

Dossiê: Saberes e Sabores

Antropologia e alimentação: comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe

Thiago Rodrigues Tavares

Doutorando em História - UFJF
thiagor.tavares@yahoo.com.br

Vanessa Gomes de Castro

Doutora em Ciências Sociais- UFJF
vadecastro@hotmail.com

RESUMO

A presente pesquisa, etnográfica e histórica, visou descrever e analisar os aspectos das formas de comensalidade e sociabilidades durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. A comensalidade na festa refere-se às relações culturais, sociais e políticas estabelecidas em torno dos atos de cozinhar e compartilhar a comida. O Jubileu é uma festa religiosa que acontece todos os anos, durante o mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe, situado na cidade de Conceição do Mato Dentro/MG. Foram analisados modos de transporte e armazenamento, as comidas, bebidas, receitas, os utensílios utilizados na preparação e na higienização, o compartilhamento e a sociabilidade, as tradições e os papéis de gênero.

Palavras-chave: Antropologia da Alimentação; Antropologia da Religião; Comensalidade; Cemitério do Peixe; Jubileu.

Anthropology and food: commensality during the Jubilee of Sao Miguel e Almas at Cemitério do Peixe

ABSTRACT

This research, ethnographic and historical, aimed to describe and reflect on commensal events during the Jubilee of São Miguel e Almas at Cemitério do Peixe. Commensality refers to cultural, social and political relationships established around cooking, sharing and eating. The Jubilee of São Miguel e Almas is a religious festival that happens yearly for over a century, in August, in the Village of Cemitério do Peixe, located in the city of Conceição do Mato Dentro/MG. During the festival, the forms of transportation and storage of food and beverages, recipes, utensils used in preparation and sanitation practices, sharing and sociability, traditions and gender roles were analyzed.

Keywords: Anthropology of Food; Anthropology of Religion; Commensality; Cemitério do Peixe; Jubilee.

Antropología y alimentación: comensalidad durante el Jubileo de San Miguel y Almas en Cemitério do Peixe

RESUMEN

La presente investigación, etnográfica e histórica, buscó describir y analizar las formas de comensalidad y las sociabilidades durante el Jubileo de San Miguel y Almas en Cemitério do Peixe. La comensalidad en la fiesta se refiere a las relaciones culturales, sociales y políticas establecidas en torno a los actos de cocinar y compartir la comida. El Jubileo es una fiesta religiosa que se celebra cada año, durante el mes de agosto, en el poblado de Cemitério do Peixe, situado en la ciudad de Conceição do Mato Dentro en el estado de Minas Gerais. Se observaron los modos de transporte y almacenamiento, las comidas, bebidas, recetas, los utensilios utilizados en la preparación y la limpieza, el compartir y la sociabilidad, las tradiciones y los papeles de género.

Palabras clave: Antropología de la alimentación; Antropología de la religión; Comensalidad; Cemitério do Peixe; Jubileo.

Introdução

O presente trabalho tem por objetivo principal descrever e analisar os entreatos de comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas, no Cemitério do Peixe, vilarejo pertencente à cidade de Conceição do Mato Dentro, Minas Gerais¹. Entreatos de comensalidade na festa se referem aos momentos em que as pessoas cozinham, comem e bebem juntas, realizando trocas materiais e simbólicas, durante os quatro dias de evento.

Desse modo, utilizam-se métodos e caminhos propostos pela Antropologia e História, para desenvolver esse trabalho. Por meio da pesquisa etnográfica, especificamente a observação participante, vivenciamos no tempo presente os acontecimentos da Festa entre os anos de 2012 e 2018. Através da pesquisa historiográfica, foram consultados documentos, como os jornais *O Jequitinhonha* e *A Estrela Polar*, ambos da cidade de Diamantina/MG, assim como o *Livro do Tombo da Paróquia de Gouveia/MG*, coletando dados históricos da festividade desde meados do século XIX e ao longo do século XX.

Ao longo do século XX e início do século XXI, os fenômenos da alimentação e comensalidade tem despertado, cada vez mais, o interesse de pesquisadores de diversas áreas de conhecimento, devido ao seu caráter complexo e multifacetado. No que tange à Antropologia, embora o interesse pela alimentação não seja recente, segundo Jesús Contreras e Mabel Gracia (2015), foi, sobretudo, a partir da década de 1980, que se intensificaram os esforços teóricos e metodológicos para definir uma Antropologia da Alimentação, enquanto um campo de estudos dentro da Antropologia Social, cujos conceitos e métodos se apoiam em diferentes tradições teóricas da área. Desta forma, a Antropologia da Alimentação abrange o estudo da cultura alimentar, isto é, o conjunto de representações, crenças, rituais, conhecimentos e práticas associadas à alimentação, herdadas e aprendidas de geração para geração, sendo compartilhadas por indivíduos de uma dada cultura ou grupo social (CONTRERAS; GRACIA, 2015).

No Brasil, até o início do século XX, os viajantes e os folcloristas eram os principais responsáveis por descrever a alimentação, enquanto um aspecto da cultura local, que mesclava o indígena, o colonizador e os escravizados. A partir da década de 1930/1940 e, sobretudo, dos anos 1950/1960, com a configuração e o fortalecimento das universidades e institutos de pesquisa no país, bem como o fortalecimento da Antropologia Brasileira enquanto campo de conhecimento científico, a relação entre a cultura e as práticas alimentares foi se alicerçando como uma área específica de

investigações dentro do campo (CANESQUI, 2005). Nesse cenário, segundo Ana Maria Canesqui (2005), na Antropologia Brasileira, no que tange à alimentação, destacam-se, por exemplo, os estudos de comunidades, isto é, de populações urbanas e rurais enquanto agrupamentos homogêneos e orgânicos, passíveis ou não de mudanças, e sua relação com a alimentação. Os estudos de comunidades detiveram-se na descrição das fontes de abastecimento alimentar, predominantemente oriundas da economia de subsistência ou extrativistas; práticas e crenças associadas à produção alimentar; composição da dieta e formas de preparo dos alimentos; hábitos de consumo; tabus e crenças relacionadas aos alimentos; a importância feminina no preparo alimentar etc. Ressaltam-se os trabalhos de Gilberto Freyre, Josué de Castro, Antônio Cândido e Câmara Cascudo (CANESQUI, 2005).

