

E dos Devotos do Espírito Santo. Fé e devoção: o alimento sagrado na Festa do Divino em SP

Wellington Villanova
Sandra C. A. Pelegrini

Resumo: Neste artigo, objetivamos apresentar parte de nossa pesquisa que trata da Festa do Divino em Cunha, cidade do interior paulista localizada na região da Serra do Mar. De modo geral, interessa-nos entender precisamente as influências da festa, as dimensões que ela assume no âmbito da formação identitária de uma comunidade, além de servir como um espaço de sociabilidade e atrair o turismo religioso e cultural. Embora a investigação se encontre em estágio inicial, algumas fontes orais, textuais e imagéticas já coletadas e sistematizadas apontam para a complexidade das abordagens acerca do patrimônio intangível como, por exemplo, as relações entre a comensalidade, a fé e a identidade dos devotos nos rituais do catolicismo popular. Sabemos que é recente a preocupação da UNESCO em fomentar políticas de preservação que abrange as particularidades do patrimônio imaterial, porém, entendemos que, apesar desse reconhecimento, por parte dos organismos internacionais, há que ser suscitado debate sobre quais as melhores maneiras de se preservar os bens culturais. Lembramos que somente as políticas públicas do estado não dão conta de salvaguardar a riqueza cultural de uma comunidade. Neste sentido, salientamos a relevância da abordagem de objetos e temas que envolvam a sociedade como um todo no que diz respeito à problemática supracitada.

Palavras-chave: patrimônio imaterial; celebrações; tradições, Divino.

Introdução

A imaterialidade compreende um conjunto de práticas e saberes percebidos através de rituais festivos, que envolvem inclusive o saber-fazer sobre a confecção de determinados artefatos, a preparação de alimentos, o ritmo de sons e coreografias de danças, entre outros aspectos. São elementos pertencentes às culturas humanas, comuns no nosso cotidiano, mas que apresentam singularidades que as diferenciam.

Nesta direção, cumpre-nos retomar as palavras utilizadas por Sandra C. A. Pelegrini e Pedro Paulo Funari para chamar a atenção sobre as definições referentes à cultura imaterial: “(...) De maneira mais prosaica, a imaterialidade foi resumida à impossibilidade de tocar (mas não de ser percebida, claro) (...). Evidente que “podemos tocar nos instrumentos musicais, nas pessoas e nas roupas”, mas não nas danças apreendidas como “conjunto da representação” (2008, p.27).

Ao discorrer sobre as articulações entre os sistemas culinários e as suas relações com os bens culturais, Mendonça e Pinto comentam que até mesmo os estudiosos do assunto enfrentam dificuldades com a noção de patrimônio imaterial. Embora pretendam ressaltar a importância que possuem os processos de criação e manutenção conhecimento sobre seu produto, as autoras argumentam que diante da complexidade do conceito torna-se difícil a sua definição (2002, p.41).

É, por esta via, que estamos pensando nosso objeto, ou seja, o cozimento do “afogado” e sua farta distribuição entre os fiéis que participam da Festa do Divino Espírito Santo, na cidade de Cunha, interior do Estado de São Paulo, cerca de cinqüenta dias após a Páscoa. Como parte do ritual de uma manifestação religiosa e da cultura popular, a celebração integra ritmos e sabores, devoção ao Divino e vínculos identitários que envolvem sentimentos e esperanças

Realizado no dia de Pentecostes, o festejo parece ter tido sua origem relacionada com uma promessa feita pela Rainha Isabel (1271-1336) para que tivesse fim o conflito entre seu marido Dom Diniz e seu filho. O pagamento da promessa seria feito com a doação de alimento aos pobres, todavia, cumpre-nos ressaltar que essa é uma das versões do mito de criação da festa em Portugal.

