altar, ele é fundamental, porque é onde ele vai receber a santa croa, onde ele vai receber o espírito santo. As mesas, elas são fundamentais *pra* você ter um embelezamento, é a sua homenagem que você vai fazer naquele centro de mesa, mas o mais importante de tudo é você ter o que colocar na mesa, não adianta nada você ter um centro de mesa magnífico e você não ter o que oferecer, porque aí você não está cumprindo com as determinações da santíssima trindade, que é a partilha, que é a igualdade, é você oferecer, é você doar, e aí tem muitos festeiros, não *tô* fazendo aqui nenhuma crítica, mas observações, que se preocupam muito com o luxo do altar, com o luxo da mesa e quando vem muita gente *pra* participar da festa e chega na hora não tem o doce, não tem o chocolate, faz só uma mesa, não vai dar *pra* todo mundo. No entanto, quando você faz uma festa e que você serviu tudo, você zerou o seu balcão de doces, isso significa de que você realmente você contribuiu, você fez a partilha, esse é o real significado da Festa do Divino, é você compartilhar, você confraternizar, então os banquetes eles são o momento da confraternização com o povo, com todos ali, todos são

iguais, eu sou Imperatriz do Divino, mas eu estou confraternizando com todo mundo e comendo igualmente a eles.

Gil Fonseca Lobato, 53 anos, administrador.

Imperador do ano de 2013

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Gil relatou o seguinte:

O motivo da minha participação é minha relação religiosa com o Divino Espírito Santo, que eu não sou devoto de nenhum outro Santo, sou devoto unicamente do Divino Espírito Santo, e fiz a festa de mordomo baixo, e fui convidado, e me senti muito lisonjeado de poder fazer a festa como imperador do Divino Espírito Santo. A minha participação na Festa do Divino é desde a infância, porque eu sou alcantareense e como todo Alcantareense participa da festa desde criança, desde sentar no mastro, que são as primeiras relações que a gente tem com a festa como criança, é a minha relação, e meus pais também sempre participaram, nunca fizeram festa, mas sempre participavam dando os filhos e ajudando os festeiros. Eu fui ser imperador no ano de 2013 por um convite de Seu Moacir que era o coordenador da festa e ele ao me convidar falou que acreditava que eu pudesse fazer uma boa festa de Imperador, então esse foi o motivo, pela credibilidade que eu recebi do Seu Moacir e pela relação que eu tenho com o Divino Espírito Santo.

Sobre a história da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão

Sobre a história da festa a gente conhece que ela veio dos açores, com os açorianos *pro* Brasil e *pro* Maranhão, que ela originou *duma* promessa da Rainha Isabel, referente à coroa, que ela ofereceu a coroa dela *pro* Divino Espírito Santo como pagamento de promessa, que havia guerra entre os países, que ela era rainha, e é basicamente isso que eu sei como parte histórica.

Sobre a importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Olha, quanto à contribuição local, não existe essa grande contribuição dos empresários locais não, eles contribuem igualmente como qualquer outro cidadão, pelo

menos com relação a minha festa, não houve, não existe assim um incentivo dos comércios locais não. Sempre quando há uma manifestação dentro da festa, que são as passeatas, as ladainhas.

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Sempre no final existe um banquete, que é servido com chocolate e doces, é a maneira de você agradecer a presença das pessoas, de uma maneira retribuir, a participação das pessoas na festa, eu acredito que no passado isso era uma forma de se confraternizar, de agradecer também o povo. A mesa do banquete ela é muito farta, porque ela tem o chocolate, o doce, que são os doces tradicionais, que não pode faltar *numa* mesa, que é o doce de espécie, o doce seco, o doce de buraco, o pudim e esses são os doces que tem que ter em toda mesa, se não tiver o doce de espécie o prato não está completo, pode até se esquecer os outros, mas o doce de espécie ele é o principal do banquete. A grande questão da Festa do Divino é porque você falta muito às vezes essa parte histórica até *pros* próprios festeiros, você vai se envolvendo na festa, vai participando da festa, tem os atos e a gente não se prende muito, eu na verdade, não sei, mas não tenho uma resposta *pra* essa pergunta tão concreta. No passado, os doces e o chocolate realmente eles eram servidos só na festa, não havia comercialização, só que hoje existe a comercialização do doce de espécie, mas antigamente ele era servido só na Festa do Divino, você esperava a época da festa *pra* poder comer doce, hoje não, você tem quem venda o ano todo, e eu acho que uma grande substituição que *tá* tendo é que antigamente o doce de tapioca também vinha no pratinho *pra* mesa, só que hoje não, o doce de tapioca ele é feito mais *pra* beber com café no dia da festa, de manhã, não vem mais no prato *pra* banquete. Os banquetes ele representa a fartura que a festa é, e também um retorno *pra* comunidade da ajuda que eles dão volta em forma do banquete. Já os banquetes almoço que são dados não pode faltar galinha ao molho pardo, pato ao molho pardo, o vatapá, a torta de camarão, são as comidas assim que não pode faltar, hoje em dia já botaram outras comidas no banquete, mas essas daí têm que existir. Como eu já disse anteriormente, a festa não existe sem a participação da comunidade, então quando se trata da preparação do alimento, ainda mais nesse quesito, a comunidade é muito responsável, porque ela *tá* desde matar a galinha, preparar a galinha, quebrar o coco, tirar o coco do osso, ralar o coco *pra* fazer o doce de espécie, então a comunidade ela é responsável pelo fazimento da comida toda da festa, então a

comunidade ela é peça importante no fazimento dos alimentos, tanto *pro* banquete de doces quanto *pro* banquete de comidas. Olha, hoje o banquete pode ser visto como hospitalidade, mas, porque hoje a gente recebe turistas *pra* festa, mas ele era também servido quando a festa era só na comunidade, quando não tinha os turistas, então, na verdade é uma maneira de retribuição *pras* pessoas que vem *pra* festa, hoje é como a hospitalidade mesmo. Quanto ao fazimento dos alimentos que são servido, na verdade, eu só sei fazer o licor, porque o doce de espécie não é qualquer pessoa que faz, tanto que na comunidade, nós temos a comunidade grande, as pessoas ajudam a fazer, mas as pessoas que sabem mesmo são pouca, tanto que elas se desdobram bastante *pra* atender a todos os festeiro, porque se a gente for contar no dedo a gente deve ter umas cinco só pessoas que sabem fazer o doce de espécie e o chocolate, tanto que elas desdobram e ajudam todas as pessoas nas suas casas, mas da festa mesmo eu só sei fazer o licor e aprendi com a minha comadre Jô, que aprendeu com a mãe dela, Dona Jolena, que era uma grande fazedora de licor, uma das antigas fazedoras de licor em Alcântara. O nível de importância dos banquetes, eu acho que ele é o segundo depois da parte religiosa, porque as pessoas participam das passeatas, da visitas e sempre querem chegar na casa de festa e ser servido na mesa do império *pra* comer o doce, então, ele tem uma importância muito grande, depois da parte religiosa eu acho que é a coisa que mais interessante da festa são sim os banquetes, que você confraterniza, você encontra as pessoas da comunidade, você serve a mesa junto com a corte.