A partir dos anos 1970, ampliam-se os estudos sobre os hábitos alimentares, abrangendo diversas situações, principalmente, camponesas, como os domínios da produção e da comercialização dos alimentos, as concepções e *ethos* desses grupos. Nos anos 1980, articulam-se estudos sobre as representações do corpo, saúde e doença. Na década de 1990, antigos temas foram reincorporados ao debate intelectual, como os regionalismos culinários; comida e simbolismo; comida e identidade; cozinha e religião; hábitos alimentares de grupos específicos; hábitos alimentares promovidos pelo marketing; os fast-food e a reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial; etc. Nesse contexto, destacam-se os estudos de Otávio Velho, Mariza Peirano, Ana Maria Canesqui, Carlos Rodrigues Brandão, Roberto Da Matta, dentre outros (CANESQUI, 1988; 2005).

Na contemporaneidade, seja na Antropologia, nas outras Ciências Sociais e Humanas, ou mesmo em outros campos de conhecimento, a relação entre alimentação, sociedade e cultura tem se consolidado como objeto de análise, em suas mais diversas dimensões, com distintas abordagens epistemológicas, teóricas e empíricas, conforme Contreras e Garcia (2015). Diante disso, com o objetivo de fortalecer as discussões nesta área do conhecimento, o presente trabalho busca descrever e analisar alguns aspectos relacionados à comensalidade durante os dias do Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe.

A Comensalidade é uma palavra derivada do latim “*mensa*”, que significa conviver à mesa. Está relacionada ao padrão alimentar, isto é, ao que se come, a partilha dos alimentos, a sociabilidade em torno das refeições. Desta forma, a comensalidade é vista como um dos fatores estruturantes da organização social, o qual revela o arcabouço da

vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo ao mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se na comida compartilhada (MOREIRA, 2010).

Segundo Maria Laura Cavalcanti (1998), as festas populares atraem, encantam e integram participantes e admiradores. O desenrolar dessas festas envolve o sagrado e o profano e expressa uma face da coletividade que se sobrepõe às diferenças. Nas mais diversas festas religiosas e populares, a comida está presente. Por exemplo, José Gonçalves e Márcia Contins (2008), ao pesquisarem as festas em devoção ao Divino Espírito Santo, realizadas no Rio de Janeiro, apontam que os diversos momentos das festas são demarcados por formas próprias de preparação, apresentação, distribuição e consumo de alimentos. Felipe Veiga (2008), por sua vez, observou a importância vital da distribuição de alimentos entre os participantes da festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/Goias. Para o autor, o ato de distribuir alimentos define a etiqueta e a estética da festa. “Ao redor da mesa farta, música, dança, reza e comida se relacionam intrinsecamente (VEIGA, 2008, p.11). João Carlos de Souza (2004), também notou a importância do alimento em seu objeto de estudo – as festas populares organizadas pela Igreja em Corumbá, na passagem do século XIX para o XX. De acordo com o autor, festa que é festa tem comida e bebida à vontade para todos. Organizar, preparar e distribuir os alimentos eram ações integrantes das promessas dos devotos, dos mais ricos (que bancavam as despesas), aos mais pobres (que realizavam as coletas).

Posto isso, durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe, momento em que a memória e o patrimônio cultural do grupo são reforçados, buscou-se descrever e analisar os modos de transporte e armazenamento, as comidas e bebidas, as receitas, os utensílios utilizados na preparação e na higienização, o compartilhamento e a sociabilidade, as tradições e os papéis de gênero. Para tanto, os métodos utilizados foram a observação participante durante o Jubileu, entrevistas abertas e semiestruturadas com os frequentadores da Festa, pesquisas em jornais da região, além de imagens.

O Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe

Todos os anos, durante o mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe, acontece o Jubileu de São Miguel e Almas. O Vilarejo situa-se no centro-norte do estado de Minas Gerais, na Serra do Espinhaço, na margem do Rio Paraúna, pertencendo à cidade de Conceição do Mato Dentro. Atualmente, o pequeno Vilarejo é formado por cerca de duzentas casas, a igreja de São Miguel Arcanjo e o cemitério. O lugar se destaca por nunca ter sido habitado constantemente, mantendo-se vazio durante a maior parte

do ano. Por isso, é chamado por alguns de “cidade-fantasma”. Na verdade, ocorre que o Vilarejo apresenta características singulares. As edificações foram construídas posteriormente ao Cemitério, com o objetivo de receber os devotos das Almas do lugar. Assim, o status de “cidade-fantasma” se modifica em algumas oportunidades ao longo do ano, sendo que a principal transformação ocorre em torno do dia 15 de agosto, quando o local recebe milhares de pessoas dentre romeiros, turistas, festeiros e comerciantes, que vão celebrar e festejar o Jubileu de São Miguel e Almas.

A origem do Cemitério do Peixe é marcada por mitos e histórias. Entre as pessoas que frequentam o lugar desde a sua infância, ou como eles mesmos preferem dizer, “desde a barriga da mãe”, circulam histórias intrigantes, as quais remontam ao período colonial, quando aquela região estava no centro das atenções de Portugal. O Cemitério teria surgido no período da intensa exploração de diamantes, que ocorreu ao longo dos séculos XVIII e XIX, em Minas Gerais. O lugar estava nas imediações do Distrito Diamantino, uma ordem administrativa e territorial, especialmente criada pela Coroa Portuguesa, originalmente demarcada em 1734, sendo ampliada em 1739, 1753 e 1757, com o intuito de controlar a exploração de diamantes (CARRARA, 2017).

Nos mitos narrados pelos frequentadores sobre o surgimento do lugar, destacam-se três personagens principais: os soldados, os escravizados e os peixes. Um dos mitos conta que, naquele lugar, existia um quartel com o objetivo de impedir o contrabando de diamantes. Os soldados que ali estavam, muitas vezes, alimentavam-se de peixes pescados no Rio Paraúna. Porém, em um determinado momento, esse grupo de soldados consumiu peixes estragados, vindo a morrer. Como é um local isolado, esses soldados foram enterrados por ali mesmo, culminando no Cemitério do Peixe. Outro mito conta a história de um escravizado, cujo nome era Peixe, o qual foi encontrado morto naquele lugar, sendo enterrado por ali mesmo, dando origem ao Cemitério do Peixe. Esses mitos desencadeiam diversas histórias. Os únicos que aparecem em todas as versões são os peixes – seja no alimento ou no nome.