Essa tradição chegou ao Brasil com a vinda dos colonizadores portugueses, assim como outras manifestações culturais que se difundiram por várias regiões do país, principalmente onde as economias eram mais desenvolvidas e contavam com maior contingente populacional – um das características da formação das pequenas vilas coloniais. Desde meados do século XVIII, essa festa vem sendo mantida entre os fiéis católicos brasileiros e portugueses radicados no país, mas, segundo Sandra C. A. Pelegrini (2008), em cada local ou cidade, a celebração ora adquiriu certas singularidades, ora manteve práticas de devoção comuns. Dessa maneira, a autora conclui que a manifestação de caráter religioso foi ganhando traços típicos da cultura brasileira e, por muito tempo, principalmente nos tempos do Império, tais manifestações se tornaram uma das principais formas de expressão multicultural da vida colonial.

“Enquanto em algumas regiões colonizadas por açorianos, principalmente no estado de Santa Catarina e do Rio de Janeiro, os protocolos se mantém mais próximos das origens portuguesas, nas cidades de São Luis de Alcântara, Estado do

Maranhão observa-se a incorporação da cultura africana e indígena.” (PELEGRINI, 2008, p.01).

Nessa festa, a maioria dos traços culturais profanos ainda permanece, a bandeira de cetim vermelha confeccionada em tributo e como representação física do Divino continua sendo venerada como sagrada pelos fiéis, principalmente porque ostenta no centro uma pomba branca que simboliza para os devotos a presença concreta Espírito Santo entre eles. A bandeira, além da ave traz as sete palavras consideradas dons do Divino: a sabedoria, o entendimento, o conselho, a fortaleza, a ciência, a piedade e o temor de Deus.

É comum na ocasião dessa festa a formação dos “Cortejos do Divino”, também conhecidos como as “Folias do Divino”, que iniciam suas atividades meses antes da data prevista para realização da celebração. Essas folias são responsáveis por percorrer toda a região pertencente à paróquia e até todo município, incluindo a área rural, para arrecadação de donativos. Tais folias são organizadas mediante a composição de grupos de violeiros, membros de congadas e moradores dos bairros. Juntos se dividem entre as tarefas de fazer e preservar a bandeira intacta e visitar as casas, onde ela é recebida com alegria e fé. Em agradecimento cada família contribui com a doação de uma prenda.

Durante o período de permanência na casa segue-se a tradição da reza do terço e da contemplação, sob o som de muita música e cafés. Os foliões do Divino recebem dos donos da casa além da doação, um reforçado lanche para que possam continuar a jornada.

As doações para as festividades concretizam-se das mais variadas formas. A historiadora Thereza Maia (2000) descreve que é comum a doação de gado, galinha, arroz e ovos que serão utilizados na preparação dos alimentos servidos na festa. No entanto, essa doação pode ser também feita através de dinheiro que será administrada pelos festeiros responsáveis, de acordo com as necessidades das celebrações.

Para que possamos melhor compreender o sentimento dos devotos, a autora Maia nos esclarece: “Todos querem ter a honra de carregar a Bandeira do Divino, assim como temem negar uma oferta ao Divino, seja para atrair bênçãos sobre si e sua família, seja por medo do castigo” (MAIA, 2000, p.69). Entre os devotos existe a crença de que a boa colheita e boa produtividade da criação dos animais dependem das graças do Divino. Portanto, não é raro que a Bandeira, além de visitar os lares, passe também no meio das plantações e perto dos animais.

Propriamente no dia da festa do Divino Espírito Santo, o domingo de Pentecostes como já mencionado, a cidade toda se concentra na Matriz que se transforma em cenário das comemorações. Além da população local, cresce cada vez mais o número de turistas que já não encontram nos grandes centros ou até mesmo em cidades de médio porte a vivência dessas tradições.