Hamilson Carlos Moreira Sarges, 34 anos, vigilante.

Mordomo Régio do ano de 2013

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Hamilson relatou o seguinte:

Por tradição e pela cultura também, *pra* não deixar a cultura acabar. A partir de 12 anos de idade comecei a me envolver na festa com meu pai, a gente ia acompanhando, a princípio era brincar, se divertir, aí depois já fomos pegando gosto e fazendo algumas atividades que criança pode fazer, que poderia fazer no tempo, hoje eu não sei se ainda pode, aí a gente foi se apegando mais, cada vez mais, o meu pai é doceiro, faz doce de espécie e a gente foi pegando gosto pela própria profissão, hoje

todos nós sabemos fazer e sabemos fazer outras coisas da festa, sabemos fazer altar, centro de mesa e outras coisas mais. Conheço boa parte da história da festa e o que me levou a fazer a festa foi porque Seu Moacir foi até minha casa, minha residência me convidar *pra* fazer a festa, como ele faz com muitas pessoas quando ele gosta, a gente já fez uma festa antes, aí ele vai e convida as pessoas *pra* refazer outra festa de posto maior.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

Olha, a sensação de ser festeiro é uma sensação muito boa, porque a partir do momento que você é chamado o nome no Pelouro na Igreja você já se prepara *pra* festa, você se sente muito honrado em fazer e participar da cultura de Alcântara, por esse motivo é uma sensação muito boa e agradar as pessoas e ser agradado, ter *ajudas* de fazer a festa com doações e uma festa boa, que depois as pessoas se orgulham e digam “não, sua festa foi boa”, igual Seu Moacir fazia e agradecia, uma festa muito boa, e a gente se sente realizado. E *pra* gente participando desde criança e a partir do primeiro momento desde o primeiro foguete que toca até o último a gente se emociona muito e se sente muito feliz pela festa de tá participando dessa cultura é uma coisa muito gostosa, só *pra* quem faz mesmo e quem gosta muito sabe o que realmente acontece, porque é muito emocionante. Essa festa a gente demora em torno de 1 ano *pra* fazer, porque tem que sentar, arrecadar dinheiro, comprar as coisas, e às vezes vem ajuda do governo e a gente não sabe realmente quanto vem e tem que se preparar antes, e geralmente quando essa ajuda chega, chega atrasada, então a gente tem que preparar o licor um bom tempo antes, tem que elaborar o centro de mesa, tem roupa de caixeira, a gente vem falando com as pessoas que vão nos ajudar, é uma festa que tem muita etapa de trabalho. As escolhas dos festeiros, a coordenação ela durante a festa ela fica analisando as pessoas que realmente gostam da festa, algumas pessoas já vem por tradição, que é pessoa de família, aqui em Alcântara tem um monte, tem a família de Seu Liene, tem um monte de família que já vem dessa geração e fica sendo chamada por isso, por tradições, e tem outras que não, que são de outros lugares, que vem ajudar a festa, gostam, aí a comissão olha quem são muito apegada à festa e bota o nome das pessoas e alguns fazem por promessa.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Olha, em relação à ajuda da festa, nós temos ajuda de comerciantes, alguns comerciantes dão joias, a prefeitura incentiva dando apoio, ela dá uma renda, aí agora apoio de empresas a gente perdeu, a gente tinha um apoio muito grande que era da CEMAR e não sei qual o motivo perdemos esse apoio, e a população em si ainda ajuda bastante, porque a gente tem muita ajuda de amigos durante a festa e é muito importante que as pessoas ajudem *pra* manter a tradição e *pra* festa não acabar.

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Olha, em relação a esses banquetes é cultural, a gente vende uma cultura portuguesa e vem fazendo isso. A gente recebe joias e temos que agradar a população, agradar todo mundo a melhor maneira todos são recebidos nas mesas, porque não tem como doar de casa em casa, é mais fácil chamar as pessoas *pra* ir *pra* casa festa e doar o banquete. Aí entre os *alimentos está* o doce de espécie, o doce seco, o doce de buraco, o chocolate, esses são os mais tradicionais, aí tem os que não são tão tradicionais que vem compondo a mesa, no caso, é o bolo de trigo, tem pudim. Olha, esses doces não são doados só durante a festa, tem dois doces que são comercializados, o doce de espécie, mais tradicional, e o doce de buraco. O doce de buraco é mais por encomenda, o doce de espécie é vendido aqui em Alcântara, com seu Antônio, o doceiro. aí o doce de buraco é bem encomendado, bem vendável também. Olha, as coisas que a gente olhava antigamente na mesa que não olha mais é a partilha, foi substituída pelo chocolate, pelo bombom, caramelo, que a gente chama bombom de chocolate também e o chocolate em si, porque era o chocolate tradicional e agora não *tá* sendo mais, agora *tão* inventando outros chocolates que não é o tradicional. *Pra* falar a verdade, todo dia é um banquete na casa de festa, só que tem os dias principais que são mais considerados, porque na casa de festa todo dia o almoço é bem farto, bem cheio mesmo, com bastante fartura e fora os dias que a gente tem o dia específico da visita que tem de tudo, esse dia é um banquete mesmo, cada um dá o melhor de si *pra* fazer, geralmente o império faz dois, um na quinta-feira da ascensão, e outro no dia da visita todos bem fatos. Entre as refeições bem tradicionais, torta de camarão, tem pato, tem porco assado, carne de boi. A comunidade colabora é através de joias e depois ela faz um mutirão *pra* poder ajudar as pessoas. No dia dos almoços, no dia de fazer doce, aí o dono da festa combina

tudinho o dia que vai fazer, aí se torna um mutirão, muitas pessoas fazem, vão na casa de um, depois *pra* casa de outro festeiro, e assim vão ajudando a festa, essa maravilhosa Festa do Divino. Olha, o acolhimento das pessoas, a gente percebe se a gente está sendo bem satisfeito ou não através do que o festeiro tem a dar, quem *tá* chegando *pra* visitar, a gente percebe através do doce, se tem muito doce, se tem muita fartura, se tiver muita fartura a população sai satisfeita, agradada, aí se não tiver, as pessoas não saem com o mesmo sorriso. Algumas coisas da festa a gente consegue aprender olhando, outras vem por tradição, no caso doce de espécie, eu aprendi com meu pai em casa, como a gente comercializa, foi mais fácil *pra mim* aprender, ralar o coco, a montar o doce, dá ponto na massa, até assar o doce, aí algumas coisas a gente se vê na obrigação de fazer, como fazer o altar, eu comecei a fazer o altar por pura precisão, nunca tinha feito um, aí eu comecei a fazer um e deu certo, hoje eu sei fazer altar muito bem e já fiz altar *pra* outras pessoas, aí também tem a parte da coroa, que eu já fiz duas coroas, três no caso, duas *pra mim* vender, comercializar, e já fiz uma minha também quando eu fui imperador no ano de 2003, a primeira coroa que eu fiz. A importância de fazer o doce, almoço na festa é porque é cultural, a gente tem que agradar a população e o povo que nos ajudou, a gente tem que agradar todo mundo, aí por isso a gente faz esse banquete, esses doces dão muito trabalho, é feito muita etapa, aí a gente chama a população *pra* nos ajudar, então por isso a gente que agradar, a gente tenta agradar da melhor maneira possível.