As estradas que circundam as imediações do vilarejo do Cemitério do Peixe foram rotas de diversas pessoas durante o período colonial: fazendeiros, garimpeiros, tropeiros, indígenas, escravizados e quilombolas passaram por ali. Observa-se que o lugar não foi habitado constantemente durante o período colonial, entretanto, seu terreno estava próximo aos quartéis de fiscalização da Coroa Portuguesa, cercado por fazendas escravocratas e por indivíduos garimpando nas águas do Rio Paraúna. Evidencia-se que, durante esse período, as pessoas ainda não tinham local adequado para serem enterradas,

principalmente, os escravizados e os mais pobres. Nesse processo, o lugar passou a receber os mortos da região, formando o Cemitério do Peixe. As pessoas começaram a cultivar os enterrados ali e também a realizar um momento de festividade e devoção às Almas do lugar.

Até o momento, o registro mais antigo encontrado sobre a Festa foi uma notícia publicada na edição 40, do jornal *O Jequitinhonha*, de Diamantina/MG, na seção Publicações à Pedido, do dia 16/11/1861, na página 04. Nessa publicação consta que o local já reunia muitas pessoas em busca de oração, comércio, festa, jogos, bebidas e divertimento, pelo menos, desde meados do século XIX (TAVARES, 2018).

O local de sepultamentos, que se inicia no período colonial, sacralizado pela população local ao longo do século XIX, adquire novos contornos no início do século XX. Nas primeiras décadas do século XX, a organização e controle do espaço ocorreram através da ação de Antônio Francisco Pinto (1860-1941), conhecido por Canequinha. Após herdar a fazenda do Vassalo, local em que está situado o Cemitério do Peixe, e se consolidar como grande fazendeiro da região, Canequinha decidiu demonstrar sua religiosidade para com as almas e, possivelmente, controlar aquela aglomeração que acontecia no local. Desse modo, construiu a Igreja de São Miguel, a casa paroquial e a casa dos romeiros. Em seguida, conseguiu colocar o Cemitério do Peixe na rota das missões redentoristas. Posteriormente, Canequinha surpreendeu, doando em cartório todo o terreno do Cemitério para as Almas do Peixe.



Figura 01 - Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (15/08/2012).

Com o desenvolvimento da festa religiosa em torno do Cemitério do Peixe, os romeiros passaram a acampar e mesmo a construir pequenas casas para servirem de apoio durante as festividades. Desde o falecimento de Canequinha e com a doação do terreno para as Almas, quem passou a administrar o espaço foram os próprios devotos, em parceria com a Igreja Católica. Assim, o Cemitério do Peixe também é um espaço de disputas e conflitos, sendo que algumas pessoas detêm mais poder do que outras. Os romeiros que desejam construir para usufruto uma pequena casa no Cemitério do Peixe precisam da autorização desses administradores.

O Jubileu de São Miguel e Almas, que acontece no vilarejo do Cemitério do Peixe, apresenta características fundamentais da vivência popular do catolicismo, da devoção ao santo e às almas, da romaria, da festa e da variedade de cultos, tanto domésticos quanto coletivos. A peregrinação começa no início da semana com a chegada dos padres e dos moradores da região, intensificando-se no final de semana com romeiros vindos de diversos lugares. De quarta-feira até domingo, cerca de cinco mil pessoas passam pelo Vilarejo, estabelecendo uma espécie de *communitas*, já que a vida cotidiana é interrompida por um momento e uma nova vida é criada durante o festejo para as Almas. De acordo com Victor Turner (2008), a vida social se desloca a partir de um movimento dialético, o qual envolve a estrutura social e a *communitas*, estrutura e antiestrutura. Segundo o antropólogo, a estrutura (vida cotidiana) possibilita a antiestrutura, na medida em que a sociedade, ao lidar com suas crises, estabelece as *communitas*, período liminar, instituído pela própria sociedade, visando lidar com as suas contradições, conflitos e crises. O Cemitério passa a ser o ponto de chegada, tornando-se um núcleo de encontro.

Durante os dias de Jubileu, destacam-se momentos de sociabilidade, trocas e integração entre os frequentadores. Esses momentos acontecem nos espaços do Cemitério e da Igreja de São Miguel Arcanjo, que são locais em que as pessoas demonstram sua fé e realizam suas celebrações. Nos dias de Festa, os devotos transitam constantemente por diferentes espaços. Tudo que se refere à parte sagrada, como a alvorada, as missas, a chegada dos cavaleiros, as bênçãos e as procissões, é realizado no espaço entre a Igreja de São Miguel e o Cemitério. As casas também são espaços de sociabilidade e reciprocidade, congregando parentes e amigos: as pessoas conversam, brincam, cantam, jogam, comem e bebem.

O outro espaço onde existem intensas relações sociais é conhecido como a Rua do Fogo, lugar característico da parte profana da festa religiosa. É o lugar onde se

concentram bares, barraquinhas de comida, comércio de diversos objetos, assim como brincadeiras e jogos, por exemplo, pula-pula, jogos de tiros ao alvo e baralho. Essa rua permanece movimentada durante todos os dias de Jubileu. Na Rua do Fogo, há muita bebida e comida, e sempre se ouvem músicas como funk, axé e sertanejo, surgindo de dentro das barraquinhas ou mesmo de carros com grande potencial de som automotivo. As músicas são dançadas por grupos de pessoas de todas as idades. Além disso, o clima de paquera domina o espaço. Muitas pessoas vão para o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe apenas para aproveitar a Rua do Fogo, um espaço que, para alguns, destoa da festa religiosa.

Conforme destaca Léa Freitas Perez (2002), a festa não é um simples produto da vida social, mas o próprio ato de produção da vida. É um evento constante e marcante na construção da sociedade. Sua ocorrência se opõe ao ritmo regular e rotineiro do cotidiano. Independente se é uma festa religiosa ou uma festa profana, o que importa é que ela é um espaço privilegiado de reunião das diferenças e de construções sociais, espaço primordial para a formação de uma assembleia coletiva e de sociabilidade.

Transporte e armazenamento

Conforme já mencionado, a Festa do Cemitério do Peixe tem quatro dias de duração. No lugar, alguns devotos possuem para usufruto uma pequena casinha de um ou dois cômodos, muitas sem cozinha e banheiro, não possuindo energia elétrica e água encanada – embora, atualmente, isso esteja mudando. Muitas dessas casas foram construídas com tijolos de adobe, técnica construtiva de uma arquitetura vernácula, baseada na moldagem manual de um único elemento natural – a terra – retirada do próprio terreno e misturada com a água e capim. A mão do adobeiro determina a forma do tijolo. Ao longo dos anos, mudaram-se as técnicas e os materiais empregados para a construção, contudo, muitas das casas ainda preservam as estruturas antigas. Tais construções chamam a atenção de qualquer pessoa que chega ao Cemitério do Peixe. No ano de 1952, por exemplo, o Padre Joaquim Araújo participou pela primeira vez do Jubileu e escreveu no *Jornal Estrella Polar* sobre a experiência vivenciada naquele ano. Sobre as construções dos devotos, ele diz:

(...) O Peixe é uma aglomeração de casas pequenas e simples. Alicerce de pedra e adôbos. Todas pequenas, de poucos e diminutos cômodos. Quasi todas brancas e cobertas de telhas; várias, porém, de capim (...). Dum dia a outro o

povoado cresce, a população aumenta. Surgem numerosas residências, umas de pano à moda dos tropeiros, outras de capim, ramos etc. Aproveitam tudo mesmo, achei interessante – a cangalha servia de teto e a capa de porta – nessas casas para se entrar há de ser de joelhos, ou bastante inclinado. Contudo, debaixo dessas tendas provisórias, está a paz, a satisfação, a alegria santa (ARAÚJO, 1952: p. 03).