Entre os vários aspectos que poderíamos abordar nesse artigo, limitaremos nossa exposição aos assuntos relacionados à alimentação, pois ela constitui uma das características mais marcantes da festa e remonta a uma tradição iniciada pela rainha Izabel, como já foi mencionado

O Afogado: alimento para o corpo e a alma

O período que envolve a preparação do prato denominado “afogado” ocorre desde a arrecadação até a sua distribuição é o mais complexo e implica certa organização dos responsáveis pela festa. A cidade de Cunha é uma das maiores em termos territoriais do interior paulista, sendo sua maior extensão composta pela zona rural. O acesso entre o centro urbano e as zonas rurais, normalmente, é feito por estradas de terra, muitas vezes, em estado precário. Para dar conta da arrecadação em toda cidade, o peditório inicia-se geralmente por volta do mês de setembro e vai até julho quando se realiza a festa.

Passado esse período da obtenção das “esmolos” ou das “prendas”, inicia-se a organização e planejamento de como funcionará a cozinha, responsável por fazer o prato típico da festa: o afogado. Os alimentos são preparados na Casa da Festa, onde se encontra uma grande cozinha que reúne enormes tachos e fogões aquecidos com lenha. Além disso, compõe o espaço uma enorme área, decorada com bandeirinhas nas cores branca e vermelha – cores da realeza, no qual é distribuído aos fiéis, gratuitamente, o afogado, prato principal do almoço, tomado como sagrado. Na sexta-feira que antecede o domingo da festa começa o preparo da carne, que é limpa, picada e temperada. São servidas aproximadamente três toneladas de carne, ficando clara a fartura típica dessa festa do catolicismo popular. A fartura vista no almoço é o que os devotos esperam alcançar durante todo ano.

Observamos que alguns aspectos foram se transformando ao longo do tempo. As panelas que um dia já foram adaptadas em latas de tinta, hoje são enormes tachos. Essa mudança no recipiente em que é preparado o alimento modificou algumas práticas. Segundo algum cozinheiro partícipe da celebração devido ao uso de utensílios impróprios para o cozimento, no caso a lata, se perdia parte da comida, pois ela queimava. Além disso, não raramente ocorria do alimento estragar, pois o processo de seu armazenamento também não era adequado.

Essas transformações no saber-fazer do prato sagrado evidenciam que essas celebrações são dinâmicas e, por isso, vão se adaptando às necessidades impostas pela tentativa de fazer algo com qualidade e que atenda o número cada vez maior de fiéis. No entanto, nosso ver essas mudanças em nada alteram o sentido e o caráter místico festa. Outra mudança percebida é que, no início da década de 1980, a carne era servida com osso e hoje é servida limpa, sem gordura e sem as estruturas que oferecem apoio aos músculos dos animais abatidos (formadas por um tecido rígido, composto de células com material conjuntivo duro e constituídas, principalmente, de colágeno e fosfato de cálcio). Talvez, essa constitua mais uma alteração capaz de propiciar maior praticidade e de levar em conta o paladar dos devotos e ainda os apelos relativos aos cuidados necessários com a saúde tão invocados nos dias atuais (menos gordura, menos sal, etc.).

É nessas condições que se realiza a preparação do banquete do Divino e impera o espírito de fraternidade que envolve a festa aparentemente presente do início ao final da celebração, entre aqueles que doam os alimentos até os demais que atuam como voluntários e assumem as tarefas do cozimento do afogado. Aliás, trata-se de manifestações de devoção e da retribuição as graças concedidas pelo Divino, em especial, o ato de partilhar o alimento – sentimentos emanados pela fé. Como já mencionado, a fartura é um aspecto marcante da festa, sendo comum avistar os devotos se fartando, e ainda, com recipientes próprios para levar a comida abençoada para suas casas.

Em seus estudos sobre a história da alimentação e reportando-se aos banquetes de outras épocas J. Flandrin e M. Montare esclarecem que em um banquete o fundamental era o simbolismo da partilha, que aproximava as pessoas e estreitava os vínculos familiares,

políticos ou amorosos: logo, “é, sobretudo a partilha que importa, mais que a própria composição da refeição, na medida em que se trata, no presente caso, dos alimentos e bebidas mais elementares.” (1996, p. 57).