Conceição de Maria Diniz, 68 anos, aposentada.

Mordoma Régia do ano de 2014

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Dona Maria Diniz relatou o seguinte:

Quando comecei a participar da festa, o que me levou a fazer foi porque eu já participava há muitos anos, com 15 anos entendi negócio dessa festa e vivia com as pessoas que faziam, indo *pra* Igreja, ajudava a fazer as coisas, doce, licor, era tudo. Então eles gostaram do meu trabalho, de *tá* ajudando, aí eles me botaram como festeira *pra* fazer a festa, então eu continuei ajudando e fiz a festa, gostei demais, é uma coisa que se eu pudesse fazia todo ano era a Festa do Divino, não faço porque infelizmente depende de muita coisa, é muita democracia, *pra* gente fazer tem que ter ajuda de muitas pessoas, da comunidade e do governo, todos nos ajudam, então é por isso que eu

continuei me envolvendo na festa, enquanto vida eu tiver vou me envolver todo tempo, fazendo ou não fazendo, ajudando os próximos.

Sobre a história da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão

Olha, não conheço a história da festa, me envolvi porque *tava* já envolvida mesmo com o pessoal da festa, tinha os secretários, o coordenador, aí comecei me envolver com eles, mas eu nunca procurei saber *donde* e como que foi mesmo o desenvolvimento da festa, como era que era, como que não era, eu sei que eu entrei mesmo sabendo que muitas coisas sei, muitas coisas não sei.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

O motivo que me levou a fazer a festa de Mordoma Régia, foi porque eu já tinha feito de mordoma baixa e eles tornaram me chamar *pra* fazer Mordoma Régia, e tenho esperança em Deus de fazer de Imperatriz, em nome de Jesus. O que eu sinto em ser festeira é muita emoção, muita alegria, muita felicidade porque é uma festa muito cultural, é muito tradicional, a gente tem que se sentir feliz, se sentir honrada, com alegria quando faz essa festa, eu choro demais nessa festa, porque eu acho uma festa muito boa, sinto muita paixão mesmo.

Demora *pra* fazer essa festa mais de ano, porque desde o dia que a gente sai de festeira já começa a gastar, é uma festa muito dispendiosa, a gente tem que se esforçar muito, tem ajuda da população, do governo, e só isso não *dá* tem que sair do nosso muitas coisas, tem que ir *pra* frente, porque se não for, não faz! e tem que ter coragem *pra* fazer essa Festa do Divino, se não tiver não faz, só dizer assim “ah, eu vou fazer”, não, não faz! é muito cansativa, mas é muito bonita, passa noite e dia trabalhando mesmo tendo ajuda da população, da comunidade, moral da história: “tem que se jogar no mato”. Quando eu fui festeira primeira vez, foi uma colega minha que me contou, eu nem sabia porque eu *tava* trabalhando na Casa do Divino, tinha uma outra colega que *tava* fazendo a festa e eu *tava* lá ajudando fazendo doce e ela disse que ia me botar *pra* fazer essa festa, eu disse “tu não é doida me botar *pra* fazer festa, que essa festa é muito dispendiosa”, quando chegou domingo de Espírito Santo chamaram meu nome lá, não fui nem eu que fui, foi minha filha e a mulher de Nivaldo, porque tem que ter uma pessoa da família *pra* receber, disse *pro* Seu Moacir que *podia* me botar de festeira que já sabia fazer tudo da festa, aí continuei, terminou essa, passou, eu não sei se foi 10 ou

12 anos eles tornaram me chamar *pra* Mordoma Régia, graças a Deus tive muita ajuda, gostei demais, todo mundo gostou da minha festa, a Imperatriz é que ajuda os *mordomo*, eu é que ajudei a Imperatriz, foi isso.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Olha, a ajuda tem de todas as pessoas, tem do prefeito, tem da comunidade que eles doam, quem não dá um arroz, uma saca de açúcar, dá um dinheiro, dá R\$ 100,00, é 200,00 que eles ajudam, o prefeito dá, pelo menos na minha festa ele me ajudou foi R\$ 6.000,00 que ele me doou e um deputado 3.000,00, por intermédio dele do prefeito, então as outras pessoas da população de Alcântara ajuda é com arroz, é com açúcar, é uma farinha, é qualquer coisa eles levam *pra* pessoa é ajuda, muitas pessoas ajudam dentro da casa fazendo doce, licor, batendo chocolate. Agora esse ano no ano da minha festa a gente não teve ajuda do governo, quem ajudou a gente já foi a Alumar. Quando o governo ajuda, vem para todos o Mordomo Régio, mordomo baixo, um ganha um tanto, outro ganha outro, Mordoma Régia e Imperatriz ganham mais, mordomo baixo ganham menos, entendeu?

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Olha, esses doces são servidos porque tem mordomo que visitam os outros *mordomo*, o Imperador ou Imperatriz visita os mordomos, aí na mesa é servido primeiro a mesa dos *mordomos do império*, segundo é a mesa das *população*, do pessoal, *pra* tomarem o chocolate e o doce, que todo mundo se serve. Aí depois da mesa dos mordomos é que é a mesa dos *voluntário*, entendeu? Então é por isso que a gente faz esses *doce pra* doar *pra* população, muita gente de fora que querem conhecer a festa, tem que ter o chocolate, doce na mesa, doce de espécie, doce seco, doce de buraco, pudim, pastilhas, que *é servido* na mesa. O doce não é só durante a festa, é durante o ano todo porque tem muitas casas aqui que vende o doce de espécie, todos os dias se vim aqui em Alcântara tem doce *pra* vender, agora *pra* dar é só durante a festa, é dado em todas as casas de mordomos pode ir que tem, doce, licor, tudo faz parte da cultura. Quando é minha noite de festa, durante o dia tem o almoço *pras* pessoa que a gente convida, aí a gente manda *pra* prefeitura, manda *pros* hospitais, *praquelas* pessoa convidando, que vem *pra* almoçar com a gente, alguns *colega*, algumas *pessoa* a gente