Nos dias de hoje, assim como foi no passado, quando esses devotos vão participar da Festa, precisam levar consigo todo o necessário para a subsistência, desde comida (incluindo condimentos, açúcar, sal, banha, óleo, pimenta, gás, lenha, carvão etc.), utensílios de cozinha (prato, panela, talher, copo, vassoura, garrafa de café etc.), roupas de cama (colchão, travesseiros e cobertores), objetos e produtos de uso pessoal (como sabonete, toalhas, roupas). Tudo isso, sendo transportado com muita dificuldade, pois, além de ser um lugar de difícil acesso, esses devotos, em muitos casos, utilizam transportes de tração animal, como cavalos e carros de boi. Além disso, os devotos, principalmente aqueles que moram na mesma comunidade, ou mesmo aqueles que são parentes, costumam fretar coletivamente um caminhão ou caminhonete que vai levar e buscar os seus pertences. Muitos desses devotos, sobretudo aqueles que moram em comunidades vizinhas, vão para o Cemitério do Peixe a pé, passando por trilhas, tendo que atravessar o rio que corta essas localidades, com suas sacolas na cabeça, homens, mulheres e crianças, de todas as idades. Essa prática de peregrinação é uma tradição que se mantém há mais de um século. Muitos dos frequentadores do Peixe continuam a reproduzir as práticas de seus pais e avós. Alguns dos modos de transporte acompanhados por nós nos dias de hoje são semelhantes aos citados por Álvaro Campos, repórter do *Jornal Pequeno de Pernambuco*, que, no ano de 1952, acompanhou o Jubileu:

(...) No transcurso da viagem veem-se algumas centenas de viajantes, uns a pé, outros a cavalo. Os romeiros mais abastados utilizam carro de boi para transportar os colchões, roupas, gêneros alimentícios, etc. enquanto outros enviam seus objetos pelos cargueiros (...). Por todos os lados se observa a construção de rústicas casas de sapé, de barracas construídas com folhas verdes, principalmente de pita, e mesmo barracas de pano. (...) Vários dos cavaleiros que chegam, transportam nas costas largas e grandes varas de bambu, cuja finalidade é a de aguentar a armação de grandes barracas de pano, erguidas imediatamente. (CAMPOS, 1952: p. 03).

Em relação ao armazenamento, muitas dessas casas não possuem mobiliário, como armário e geladeira. Os alimentos não perecíveis ficam armazenados em latas,

sacolas, vasilhas de plástico, garrafas, caixas, caixotes, etc. Os alimentos perecíveis, como peixes e algumas carnes, ficam defumando no fogão a lenha – como podemos observar na figura 02 –, ou ficam guardados na lata com banha, no caso da carne de porco.



Figura 02 - Peixes defumando sobre o fogão a lenha. Fonte: Fotografia do autor (18/08/2012).

Por outro lado, algumas poucas casas possuem três cômodos ou mais, incluindo cozinha e banheiro, sendo um pouco mais equipadas em termos de cama, mesa e banho, dispendo de água encanada e energia elétrica, armário e geladeira. Além disso, muitos desses devotos possuem carro, e, dessa forma, levar e manter seus utensílios e alimentos é uma tarefa menos árdua.

Comidas

Apesar do Jubileu de São Miguel e Almas ter quatro dias de duração, nem todas as pessoas participam de todos os dias da Festa. Geralmente, os devotos que usufruem de uma casa no lugar e participam dos quatro dias de Festa, costumam chegar na quarta-feira, o primeiro dia, trazendo comida e utensílios básicos para subsistência ao longo dos dias. Ao chegar, esses devotos realizam uma limpeza em suas casas, preparando-as para receber os parentes e amigos que não podem ir todos os dias do Jubileu (muitos trabalham ou moram em outra cidade, participando somente do auge da Festa, isto é, no sábado à noite e domingo de manhã). O Jubileu é um momento de sociabilidade, de encontro entre família e amigos. Sendo assim, os “melhores pratos” (a melhor carne, o churrasco, a mistura diferenciada, a sobremesa) são preparados principalmente no

sábado e domingo. Assim, os devotos que chegam no primeiro dia de Festa organizam a casa e guardam a melhor comida para o fim de semana.

No que tange ao café da manhã, encontram-se alimentos como café, queijo, bolo, biscoito caseiro, broa de fubá, Kobu (especiaria regional que será abordada mais adiante), pão de queijo e leite (os dois últimos, principalmente, nas casas que possuem geladeira e forno). No entanto, conforme mencionado, de acordo com o grupo, por exemplo, aqueles que vão para a parte profana da Festa, o café da manhã pode ser, até mesmo, um salgado, como coxinha, rissole, pastel, dentre outros, comercializados nas barracas.

Em relação ao almoço, de modo geral, servem-se comidas como arroz, feijão, feijão com farinha, feijão-tropeiro, frango, carne de porco, torresmo, peixe, churrasco, carne de caça (como Mocó e Paca, espécies de roedores), caldo de mandioca, milho-verde, couve, alface, tomate. Alguns desses alimentos podem ser vistos na figura 03, em um almoço feito no fogão a lenha de uma família de devotos. Porém, o consumo e o tipo de preparo alimentar dependem da situação dos grupos. No caso dos devotos e seus familiares cujas pequenas casas possuem estrutura precária, muitas vezes recorre-se aos conhecimentos tradicionais para prolongar a durabilidade dos alimentos, por exemplo, o peixe defumado em cima do fogão a lenha, a carne de porco na lata com banha e o feijão-tropeiro. No caso dos devotos cujas casas são mais equipadas, com utensílios domésticos permanentes, com maior quantidade de panelas, travessas, talheres e copos, contando também com liquidificador, forno, água encanada e energia elétrica, certos preparos, como o peixe, por exemplo, podem variar no que tange o tipo de cocção. De modo geral, em todas as casas, quando se tem sobremesa, essas incluem principalmente doce de leite, goiabada, doce de mamão e outros doces de frutas.