A refeição no período medieval europeu fortalecia o compromisso entre os homens e servia de reconhecimento de laços sociais, como argumenta Gert Althoff. Ela ainda afirma que refeições e banquetes funcionavam como “rituais criadores de confiança no momento em que se firmava a aliança” (1996, p.301).

O banquete era um meio de se estreitar vínculos sociais, de demonstrar poder e posição hierárquica. Havia preocupação por parte do anfitrião em evidenciar seu poderio e riqueza por meio da composição do banquete, desde a prataria utilizada, as louças, a comida e bebida servida, até no entretenimento durante a refeição, além dos presentes que os convidados recebiam.

A configuração dos banquetes e a transformação dos hábitos alimentares debatidos no estudo de Roy Strong (2004) aponta, entre outras coisas, que a substituição da mesa redonda para retangular por volta do ano 1100 e a conseqüente transferência do lugar principal que deixou de ser no centro e passou a ser na ponta esquerda representam o fortalecimento das hierarquias sociais. Daí concluir que a realização do banquete possuía uma função social, ou seja, a demonstração da força de comando daquela sociedade e a tentativa de estreitar os laços do senhor com seus vassalos, assim como, diferenciar os nobres dos camponeses.

É certo que na Festa do Divino não há uma grande mesa que comporte todos convidados, considerando que é distribuído aproximadamente vinte cinco mil pratos de comida. Nesse caso, seria necessária uma estrutura muito grande. No entanto, notamos certa hierarquização na composição das mesas, por exemplo: os festeiros almoçam com padre em um local privilegiado da casa da festa. A figura dos reis da celebração é colocada em destaque, afinal são considerados os mentores de toda festividade naquele ano. Em uma primeira análise não constatamos a exaltação do poder de uma forma rígida, mas sim da liderança do casal sobre a comunidade, figuras capazes de reunir familiares, amigos, conhecidos e turistas em volta de uma refeição que tem a benção divina. Trata-se de um poder simbólico de membros da comunidade que estão a serviço do Divino.

Ao considerar ainda a composição do banquete dentro de um ritual de festividades de caráter religioso, Strong vai mencionar que na Bíblia comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão, companheirismo. É sob esse prisma que queremos voltar nosso olhar para a festa do Divino, na qual a comensalidade, ou seja, a partilha feita em fraternidade e harmonia é uma das principais peculiaridades da celebração.

A fraternidade norteia o processo de preparação, distribuição e consumo do afogado. Cabe-nos lembrar que é a própria comunidade que atua como trabalhadores da cozinha, que se doa em honra a divindade venerada e em prol da comunidade. Em troca esperam o respaldo do Espírito Santo, manifesto por meio de bênçãos, saúde, prosperidade material, paz espiritual e da cura de enfermidades.

José Reginaldo Santos Gonçalves e Márcia Contins chamam atenção para a questão da fartura e salientam:

“[...] Embora não esteja evidentemente voltada exclusivamente para o “gosto” ou o paladar, a festa do Divino não é um ritual da “fome” ou da

“necessidade”, mas principalmente da fartura (...). (GONÇALVES; CONTINS, 2008, p. 88).

A fartura é símbolo da prosperidade esperada pela nova safra entre as comunidades rurais e a fé de que bons dias estarão por vir. Assim, o preparo do alimento visa fortalecer o elo entre os fiéis e o Divino, assim como também, deles como membros de uma comunidade (PELEGRINI, 2010). No caso de Cunha, podemos ainda mencionar que a festa realiza-se normalmente duas semanas após a comemoração feita de acordo com calendário litúrgico tradicional da igreja católica. Essa alteração ocorre para que a festa coincida com fim da colheita e possa contar com a participação dos fiéis que trabalham na zona rural.