convida e eles vem, tem o almoço durante o dia, tem almoço, tem até cerveja, que agora tudo é com cerveja. Manda *pras autoridade pra ele fazer* participação na festa, é isso que tem no almoço. Durante o dia tem o almoço *pra* toda pessoa que *quiserem* almoçar. O dia do almoço tem muita comida, é carne de porco, é carne de boi, é pato, é galinha da terra, tem o cariru, tem vatapá, tem lasanha, tem isso tudo que a gente faz na festa, então, é muita coisa só *pra* uma cabeça, nem lembro mais, sei que tem muita comida, tem que ter tudo, feijão, macarrão, tudo tem, salada não pode faltar, a saladinha na mesa, não pode faltar o vatapá, não pode faltar a lasanha, nada disso falta, nós temos duas, três mesas *posta pras pessoa*. A colaboração do povo é ajudar, no dia do almoço eles vão ajudar a fazer o almoço, dia de doce eles vão ajudar a fazer o doce, assim que é a colaboração deles, fazendo isso, fazendo aquilo, um faz uma coisa, outro faz outra, é rápido *pra* fazer as *coisa*.

Sobre comensalidade, hospitalidade e memória:

Tem muita gente que trata as *pessoa* muito bem, recebe eles dentro das *suas casa*, com muito carinho, muito amor, mas tem muitas pessoas que *trata as pessoa* mal, tem muitas casas de festa aqui que eu já vi, *entendeu*, que eu já trabalhei, às vezes eu ficava com pena que trata as pessoas mal, que não sabe tratar as pessoas, não é todos, mas tem muitos que tratam bem mesmo e tem muitos que tratam mal, não são *igual*, eu não posso dizer assim que todos tratam bem, não, tem muita gente que trata outras pessoas bem dentro das suas casas, mesmo quem não conhece. Eu já não sou assim, graças a Deus trato bem as pessoas, por isso que eu tenho muita ajuda, tem muitos amigos, o que eu puder ajudar eu ajudo, assim que eu sou, *pra mim te* negar uma coisa só se eu não tiver e se eu não puder fazer, mas se eu puder eu faço, eu sou assim, agora eu falo por mim *né*, agora pelos outros eu não posso falar, porque eu sei que tem muitas pessoas que não tratam as pessoas bem, sinceramente. Eu aprendi a fazer essas coisas de festa com minha madrinha Joana, mulher do finado Raul, que ela me levou, eu morava no correio e ela me trouxe *pra cá pra me* ajudar ela a tirar joia, aí então a gente foi pegando amizade com ela, de lá vinha *pra cá, pra* casa de uma tia minha finada Neuza, Jesuíta, elas que me ensinaram fazer, Jesuíta, essa minha tia Neuza e minha madrinha Joana, elas que me ensinaram fazer chocolate, fazer doce, fazer esse licor, tudo foi elas que me ensinaram, então eu devo a Deus e a elas por isso, e quem me ensinou bater chocolate ainda *tá* viva, que é Dona Virginia, que ela que me ensinou a bater chocolate e agora doce as que me ensinaram tudinho já morreram, minhas *tia*, minha madrinha,

sou muito grata por isso, sou procurada, muita gente me procura *pra* fazer doce, *pra me* bater licor, *pra me* bater chocolate, essa época de maio eles me procuram é muito aqui e graças a Deus, agradeço a Deus e elas. Eu acho, como eu havia dito, que a mesa de doce é uma forma de contribuir com o povo, *entendeu*, que *tão* nos ajudando, que *tão* precisando comprar as *coisa pra* gente, então é uma forma de agrado que a gente faz.

Antônio de Atanásio de Lima (seu totó) 80 anos, aposentado.

Foi festeiro em 2007 como Mordomo Baixo, 2009 Mordomo Régio, 2015 Imperador

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, seu Antônio relatou o seguinte:

Em primeiro lugar, pela minha religiosidade com a festa, segundo lugar, pela cultura, terceiro lugar porque fui convidado pelo coordenador da festa daquele ano, senhor Moacir Amorim. A Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara quando na minha infância morando na Zona Rural, Povoado de Rio Grande – Alcântara, quando Santa Croa voltava de esmolar durante o período de dois meses na Baixada Maranhense, quando ela parava no Povoado onde eu morava, já citado, eram três dias de feriado, e aí por causa disso, tanto eu como as pessoas começaram a sentir aquela emoção de alegria, de religiosidade pela Festa do Divino de Alcântara, essa foi minha primeira influência pela Festa do Divino de Alcântara com a Santa Croa e o Divino Espírito Santo. Pela primeira vez eu vivenciei essa Festa do Divino aqui na cidade de Alcântara no ano de 1963, do início até o último dia, me encantei muito mais com o que eu já sentia dessa festa, de lá pra cá me apaixonei pela Festa do Divino. Comecei pela primeira vez eu fui festeiro convidado pela coordenação da festa no ano de 1992 e fui *pra* ser o festeiro em 93, no ano subsequente, não pude fazer, realizar a festa do ano seguinte por alguns imprevistos, eu vim fazer essa festa no ano de 2007, treze anos depois como Mordomo Régio. O primeiro ano como já disse, o ano de 2007 que eu fui festeiro mordomo baixo pela primeira vez, já era o dever de eu ser festeiro do Divino Espírito Santo, mas a coordenação me fez o convite através de carta para participar como mordomo daquele ano, e aí veio a vontade, o desejo de uma só vez, falei agora pouco, que seria *pra* mim fazer essa festa realizada no ano de 1993, mas não foi possível por alguns imprevistos, só vim realizar essa festa no ano de 2007, e daí começou o meu amor, paixão, devoção e tradição pela Festa do Divino.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