Figura 03 - Almoço servido na casa de uma família de devotos (arroz, feijão, frango ao molho pardo, frango frito, torresmo, macarrão e angu). Fonte: Fotografia do autor (17/08/2018).

Dentre os romeiros acampados, costumam-se fazer churrascos, seja em churrasqueiras improvisadas usando roda de caminhão, tijolos ou pedras, ou, mesmo, churrasqueiras portáteis. Os romeiros acampados também costumam consumir nas barracas. Já dentre os romeiros que vão para participar somente um dia de Festa, o comércio alimentício nas barracas e a boa vontade de amigos e parentes, que oferecem generosamente um prato de comida, são opções. A questão de servir o alimento para amigos e parentes que chegam à sua casa é um hábito do meio rural. Essa hospitalidade pode ser interpretada como uma relação de dádiva entre as pessoas. Além disso, para os romeiros que participam somente no último dia de Festa, o domingo, uma das opções é o almoço servido na Casa dos Romeiros. Esse almoço é organizado e preparado pela Igreja Católica e conta com o ajuda dos devotos. Em 2018, quem auxiliou no preparo e na venda do almoço foi o “Encontro de Casais com Cristo” da Paróquia Santo Antônio de Gouveia. Com o valor de 10 reais (preço que varia a cada ano), o prato-feito, foi servido com arroz, alface, vinagrete, batata e frango (figura 4).



Figura 04 - Almoço servido na Casa dos Romeiros, Cemitério do Peixe Fonte: Fotografia do autor (21/08/2016).

No que diz respeito ao jantar, em termos de alimento, não varia muito em relação ao almoço. No entanto, nessa refeição noturna, boa parte das pessoas que ali estão acabam consumindo nas barracas, concentradas na Rua do Fogo, onde o comércio de alimentos é principalmente realizado. Na Rua do Fogo, concentram-se nas barracas o comércio de alimentos tais como churrasquinho, caldos, feijão-tropeiro, salgados, cachorro-quente, hambúrguer, mini-pizza, doces (cocadas, bombons, pirulitos coloridos, sorvete, picolé, algodão-doce, maçã do amor, churros), pipoca, açaí etc.

O modo como as pessoas se relacionam e se alimentam durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe, nos remete ao que foi destacado por Mikhail Bakhtin (2010). Para o autor, os atos de comer, beber e ingerir, estão justamente relacionados às formas da festa popular. O banquete é uma peça fundamental para a felicidade popular. O triunfo do banquete é universal. O comer ou beber não é um ato da vida privada, mas, sim, um acontecimento social. Segundo Bakhtin (2010), misturam-se organicamente às noções de vida, morte, renascimento e renovação, além das ideias de verdade, liberdade e felicidade. O banquete e suas imagens reafirmam a verdade, a alegria e a coletividade.

Bebidas

Em relação às bebidas, especialmente as bebidas alcoólicas, aparentemente, elas sempre estiveram presentes na Festa. Nesse sentido, a principal bebida consumida é a cachaça, muito presente no meio rural. A cachaça pode ser encontrada na maioria das casas, desde as mais simples. Bebidas como a cerveja, também são consumidas e comercializadas, principalmente, pelas barracas, assim como licores, coquetéis e destilados de diferentes espécies. As bebidas alcoólicas fazem-se presentes desde os primeiros relatos sobre a Festa. Em 1861, por exemplo, já se observava a “profusão de licores que ali se bebia”. Segundo o *Livro Tombo da Paróquia de Gouveia*, no ano de 1976: “houve um sucesso no Peixe. Bailes, barracas da Brahma, um cabaré organizado por elementos de Curvelo” (TAVARES, 2018).



Figura 05 - Barraca de bebidas, Rua do fogo. Fotografia do autor (20/08/2016)

Receitas

Chama-se a atenção para o Kobu. O Kobu é uma receita típica da região, cuja origem remete à Maria da Gouveia (fundadora da cidade de Gouveia/MG, situada próxima ao Cemitério do Peixe) e seus escravizados. Lembra algo como uma broa de fubá, com queijo, enrolada em uma folha de bananeira.

É fácil. Primeiro, coloco a abóbora, bato no liquidificador, misturo no fubá e vai misturando, aí vem com pó Royal, açúcar, queijo, leva uns 04 ou 05 ovos (o tanto do fubá), bate o ovo junto com abóbora, açúcar, canela, isso aí e vai misturando e põem o queijo (minas curado). Eu faço com abóbora, eu gosto porque ele fica bem macio, não fica quebrando. Depois põem no forno bem quentinho (Angela Maria. vilarejo do Cemitério do Peixe, entrevista concedida em 19/08/2017).



Figura 06 – Kobu, Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (19/08/2017).

Utensílios utilizados na preparação

Nesta sessão, ressaltam-se alguns utensílios utilizados na preparação dos alimentos. Assim, destaca-se o fogão a lenha, peça central das cozinhas rurais. É no fogão a lenha que os alimentos são cozidos, fritos e defumados. Muitas das casas possuem um fogão a lenha, que também é responsável por mantê-las aquecidas, já que as noites no Cemitério do Peixe são muito frias. Uma vez que nem todas as casas possuem cozinha, em alguns casos são improvisados fogões ao ar livre, utilizando amontoados de pedras. Algumas poucas casas também contam com um forno de tijolo ou barro em seu exterior, onde são assados Kobu, biscoitos e pães de queijo.

Luz e Água

Neste tópico, destaca-se, principalmente, a questão da luz e da água durante o Jubileu. Conforme mencionado, o Cemitério do Peixe é um vilarejo no qual a maior parte das casas permanece desocupada o ano inteiro, recebendo mais de três mil devotos uma vez por ano. Muitas casas não possuem banheiro, e a “cozinha” é do lado de fora, ao ar livre. Essas casas não possuem água encanada e eletricidade. A energia elétrica para o espaço como um todo é fornecida por meio da Cemig (Companhia Energética de Minas Gerais), desde 1987. Porém, nem todas as casas possuem o Padrão de Energia e, assim, aqueles que têm compartilham a energia com aqueles que não têm. No caso das barracas, muitos comerciantes levam seu próprio gerador de energia, os quais compartilham entre si, ou, muitas vezes, usam a energia cedida por algumas casas.