A celebração também estreita os laços fraternos entre a comunidade, tanto entre os que a organizam no âmbito administrativo, quanto entre os que a tornam realizável trabalhando na execução das tarefas braçais da cozinha e os convidados que prestigiam o esforço de todos.

A cidade de Cunha é pequena em relação ao número de habitantes e grande em aspectos territoriais. Os sítios ficam afastados uns dos outros e datas festivas como a do Divino propiciam o encontro dessa comunidade. Nesse caso, a igreja caracteriza-se por ser um espaço de sociabilidade entre as pessoas, onde os laços sociais se estreitam e a vivência do grupo é intensificada.

Podemos inferir que o afogado, servido no almoço como alimento sagrado, traz à tona as memórias das pessoas que dele compartilham ou compartilharam em algum momento de suas vidas, remontam às lembranças de seus avôs e avós, de suas mães e pais, tios e padrinhos, primos, amigos, e ainda, remetam, por meio do sabor e do aroma, às lembranças das delícias da infância.

O afogado preparado e distribuído é um prato feito a base de carne, temperado com condimentos como sal, pimenta, cebola e alho, ele apresenta a textura e o gosto específico da comida preparada no forno a lenha.

Para o turista que participa da celebração e já morou no interior, mas na atualidade habita uma grande cidade ou mesmo aqueles que sempre moraram em grandes cidades, provar o afogado preparado com tempero caseiro e no forno à lenha propicia uma série de sensações que remetem a simplicidade e a ruralidade, tornando-se o prato digno de grande apreciação não somente pela fé no Espírito Santo. Nesta direção, detectamos que a memória está sendo evocada através da degustação, do cheiro dos condimentos, enfim, de um sabor experimentado, vivenciado em temporalidades distantes que já lhes foram comuns em um passado remoto. Além disso, o prato servido reforça o sentimento de pertença entre a comunidade local, uma vez que mobiliza parte significativa de seus membros e transforma-se em um referencial identitário reconhecido como um prato regional, considerado característico de uma população residente em um lugar que procura manter vivas crenças e hábitos comuns aos moradores da cidade de Cunha.

Trata-se de um prato que caracteriza a cozinha regional e evidencia que existem peculiaridades que o diferenciam da preparação de outros “afogados”, cuja diversidade se apresenta por intermédio dos insumos utilizados, dos acompanhamentos, entre outros aspectos.

Ao estudar a emergência das cozinhas regionais na França, Julia Cserge demonstra como esse fenômeno ajuda-nos a compreender a diversidade dos hábitos alimentares, intimamente relacionados com aspectos da cultura local e também as variações, possibilitadas

em função do espaço geográfico, do clima, das origens da população, enfim variações próprias das misturas de alimentos comuns a determinadas etnias que ocuparam ou ocupam tais espaços.

Segundo Csergc (1998), após a Revolução Francesa, as autoridades ficaram preocupadas com a questão da identidade nacional. Para elas o absolutismo não ignorava a cozinha regional, no entanto, a forma de governo centralizado favoreceu em Paris, o surgimento de uma grande cozinha elevada a “glória do rei”. Somente no final do século XVIII que se volta a oferecer atenção para cozinha regional como maneira possível de também se criar a idéia de nação, considerando os aspectos da diversidade da sociedade francesa.

Se pensarmos no caso do Brasil, não é raro percebermos a preocupação em se criar uma unidade nacional em relação aos hábitos alimentares. Esse processo em nosso país concretizou-se em um primeiro momento por uma homogeneização, sendo possível exemplificar com a feijoada, prato feito com feijão preto e carne de porco que passou ser utilizado como símbolo da comida compartilhada por todos brasileiros. Contudo, considerando a França um país territorialmente menor que o Brasil e com grande diversidade alimentar regional como já revelado, nos instiga a seguinte questão: a feijoada seria o único alimento possível de caracterizar nossos hábitos alimentares? Por certo que não.