Me sinto feliz quando participei como festeiro da Festa do Divino, faço com maior amor, gostaria de fazer outras festas pelo amor que sinto pela Festa. Desde o primeiro ano, 2007, até aí então a coordenação da Festa escolheu o nome das pessoas com muito sigilo, muito segredo, ninguém sabia, só se ia saber quem seria o festeiro para o próximo ano na hora do encerramento da procissão na leitura do pelouro na Igreja. Não existia ninguém pedindo por promessa *pra* fazer essa festa. O coordenador da época, Ricardo Leitão, não dizia *pra* ninguém, nem *pra* família dele quem seriam os próximos festeiros. *Pra* se organizar a Festa do Divino Espírito Santo aqui em Alcântara a pessoa tem que se dedicar 1 ano, porque ao seu nome ser chamado lá na Igreja na leitura do pelouro você já sai da Igreja se preparando *pra* fazer essa festa no ano seguinte, então é 1 ano de preparação, financeiramente, preparação em tudo que você pensar de organização dessa festa.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Primeiro lugar importante, e ainda mais importante, é que a geração das pessoas de hoje, sintam esse mesmo amor, essa mesma religiosidade pela festa *pra* querer fazer a festa e continuar essa cultura forte que nós temos aqui religiosa. Quanto à ajuda da população, da comunidade deve continuar porque ela é muito importante. O Poder Público de alguns anos *pra* cá, dos anos 80 *pra* cá, começou a participar quando a festa foi divulgada através da Secretária da Cultura do Estado. Vem o Poder Público, ajuda por parte da Lei de Incentivo da Cultura Popular e a Prefeitura Municipal também que dá uma parcela de ajuda. Por exemplo, preparar a decoração da casa, as pessoas gostam de participar, principalmente mulheres, preparar a ornamentação da casa da festa, equipes de mulheres, senhoras que vão preparar o povo num modo geral quando a festa *tá* iniciando, dando algumas coisas *pra* ajudar no consumo da festa durante todo o período da festa, cada um dá aquilo que tem e que pode e outros trabalhos mais diversos.

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Os doces e a comida que é servida durante os dias da festa é só no período da festa, o almoço que é oferecido por cada festeiro no dia especificamente da sua festa, cada festeiro tem o seu dia de oferecer um almoço para a comunidade, todas as pessoas gratuitamente, doces e chocolate à noite, e ao dia é o almoço, até agora ainda não foi substituído nenhuma dessas espécies por nada ou outro tipo de doce ou alimento. Servir o almoço, esse banquete, é uma alegria que cada festeiro tem satisfação de ver a casa cheia do povo em geral, visitantes, turistas, moradores da própria comunidade, é uma alegria que cada festeiro sente naquele momento, naquele dia. As pessoas da comunidade colaboram com a preparação de toda essa alimentação, doces e comida é por amor à festa, pela tradição que a festa tem, das pessoas se doarem com o seu trabalho gratuitamente, dando isso para o Divino Espírito Santo como uma colaboração de sua parte, a parte de cada um gratuitamente. Sobre a recepção, a receptividade de cada festeiro isso é relativo, depende muito de cada um, eu tenho a maior satisfação, prazer, alegria de ver a casa cheia, agora posso falar somente por mim, algumas outras pessoas já pensam de forma diferente de mim, cada um faz sua receptividade ao seu modo. A preparação da comida, dos doces, licores, tudo isso aí a responsabilidade, eu e ela (apontou para a esposa) quando fazemos a festa, preparamos a festa como festeiro, nós dividimos tarefa e essa tarefa cabe a ela de administrar o pessoal que estão na casa que vem dar sua doação, preparando comida, doces, é com ela, eu não faço, eu não participo dessa parte aí não.

Rita de Cássia Fonseca Lobato, 57 anos, auxiliar administrativo.

Imperatriz do ano de 2016

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Dona Rita de Cássia relatou o seguinte:

Foi uma questão tradicional, participava desde criança das *festa* indo na missa, nas passeatas durante o dia e participei diretamente quando eu dei minha filha *pra* Mordoma Régia, e diretamente mesmo foi em 2007 que eu fiz minha festa de mordoma baixa e em 2016 que eu fiz imperatriz. Não conheço diretamente a festa toda, conheço algumas situações, mas não sei explicar por completo e o que me levou a participar em 2016 foi um convite de Seu Moacir, que era o coordenador geral da festa.

Participar da festa é uma gratidão, é um sentimento muito nobre, você se depara com certas situações, você se depara com a religiosidade, com a fé das pessoas, é muito gratificante você ser festeira, assim, porque você trata com várias pessoas, você tem que saber lidar com várias situações, eu só sei que é muito gratificante, é muito emocionante e eu me senti muito bem participando da festa como imperatriz, é muito lindo.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

A preparação é logo após você saber que é festeira, aí no outro dia você já recebe o império e a preparação é o ano todo, porque você vai ter que começar a guardar dinheiro, a fazer o licor, a escolher as pessoas que vão trabalhar com você, a escolher o seu mordomo de trono, então, a gente se prepara o ano todo financeiramente principalmente, e psicologicamente. As escolhas, às vezes, são por promessas, que as pessoas procuram o coordenador da festa, e às vezes é o próprio coordenador que procura as pessoas e pergunta se ela tem a condição de fazer a festa no ano.

Sobre a Importância da Festa, sua continuação e qual o tipo de incentivo para que a festa continue:

Pra continuação da festa a gente precisa assim de vários incentivos, o incentivo que a gente já recebe da Prefeitura Municipal, do Estado, do Governo do Estado, dos comércios locais que ajudam muito, das pessoas principalmente que vão nas nossas casas não ganhando nada, só por participar, por tradição, que é muito gratificante você ter uma casa com bastante pessoas ajudando, na minha de Imperatriz eu tive muito apoio dos colegas do meu filho, foram muito mais eles a *tarem* dentro da minha casa me ajudando do que outras pessoas mais chegadas a mim.

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Em relação aos *banquete* dos doces eu não sei realmente qual é o propósito, não sei explicar direito, fiz minha festa, mas não sei explicar. Os que *tão* presente em todas as casas são o doce de espécie em primeiro lugar, o doce seco, o doce de buraco e o pudim também é um dos que você sempre tem na mesa e tem os outros, que é o pão de ló e tem mais ainda que não sei dizer agora. É uma tradição da festa, mas às vezes a gente tem assim pessoas que foram ajudar, tiveram na nossa cozinha e que à noite

participam da festa, do festejo, e aí a gente sempre pega assim uma pessoa ou outra *pra vim*, é uma pessoa que você teve assim junto, que *teve* na sua casa ajudando, você vai e pega e põe ela na mesa *pra* se servir, é uma forma de agradecimento em relação a isso. Substituição de alimento assim a pastilha, que a pastilha não tem aparecido muito nas *festa*, algumas ainda tem e em relação a bebida, porque antigamente o licor era o tradicional da festa, agora provavelmente as pessoas não gostam muito de licor, principalmente os *nativo*, os *visitante* ainda tomam o licorzinho, os *turista* quando chegam durante o dia eles procuram as *casa*, a gente dá os *licor*, mas em se tratando da festa em si da noite em si é o licor pela cerveja, foi uma mudança muito radical que teve na tradição da Festa do Divino. *Existe os almoços*, outro tipo de banquete e as comidas tradicionais que não *pode* faltar é a torta de camarão com a galinha caipira e agora já foi, introduziram muito outros pratos sem ser os típicos realmente da festa. A participação ela existe, alguns vão sem ganhar nada, alguns já vão contratados *pra* ir *pra* cozinha *pra* fazer o almoço, a janta e tem as pessoas que participam por gostarem de *tá* participando, por ser uma parte de joia como a gente diz, aí eles já vão, já fazem essa participação. Tive várias ajudas e agradei todos na missa de encerramento porque foi uma participação incrível deles.