Além disso, o espaço conta com um banheiro público (com sanitários e chuveiro quente) e para ter acesso aos mesmos é preciso pagar uma taxa simbólica. Durante os dias de Festa, costumam ser instalados, pela prefeitura de Conceição do Mato Dentro/MG, alguns poucos banheiros químicos. As pessoas também fazem suas necessidades no mato e utilizam a água do rio. O Cemitério do Peixe fica situado à margem do Rio Paraúna, o qual fornece água para a higiene pessoal e, em certos casos, até para saciar a sede e cozinhar, embora não seja despoluído.

No vilarejo do Cemitério do Peixe há algumas caixas públicas de água, canalizada nas nascentes, que, além de abastecerem a igreja, a casa paroquial, a casa dos romeiros e os banheiros, abastecem os devotos, que costumam buscar água diretamente nas caixas públicas, para o preparo dos alimentos, dentre outras coisas. As poucas casas que possuem água encanada fazem conexões entre a caixa de água central e suas caixas de água particulares, através de canos e mangueiras, improvisados ou subterrâneos. Devido ao volume de pessoas, durante os dias de Festa, a água da caixa pública costuma acabar, sendo necessário pedir às prefeituras das cidades mais próximas caminhão-pipa. Diante disso, a água potável para higienizar os alimentos, cozinhar, lavar os utensílios e beber é relativamente escassa. Nesse sentido, destaca-se que, ao final dos quatro dias de Festa, o espaço fica bastante poluído em termos de copos, pratos e talheres descartáveis, dentre outros tipos de lixo. As casas, que são de usufruto dos devotos, pois o espaço onde se encontra o Cemitério foi doado em cartório pelo proprietário às Almas, desde sempre serviram apenas como abrigos temporários, nesse local de passagem e romaria sazonal.

Compartilhamento e Sociabilidade

Segundo Arnold Van Gennep (2011), a comensalidade, ou rito de comer e beber em conjunto é claramente um rito de agregação. Ao longo dos dias de Festa, observa-se a intensa interação social entre as pessoas. Todos estão em busca de socializar, conversar e se divertir. As pessoas estão sempre se ajudando e, normalmente, muito preocupadas em receber bem uns aos outros e aos visitantes. Como dito anteriormente, os primeiros a chegar são encarregados de preparar a casa para receber amigos e familiares. As pequenas casas são o centro de apoio e o elo familiar de dezenas de pessoas. Quando as pessoas chegam “ao Peixe”, buscam a casa de seus parentes e, em seguida, fazem uma verdadeira peregrinação entre as casas de outros familiares e amigos. Receber visitas e visitar faz parte dos rituais de socialização. Carlos Rodrigues Brandão (1980) afirma que a cultura camponesa tem como traço principal a necessidade de estar junto, de estar unido para fugir da solidão. Nesse contexto, a vida é organizada em torno da família, dos vizinhos e dos grupos de interesse. A partilha é um elemento fundamental da vivência de uma cultura ruralizada. Na necessidade de socialização, a cortesia é um traço caracteristicamente notável de comportamento (SIMMEL, 1968). Aqueles que são os anfitriões da casa se preocupam em receber a todos da melhor forma possível, e, assim, todos saem satisfeitos, comendo, bebendo e se divertindo.

Nesse sentido, enquanto nos mostrava os peixes defumados em cima do fogão a lenha, Maciel, por exemplo, ressaltou:

Olha os peixes aqui. Nós compra lá, nós compra lá e traz pra fritá cá, né!? Quando minha mãe vai na Gouveia, ela já compra de uma vez, né!? Já compra de uma vez! Já compra e traz, porque, talvez a carne que ela traz não dá, né!? Aí ela tem que trazer um peixinho, um trem, pra, resistir o povo, né!? O povo chega caçando um trem. Um quer um cumê (comer/comida) aí, comé (como é) que você não põem um cumê? Por exemplo, você chega caçando um cumê, né?! Ó, pode você mesma vim cá servir, você mesma serve a comida, e comé que você não tem um pedaço de carne no cumê, né?! Aí é ruim, né?! (Maciel. vilarejo do Cemitério do Peixe, entrevista concedida em 18/08/2012).

O casal Rosário e Graciliano é frequentador do Peixe “desde a barriga da mãe”, e, enquanto conversávamos, ela depenava uma galinha, alimento que foi ofertado aos Padres que celebravam o Jubileu naquele ano. De acordo com a Sra. Rosário, algumas famílias se sentem responsáveis por oferecer algum tipo de ajuda para a casa paroquial durante o Jubileu.

Assim, no decorrer do processo de interações sociais e sociabilidades, a comida caracteriza-se por ser fator agregador e de importância central. Alimentar, fornecer e trocar alimentos compõem a solidariedade grupal vivenciada no Peixe. Representa uma dádiva, que vai sempre ser reproduzida. Como disse nosso interlocutor Maciel, “como uma pessoa pode vir à sua casa e não encontrar algo para comer? Impossível!”. Ou mesmo, como disse a senhora Rosário, “como não oferecer um alimento para os padres que veem de longe rezar por nós?”. Compartilhar o alimento, dentro da sua casa é, afinal de contas, a característica dessas *communitas*, nesse momento de liminaridade, que surge senão como expressão espontânea de sociabilidade, ao menos como forma cultural e normativa – ao enfatizar a igualdade e o companheirismo como normas (TURNER, 2008). O estabelecimento dessas relações possibilita a todos que formam esse grupo social sobreviverem e vivenciarem a Festa do Peixe.

Ao longo da pesquisa, era muito comum, e uma verdadeira obrigação também para nós, aceitar o convite para comer em todas as casas que entramos. Recusar a oferta de comer na casa de um mineiro, principalmente daquele ligado ao mundo rural, é uma grande ofensa. Não se recusa uma quitanda, não se deixa de compartilhar o pão. A comida encontra-se sempre saborosa, servida com carinho e vontade pelos anfitriões. Da bebida alcoólica, principalmente a cachaça, às vezes, consegue-se escapar, mas sempre havendo uma gozação: “Como assim não vai tomar uma cachacinha? Não gosta ou não aguenta?”, dizem sempre aos risos. Diante disso, por vezes, voltávamos para nosso acampamento, para descansar e, porque não dizer, “fazer a sesta”. Recordamos de um sábado que, antes das 13 horas, já havíamos tomado café da manhã em três casas e almoçado em outras duas casas, sempre com muito café, biscoito, bolo, arroz, feijão, farinha, carne de porco, frango e muito mais. Se não comer representa uma ofensa, não repetir é sinal de que a comida não foi do “agrado”. Assim, muitas vezes, a comida acaba sendo servida em dobro.

Em seus estudos em torno da dádiva, Marcel Mauss (2003) destaca que a essência da reciprocidade está na natureza da coisa dada. A tríade dar, receber e retribuir está intimamente ligada aos vínculos através das coisas. Seria esse um vínculo de almas, pois, de acordo com autor, a própria coisa tem uma alma, é uma alma, de onde resulta que dar alguma coisa a alguém é dar algo de si. Ao examinar etnografias sobre sociedades tradicionais, Mauss (2003) observou que as relações de troca não se davam exclusivamente a partir de bens e riquezas, bens móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. Mas, constituíam-se, antes de tudo, como amabilidades, banquetes, ritos, danças, festas, feiras. Tais prestações e contraprestações se estabeleciam, segundo o

autor, de uma forma, sobretudo, voluntária, por meio de regalos e presentes, embora, no fundo, fossem rigorosamente obrigatórias.

De modo semelhante, quando estamos no Cemitério do Peixe e observamos uma pessoa abrindo a sua casa, servindo comida e bebida, conversando e fazendo festa para as visitas, ela está também estabelecendo uma relação de reciprocidade, uma relação que é antes de tudo estabelecida pela coletividade, e não de forma individual. As pessoas que estão naquele espaço compartilham códigos e normas, dentre as quais a maneira como se recebem os amigos, os familiares e as visitas, compondo o seu *ethos* social. O alimento e a hospitalidade que são oferecidos têm um valor simbólico, além da concordância daquele que recebe. Mauss (2003, p. 237) evidenciou que as dádivas circulavam, na Melanésia e na Polinésia, com a certeza de que seriam retribuídas, “tendo como ‘garantia’ a virtude da coisa dada, que é, ela própria, essa garantia”. Desse modo, todos aqueles que, no Cemitério do Peixe, tratam uns aos outros com amabilidade e solidariedade, fazem dessa forma, pois acreditam que serão também tratados assim em outra oportunidade. Temos o reconhecimento de relações harmoniosas, afetuosas e criadoras de vínculos, logo, uma obrigação de dar, receber e retribuir.

Comércio, trocas materiais, capitalismo, consumo

Durante o Jubileu, o comércio se concentra na Rua do Fogo e em seu entorno. Porém, existem também os vendedores de produtos das fazendas da região, os quais normalmente passam no sábado oferecendo o produto que será entregue no dia seguinte. Esses vendedores oferecem, principalmente, doces, como rapadura e doce de leite, além do tradicional queijo minas. No domingo, é possível encontrar esses vendedores próximos à igreja e ao Cemitério.



Figura 07 - Comércio de rapadura, doce de leite e alho. Fonte: Fotografia do autor (21/08/2016).

Tradições

No que tange às tradições, especialmente aquelas relacionadas aos alimentos, destaca-se que a Festa do Cemitério do Peixe é realizada em homenagem às almas, consideradas “milagrosas”, “santos de casa”, “ancestrais a quem se recorre e agradece”. Trata-se de um momento de agradecimento pela vida, pela saúde e pela prosperidade. Segundo Brandão (1987), o imaginário católico popular estabelece relações de interferência entre vivos e mortos; nesse sentido, destaca-se a tradição de agradecer às almas pela colheita farta e pedir prosperidade para a nova safra. No caso dos agradecimentos pela colheita farta, muitos devotos depositam ao pé do cruzeiro, localizado no centro do cemitério, punhados de milho, feijão, além de café, soja, algodão, lágrimas de nossa senhora, entre outras sementes, para agradecer a fartura.

No ano de 2018, bem como nos anos anteriores em que frequentamos a Festa, havia dentre as ofertas, as sementes crioulas – isto é, sementes produzidas por agricultores familiares e grupos tradicionais. Aqueles que pedem às Almas para ter uma boa colheita, ou mesmo, aqueles que precisam de sementes para um novo plantio, podem pegar essas sementes em troca de esmolas para as Almas. Assim, o devoto pega as sementes deixando um valor simbólico, por exemplo, cinquenta centavos, na caixa depositada ao pé do cruzeiro. Logo, o pé do cruzeiro é um lugar de circulação e troca de sementes, de trocas entre os homens e desses com as Almas. O dinheiro arrecadado

durante o Jubileu, incluindo essa esmola, posteriormente é distribuído entre a Mitra, a Paróquia e também utilizado na manutenção da Festa, da Igreja e do Cemitério.

As sementes deixadas junto ao cruzeiro tornam-se protegidas pelas almas, sementes sagradas, tanto que, segundo os devotos, elas vingam de forma mais próspera.

Tem semente, alho, feijão, tudo isso levava de primeiro, né!(...)você pegava para você plantar na terra, na sua horta. Pra poder bicho não estragar. Espantava todo inseto da terra.

(José Maria, Sineiro da igreja do Cemitério do Peixe. Gouveia – MG, entrevista concedida em 15/02/2019).

A troca de sementes e a oferta para as Almas também podem ser interpretadas a partir dos estudos em torno da dádiva (MAUSS, 2003). A dádiva não é desinteressada, porém é motivada primeiramente pelo interesse pelo outro, pelo reconhecimento do outro. Assim como nas prestações econômicas das sociedades tradicionais estudadas por Mauss, quando vemos os devotos das Almas do Peixe depositarem alimentos ao pé da cruz no interior do Cemitério, observamos que o objetivo dessas pessoas é estabelecer uma relação de reciprocidade com o transcendente. Espera-se das Almas que são lembradas nas orações e nas doações, que se lembrem desses devotos posteriormente, garantindo a eles uma boa colheita e a proteção de toda a roça.



Figura 08 - Sementes depositadas ao pé do cruzeiro, Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (primeira foto: 18/08/2012; segunda foto: 19/08/2018).

Papéis de gênero

Em relação aos papéis de gênero, no que tange à comida, durante os dias de Festa no Cemitério do Peixe, nota-se a reprodução do cotidiano: dentre os devotos que usufruem de casas, as mulheres são as principais responsáveis pela organização da casa e, especialmente, pelo preparo da comida. Ao longo dos dias de Festa é possível observar as mulheres, (sobretudo aquelas em condições socioeconômicas desfavorecidas), cozinhando, buscando água na caixa de água comunitária, além desempenhar outras funções. Muitas dessas mulheres, principalmente as mais jovens, durante as tarefas domésticas, utilizam roupas velhas, touca protegendo os cabelos da fumaça do fogão, da gordura, da poeira, e, durante a noite, nos momentos da missa ou mesmo na parte profana da festa, essas mulheres estão com os cabelos soltos, arrumadas e maquiadas. Já os homens, em muitas das casas em que entramos, estavam embriagados, dormindo, fora de casa socializando ou trabalhando, uma vez que alguns também possuem no lugar barracas de comércio de comidas e bebidas.