Sobre comensalidade, hospitalidade e memória:

O tratamento ele é o melhor possível, é muita gente, e não conseguimos agradar todo mundo e às vezes tu *agrada* um, agrada outro, tu *pode* ver uma pessoa e não tratar do mesmo jeito, mas a gente tenta tratar da melhor forma possível e você é tratado da melhor forma possível porque é complicado, você não consegue identificar todo mundo porque é a população alcantarense, é o turista, todo mundo visita as casas de festa, então a gente tenta fazer o melhor que nós podemos fazer numa época dessa. Bom, em relação aos doces eu não sei fazer nenhuma massa, não sei fazer nenhum preparo delas, mas sei montar eles porque eu já montei muitos em outras casas de festeiro, e em se tratando do banquete do almoço, eu sei fazer uma torta de camarão, uma galinha caipira, um arroz de cuxá e outras coisinhas a mais.

A importância dos *banquete* é uma forma de agradecimento, pela participação das pessoas, mas *tá* um pouco complicado essa participação até da gente querer agradar as pessoas que tiveram com a gente o tempo todo dentro da nossa festa porque se tornou assim não sei nem explicar direito, mas às vezes, as pessoas que *tão* com a gente não conseguem nem se aproximar da mesa do banquete porque é muita gente, a população,

os *turista*, mas é muito importante, é gratificante você fazer o banquete do doce porque também é uma tradição da festa e tem o seu sentimento de agradecimento ali com a população e com o turista.

Maria das Graças Oliveira Lacerda, 66 anos, funcionária pública municipal da educação e funcionária do Ministério da Saúde com a função de microscopista

Mordoma Régia do ano de 2016

Ao perguntar desde quando participa, conheceu e o que o motivou a realizar a Festa do divino, Dona Graça relatou o seguinte:

Então, eu fiz a minha festa em 2016, Mordoma Régia, fiz porque quando meu esposo foi imperador em 2011, eu passei por uma crise muito séria de labirintite, então eu me peguei com santa croa, porque quando a gente faz a promessa *pra* santa croa eles dizem que a pessoa vai fazer a festa *pra* imperatriz. Mas aí, aconteceu um imprevisto e o mestre sala na época ele me colocou em vez de imperatriz ele me colocou de mordoma régia e deu a de imperatriz *pra* uma outra pessoa por promessa, agora eu fiz pelos dois motivos também até porque eu cheguei aqui e gostei. Me envolvo muito na festa e tinha que pagar a minha promessa, eu *tava* sentindo muito, fui falar com meu esposo e ele disse para que eu fizesse, e assim fiz de Mordoma Régia, graças a Deus! agora quero fechar quero fazendo de imperatriz. Olha, conheci a Festa do Divino no ano mesmo que eu vim em Alcântara, na época vim com meu grupo de jovens que fazia parte do coral da Igreja de São José de Ribamar, lembro que foi na festa de Zazá, que fez imperatriz. Em 2001, eu fui morar em Alcântara em 85, em 2001 eu fiz a festa de mordomo baixo e o filho dele foi mordomo de trono e desde *daí* eu passei a me envolver na festa diretamente, eu gosto, eu me envolvi muito mais depois que eu tive fé e fiquei curada da labirintite através de santa croa.

Sobre a história da Festa do Divino Espírito Santo de Alcântara/Maranhão

Certo, olha, conhecer assim a Festa do Divino de raiz que fala eu não sei muito, mas aprendi com finado Moacir, finado Raul, até porque eu queria fazer uma festa, então *pra* fazer tinha que saber algo da cultura da festa, então *pra* falar assim da festa e como veio é um pouco difícil, mas a Festa do Divino é uma festa que é muito

assim, é aquela coisa que você gosta, se envolve, sente na pele, é raiz mesmo. Então a Festa do Divino que eu sei também é a única festa do Brasil praticamente raiz, porque lá no Rio de Janeiro a minha tia fazia quando eu morava com ela lá e a festa dela era totalmente diferente da Festa do Divino de Alcântara, tanto que ela veio, ela veio visitar a festa de Alcântara *pra* no ano seguinte ela fazer a festa lá no Rio de Janeiro, no bairro de Realengo, onde ela morava, e ela viu que a festa daqui realmente é a festa de raiz, vem mesmo da cultura negra. Posso dizer que é uma festa muito emocionante, é difícil descrever, é muita coisa, o importante é a parte religiosa você tem que procurar cultivar essa para que a cultura de Alcântara não morra *e* venha a ficar viva realmente *pros* que *tão* vindo agora, são eles é que vão fazer a festa mais tarde, então essa cultura tem que continuar.

Sobre como é feita a escolha do anfitrião, qual o tempo de preparação e qual o sentimento de poder realizar a festa:

Olha, o sentimento é aquele religioso, emoção, a pessoa se doa *e* na realidade, faltam até palavras *pra* dizer como a gente sente, eu me senti uma rainha. Mas assim, é uma força tão grande que a gente se envolve, a gente sente, a gente chora, chora de emoção, a festa toda você pode ter muito dinheiro, mas se você não tiver amizade, se você não tiver carisma com as pessoas, você não faz uma festa bonita, eu acredito que quem faz a festa bonita são as pessoas que vão *pra* lá lhe ajudar, botar a mão na massa, ver que as pessoas *estão envolvidas*, no dia do mastro como Mordoma Régia, é aquela emoção de subir, ficar em pé, como eles falam, aí os doces, todo aquele emocional e o tempo todo além *deu* rezar, eu choro, rezo, choro, rezo, é muita emoção. Agora assim, eu passei de um tempo *pra* cá, de uma festa *pra* outra passou muito tempo, porque além de ter outros festeiros *né*, também tem a condição financeira, e aí quando eu achava que *tava* preparada tinha alguém de promessa ia fazer. Quando eu cheguei em Alcântara, eu comecei a me doar na festa por causa de meu esposo, porque ele *tava* com a festa dele já no poço, como eles falam, e nós conseguimos tirar, e daí *pra* cá haja festa, toda festa eu *tô* envolvida, eu *tô* lá junto *pra* ajudar na festa, porque é uma coisa muito emocionante, eu gosto.

Então, a forma como eles escolhem é assim, mordomo baixo eles veem as pessoas que tem mais mesmo uma *condiçãozinha*, às vezes nem falam assim com o festeiro, é surpresa, antigamente era surpresa que é o pelouro que eles falam, antigamente tinha o pelouro, antigamente não, ainda existe, só que esse pelouro hoje em

dia ele já não tem aquela forma de emoção *pra* gente saber quem vai ser, porque geralmente a gente já sabe, quando vai *pra* Igreja depois da procissão a gente já sabe quem vai ser imperador, quem vai ser imperatriz, aí a surpresa um pouquinho são ainda os mordomo baixo que eles escolhem, então antigamente eram escolhidos 10 festeiros e o Imperador e Mordomo Régio, eram 12, agora diminuiu por causa do tempo, mas aí eles escolhem, geralmente Imperador e Imperatriz que é uma festa maior tem que ser, eles tem que contar com a pessoa, *pra* ver se a pessoa realmente tem condição porque nós perdemos muito incentivo Federal, o Governo Federal ajudava, de uns anos *pra* cá deixou de ajudar, quem ainda ajuda um pouco é o Governo Estadual, que por sinal ele *tá* ajudando, o prefeito do nosso município realmente ajuda, não dá muito, mas ele ajuda, dependendo também do festeiro, da proximidade do festeiro com o gestor a ajuda é muito maior, também dependendo do festeiro eles ajudam, tem várias firmas, empresas que elas ajudam também dependendo muito do festeiro, porque essa festa é doação, então tudo que se ganha é *pra* gente dar, não é *pra* vender nada, é *pra* doar, então, eu vejo por esse lado, as empresas ainda deveriam ter esse incentivo com a festa *pra* realmente não deixar de existir, porque só hoje, só o dinheiro do festeiro não dá *pra* fazer a festa completa, a festa começou da comunidade, quer dizer, a comunidade se doava, a comunidade dava, ajudava tudo, era uma doação, ela continua sendo, mas ficou agora muito requisitada financeiramente. Então, a ajuda da comunidade temos a esmola que a gente tira antes da festa, a comunidade ajuda financeiramente, aí às vezes a gente já ganha boi, já ganha porco, muita galinha, aquelas coisas todas, tudo a comunidade sai *pra* esmolar, então, essa esmola é como se ela fosse devolvida no período da festa porque tudo que a gente ganha a gente vai ter que devolver, vai ter que dar, então, é uma doação. Diante disso, a comunidade deve continuar sim tendo esse incentivo para com o festeiro, porque se a comunidade, o festeiro pode ter dinheiro, mas não consegue fazer a festa, porque o dinheiro não faz a festa, quem faz a festa como eu já falei são as amizades, são o carisma que a pessoa tem e a fé, porque não adianta você querer fazer uma festa porque sabe que o governo vai dar dinheiro, sabe que o gestor vai dar dinheiro, você vai ter dinheiro, então, tem dinheiro, tem, mas vai ter que gastar é dentro do período da festa, não é *pra* você terminar a festa e embelezar sua casa, é *pra* você gastar dentro do período da festa, então por isso, tem muitas pessoas assim que fazem a festa e sofrem porque o sentimento é mais financeiro do que o sentimento religioso.

Sobre a importância da realização do Banquete, os tipos de alimentos e como a comunidade colabora:

Então, creio eu que seja assim, quando a gente faz aniversário em casa a gente convida *né*, tem os convidados, a gente tem que dar alguma coisa *pra* eles, então, quando eles antigamente faziam festa dentro da raiz eles faziam aqueles docinhos de espécie *pra* dar *pras* pessoas, então esse servimento do doce acho que é um tipo de dizer muito obrigado pela sua participação, pela sua presença, pela sua ajuda, eu creio que seja uma forma de agradecimento e os doces mais usados que a gente usa é o doce de espécie, o doce mole, que a gente chama de pudim, que é aquele doce de leite, o bolinho, que a gente faz tipo bolo de tapioca e os três principais são esses, a gente faz em determinados modelos, o que eu acho muito bonito também na mesa é como eles fazem os desenhos dos doces, aqueles desenhos do doce de espécie que ficam muito bonito, então tem aquele já característico que parece uma borboleta, asa de uma borboleta e tem os outros que a gente enfeita melhor, eu acho que é isso aí, é uma forma de agradecimento, de dar o doce *pras* pessoas, de ter a mesa do doce, é como você faz um aniversário, você faz uma ladainha, você faz qualquer coisa em casa, não tem que devolver alguma coisa *pra* pessoa *pra* agradecer? Então, eu acho que é isso, sentimento do bolo *pra* eles antigamente era isso, *pra nós continua sendo*. Bom, os doces eles são distribuídos realmente no período da festa porque o festeiro *tá* fazendo festa, ele tem que dá, mas esses doces, nós temos pessoas aqui na cidade que eles ficam fazendo o ano todo, só não são os mesmos das festas porque eles fazem só doce de espécie, já os doces moles, o bolo, aquela bolacha também, não tem aquela bolachinha? Esses aí são *exclusivos* do período da festa, agora o doce de espécie a gente encontra diariamente nas pessoas que vendem em Alcântara, uma maneira de sobrevivência *pra* eles. Olha, desde que eu me entendo nessa festa eu creio que não teve substituição de doces não, porque são sempre esses mesmos tipos de doce que a gente faz na Festa do Divino, são praticamente quatro, acho que não teve substituição não, tem melhoramento, porque cada dia mais a gente *tá* fazendo doce melhor, mas substituição acho que não. Então, nós temos praticamente 11 dias de festa, então durante esses 11 dias nós temos sim banquete, é o almoço que dá *pras* pessoas que vão ajudar na festa, vão fazer doce, vão fazer altar, durante esses 11 dias o festeiro tem que fazer esse banquete e sem aquela separação de melhor *pra* fulano, não, faz um banquete *pra* todo mundo. Agora, nós temos um banquete especial, que é o dia da festa do festeiro, e nesse dia ele tem que

fazer tudo de bom e melhor que ele tem, tem que botar *pra* servir tudo. Então nesse dia assim, é um banquete a altura de tudo do bom e do melhor, de várias iguarias que ele tem que colocar na mesa e, relacionado ao sentimento, eu digo assim, eu me sinto bem, porque a maneira *deu* dizer *pro* povo “muito obrigado pela participação de vocês, pela ajuda que vocês me deram, porque sem vocês eu não poderia fazer essa festa, a ajuda de vocês muito importante”, então nós temos esse banquete durante os 11 dias porque na realidade a gente gasta desde que sai o festeiro, desde que sai do pelouro você já tem o banquete *pra* fazer, porque de vez em quando tem gente na sua casa, mas o especial, além dos 11 dias é no dia da festa do festeiro. Bem, os pratos principais, as iguarias são várias, mas a gente tem que fazer peixe, geralmente tem aquele peixe recheado *pra* botar na mesa, que é uma mesa especial, aí tem a carne de porco, tem a carne de boi, tem a torta de camarão, que o camarão não pode faltar que é tradição. Então, a comunidade vai ajudar, então a gente sabe que tem aquelas pessoas que sabem fazer torta de camarão, então a pessoa vai fazer torta de camarão, quem sabe fazer peixe fica responsável pelo peixe, então a comunidade vai participar da ajuda da alimentação e se responsabiliza pelos pratos principais *né*, e assim, como eu já falei, sem a comunidade, sem a ajuda das pessoas a gente não faz uma festa boa, pode ter dinheiro, mas se não tiver as pessoas assim não faz uma festa boa.