Considerações finais

A presente pesquisa buscou descrever e analisar aspectos da comensalidade e sociabilidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. Comensalidade refere-se às relações sociais estabelecidas em torno dos atos de cozinhar, compartilhar e comer. Os estudos antropológicos voltados à alimentação têm nos ensinado que, por trás da comensalidade, encontram-se mitos, ritos, tabus, além de outros aspectos culturais, sociais e políticos, que estruturam e são estruturados pela vida cotidiana. Por meio dessa pesquisa, foi possível observar alguns desses aspectos durante os dias de Festa.

Assim, no contexto observado (isto é, uma festa religiosa, cultivada no âmbito do catolicismo popular, a qual é realizada anualmente, há mais de um século, em uma localidade rural, do interior de Minas Gerais), no que tange aos aspectos materiais da comensalidade, destacam-se as dificuldades de transporte e armazenamento de comida, uma vez que o vilarejo Cemitério do Peixe está localizado em lugar de difícil acesso, recebendo romarias sazonais, possuindo estrutura rústica de energia e água potável. Em relação à comida propriamente dita, notou-se elementos que remetem a uma comida preparada pelas mulheres da festa e alimentos industrializados. A comida industrializada e os utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, embalagens) culminam

em grande acúmulo de lixo no espaço, o qual demora meses para ser removido. Já em relação à bebida, boa parte da socialização é regada à cachaça. Quanto aos utensílios utilizados na preparação da comida caseira, destaca-se o fogão a lenha, fornos de tijolo e barro – peças centrais na cozinha rural –, fogões improvisados sobre um amontoado de pedras e churrasqueiras criativas.

No que tange aos aspectos simbólicos, observa-se que, através do fenômeno sociocultural da preparação e compartilhamento de alimentos são instauradas relações de sociabilidade e solidariedade, as quais reforçam a vivência da coletividade e da identidade do grupo. Os sentimentos expressos no ato de compartilhar auxiliam na constituição da coesão social. Dentre os códigos e normas estabelecidos, destaca-se o reconhecimento de relações harmoniosas e afetuosas, com a criação de vínculos, os quais geram uma obrigação social. Além do mais, essa obrigação também é encontrada na tradição religiosa de ofertar alimentos às almas. No laço determinado entre os fiéis e as Almas do Peixe, notam-se relações de reciprocidade estabelecidas entre esses e o mundo transcendente. O alimento é o símbolo do milagre e do agradecimento, encontrando-se na tríade dar, receber e retribuir: os devotos, tradicionalmente, fazem pedidos, através das rezas e da oferta dos alimentos. As Almas, por sua vez, realizam os milagres. Por fim, os devotos agradecem retribuindo com mais orações e alimentos, fazendo novos pedidos, *ad infinitum*.

Notas

1. Esse trabalho é um desdobramento da pesquisa de doutorado que vem sendo desenvolvida no Programa de Pós-graduação em História, da Universidade Federal de Juiz de Fora – MG, financiada em diferentes momentos pelas agências de fomento FAPEMIG E CAPES.

Referências

ARAÚJO, Joaquim. Quatro dias no Peixe. *Jornal A Estrella Polar*, Diamantina. 31 de ago 1952. Ed. 35, pp. 3. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em: 18 set. 2018.

BAKHTIN, Mikhail. *A cultura Popular na Idade Média e no Renascimento. O contexto de François Rabelais*. São Paulo: HUCITEC, 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Os Deuses do Povo: um estudo sobre a religião popular*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1980.

_____. *O festim dos bruxos: estudos sobre a religião no Brasil*. São Paulo: Editora Ícone, 1987.

CAMPOS, Álvaro. *Em Minas Gerais uma cidade com um só habitante*. *Jornal Pequeno*, Pernambuco. 31 de ago 1952. Ed. 164, pp. 3. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em: 18 set. 2018.

CANESQUI, Ana Maria. *Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação*. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez Garcia (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, pp. 23-47.

_____. 1988. *Antropologia e alimentação*. *Revista de Saúde Pública*, v. 22, n. 3: 207-216.

CARRARA, Ângelo Alves. *O Distrito dos Diamantes, 1734-1757*. Juiz de Fora: Clio Edições, 2017.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. *As grandes festas* In: SOUZA, Márcio de; WEFFORT, Francisco. (Org.) *Um Olhar sobre a cultura brasileira*. Rio de Janeiro: FUNARTE/Ministério da Cultura, 1998. pp. 293-311.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MOREIRA, Sueli Aparecida. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009 Acesso em: 01 ago 2018

GENNEP, Arnold Van. *Os ritos de passagem*. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos; CONTINS, Marcia. *A escassez e a fartura: categorias cosmológicas e subjetividade nas festas do Divino Espírito Santo entre imigrantes açorianos no Rio de Janeiro*. In: CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.). *As Festas e os Dias: ritos e sociabilidades festivas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2009

PEREZ, Léa Freitas. *Antropologia da efervescência coletiva*. In: PASSOS, Mauro (Org.) *A festa na vida: significados e imagens*. Petrópolis: Vozes, 2002.

SABOURIN, Eric. *Camponeses do Brasil entre a troca mercantil e a reciprocidade*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SIMMELL, Georg. *Sociabilidade – um exemplo de sociologia pura e formal*. In: MORAES FILHO, Evaristo de (Org.) *Sociologia*. São Paulo: Editora Ática, 1983.

SOUZA, João Carlos de. *O caráter religioso e profano das festas populares: Corumbá, passagem do século XIX para o XX*. Revista Brasileira de História, v. 24, n. 48, p. 331-351, 2004.

TAVARES, Thiago Rodrigues. *O Cemitério do Peixe e as Missões Redentoristas*. SACRILEGENS, v. 15, n. 2, jul/dez 2018. P. 73-86.

TOMBO, Livro de Tombo. *Paróquia de Santo Antônio de Gouveia*. Arquidiocese de Diamantina: Gouveia-MG. n.º. 03, folha 08. 1976.

TURNER, Victor. *Dramas, Campos e Metáforas: Ação simbólica na sociedade humana*. Niterói: EdUFF, 2008.

VEIGA, Felipe B., 2008, *Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás*, Candelária: Revista do Instituto de Rio de Janeiro: IH-UCAM, n.º. 08, Ano V, Jan-Jun 2008, pp. 135-150.

Recebido em 06 de dezembro de 2018

Aceito em 19 de julho de 2019