Sobre comensalidade, hospitalidade e memória:

Olha, creio que sou uma pessoa muito querida, eu gosto muito de fazer amizade, então essa hospitalidade das pessoas nas casas, de ajuda, de retribuição, além de ser muito importante, é gratificante, e eu particularmente acho assim, eu me sinto bem tanto na minha casa servir aos outros, quanto também ser servida na casa de outros festeiros, eu sei que essa hospitalidade é muito importante, e eu não tenho nada de dizer até hoje de festeiro. O festeiro quando ele *tá* fazendo a festa, ele é muito ocupado, ele não pode atender todo mundo, então às vezes ele deixa algo a desejar nesse sentido, mas a hospitalidade é nota 10. Olha, relacionado a como a pessoa se envolve como fazer os doces, aprende a fazer as iguarias, eu tenho um pouco de conhecimento sim com Dona Maria, seu finado Liene, a parte de doce, a parte de chocolate, a parte de doce, com a Vilma, filha dela também, filha de Dona Maria também eu tenho um pouco de conhecimento que ela faz, com a Kilar, Dona Joralda, então cada pessoa assim a gente vai pegando um pouco de conhecimento e até porque a gente daqui *pra* anos, a gente vai ter que ficar nessa direção, então a gente tem que procurar aprender e eu já sei fazer

alguma coisa, eu não me botei *pra* fazer diretamente porque como festeira é muito difícil, a gente tem que dar *pra* outra pessoa fazer, a gente não pode se responsabilizar por tudo, mas em festa de outras pessoas eu me proponho a ajudar também. Então, a grande importância desse serviço de banquete como eu já falei é uma forma de retribuição, é uma forma de agradecimento, então, nós temos no banquete da Festa do Divino, na festa do festeiro, nós temos o dia especial e a gente tinha assim, eu digo a gente porque vem desde o começo, as outras pessoas também fazem, é a mesa dos mordomo, que vai os pais, os amigos, alguns conhecidos e a mesa do povão, essa mesa dos mordomos também vai as autoridades, então essa mesa ela tem que ter essa diferença, tem que ter essa certa distinção, mas assim, tem a distinção, a diferença na minha maneira de fazer a festa essa distinção, essa diferença é feita só na mesa, tipo, essa aqui só as *autoridade*, o mordomo e sua família, *tá* ótimo, essa aqui é do povão, mas essa mesa do povão ela tem que conter as mesmas iguarias que existe na mesa das autoridades *pra* que não seja, “não é porque é povão vai comer arroz de toucinho, vai comer só feijão?” Não, o povão também vai comer, tem peixe recheado, vai *pra* mesa deles também, então tem que ter essa mesa, mas a mesa do povão não pode ser diferente das iguarias, tem que as mesmas iguarias que existem na mesa das autoridades *né*, porque eles também merecem. Então, aí na minha mesa eu boto as crianças, eu chamo quem *tá* na rua, *entendeu?* Não tem diferença, é o povão que vai comer, mas ele vai comer a mesma comida que tem na mesa das *autoridades*.

ANEXO

ANEXO A – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
 Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
 Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado Leuciana de Maria Lobato Sousa Data 30/12/2020
 Agradeço!

Atenciosamente
 Tarsianne Silva Rodrigues

Tarsianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Sr^a você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado “CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA”.

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado *X José Maria Pinheiro* Data *19/12/2020*
Agradeço!

Atenciosamente

Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado Kassina Waleka Jacmarino Esaba Data 30/11/2020
Agradeço!

Atenciosamente
Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues
Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
 Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
 Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado *Dr. Carlos Fernando Roberto* Data *13/12/2020*
 Agradeço!

Atenciosamente
 Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Sr^a você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado Mamilton Carlos Maurício Souza Data 26.1.2020
Agradeço!

Atenciosamente
Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado “CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA”.

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado x *[Assinatura]* Data 28/11/2020
Agradeço!

Atenciosamente
Tarsianne Silva Rodrigues

Tarsianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPIRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado Rita de Lúcia Lobato Data 15/12/2020
Agradeço!

Atenciosamente
Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues
Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
 Departamento de Turismo e Hotelaria - DETUH
 Curso de Bacharelado em Hotelaria



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado Sr, Srª você está sendo convidado a participar da pesquisa de campo da aluna TARSSIANNE SILVA RODRIGUES, acadêmica do curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, orientada pela Professora Mestre Marilene Sabino Bezerra, que pretende com essa pesquisa colher dados e informações para seu Trabalho de Conclusão de Curso- TCC, intitulado "CULTURA POPULAR E GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DO SABER TRADICIONAL PARA A REALIZAÇÃO DO BANQUETE NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO EM ALCÂNTARA/MA".

O objetivo do presente trabalho é apresentar de que forma a compreensão dos executores do cerimonial auxilia na importância da realização do banquete na Festa do Divino como forma de entender qual o significado em preparar o banquete, com a finalidade de verificar o incentivo de preservação da cultura local no município de Alcântara/MA.

Solicitamos autorização para realização da pesquisa através da coleta de dados entrevista. Queremos informar que o caráter ético desta pesquisa assegura a preservação da identidade das pessoas participantes. Uma das metas para a realização deste estudo é o comprometimento do pesquisador (a) em possibilitar, aos participantes, um retorno dos resultados da pesquisa.

Solicitamos ainda a permissão para a divulgação desses resultados e suas respectivas conclusões, em forma de pesquisa, preservando sigilo e ética, conforme termo de consentimento livre que será assinado pelo participante. Esclarecemos que tal autorização é uma pré-condição. Agradecemos vossa compreensão e colaboração no processo de desenvolvimento desta futura profissional e da iniciação à pesquisa científica em nossa região. Em caso de dúvida você pode procurar a coordenação de Hotelaria da UFMA pelo telefone: (98) 3272-8419.

- () Autorizo a gravação da entrevista relacionada acima.
- () Autorizo a utilização de imagens bem como a gravação de sons.
- () Autorizo que o material e informações obtidas possam ser publicados em aulas, seminários, congressos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não deve ser identificado por nome em qualquer uma das vias de publicação ou uso.

Entrevistado
 Agradeço!

Marcia das Graças Oliveira da Silva Data 18/12/2020

Atenciosamente
 Tarssianne Silva Rodrigues

Tarssianne Silva Rodrigues

Aluna pesquisadora- Matrícula 2014019803