Consideradas as dimensões do nosso país, não podemos nos esquecer das especificidades regionais que enriquecem a cultura nacional. Impossível citarmos aqui todos os pratos típicos regionais, mas podemos indicar alguns como, por exemplo, a moqueca capixaba, o acarajé baiano, o churrasco característico da Região Sul. Sob este ponto de vista, o afogado também pode ser reconhecido como um dos pratos típicos regionais que, por questões que vão além do gosto e da apresentação do prato (como sua associação a fé e às crenças originárias no catolicismo popular lusitano) apresentam aspectos indissociáveis de uma boa cozinha, ou seja, do “saber fazer”, do tempero utilizado e dos produtos disponíveis na região.

No caso do afogado preparado em Cunha o preparo é realizado com base em saberes específicos como as singularidades do cozimento no forno à lenha, que exigem conhecimentos relativos ao aquecimento adequado, ao tempo que o alimento necessita permanecer cozinhando para ficar no “ponto” certo e outros segredos não revelados.

É neste sentido que o trabalho de Maria Pinto vem iluminar a reflexão sobre as dimensões que a alimentação assume em sua complexidade. Trata-se da junção entre materialidade e imaterialidade, entre a matéria-prima composta pelos grãos, a carne, os insumos a serem transformados por o conhecimento não de uma pessoa, mas de um grupo detentor das técnicas e no caso do afogado, esse grupo de alguma maneira pretende através do seu trabalho prestar uma homenagem a divindade. Portanto, a imaterialidade assume dimensões para além do saber fazer, abrangendo as relações sociais existentes, assim como a relação com Divino Espírito Santo.

A estudiosa termina sua análise esclarecendo que não se trata de conceitos opostos: materialidade e imaterialidade, mas sim de componentes que muito se auxiliam e mais se aproximam do que destoam.

“Além dessa articulação entre materialidade e imaterialidade como constituinte de um mesmo bem, percebemos que também não existe distinção significativa, mas, ao contrario, certa a proximidade entre o que habitualmente chamamos de

bem cultural de natureza material (como construções arquitetônicas, por exemplo) e os bens classificados como de natureza imaterial”. (PINTO, 2002, p. 42)

Muitos desses conhecimentos não são adquiridos através de um ensino formal, mas sim, de um conhecimento popular, que vai passando de geração em geração e perpetua-se como modo de fazer típico daquela localidade. É comum hoje entre as mais diversas regiões, comunidades desejarem ser reconhecidas pela sociedade por aspectos que caracterizam um aspecto peculiar, típico dos seus costumes.

Considerações Finais

O preparo da refeição como percebemos nesse caso, não é só o alimento transformado do seu estágio natural em produto apto para o consumo, ele implica a retomada de uma série de valores que compreendem a forma de fazer e as relações sócio-culturais estabelecidas a partir das práticas na comunidade.

O afogado distribuído na festa do Divino de Cunha constitui prato principal da celebração em tributo ao Divino Espírito Santo e adquiriu funções duplas: a de nutrir o corpo e de alimentar a alma, uma vez que, já que se trata de uma comida abençoada. No entanto, é comum encontrar na mesa do cunhense esse alimento, principalmente nas refeições de final de semana. Assim também o acompanhamento composto por arroz, feijão, farofa e macarrão. O afogado é uma comida típica dessa região e reconhecido como uma das expressões da identidade local que não parece ter atendido apenas aos apelos políticos, mas aos desejos e crenças da população residente, configurando realmente uma tradição de longa data entre eles.

Compartilhar os sabores na festa do Divino não configura o partilhar de um único momento, mas uma construção que perdura por um longo período e que nos indica a importância que esse rito assume entre a população cunhense. A reunião, o trabalho em grupo para preparação do alimento nos oferece vários indícios do espírito de fraternidade, comensalidade que envolve os devotos do Divino.

O saber-fazer torna-se fundamental não só na questão da manutenção da celebração e da crença no Divino Espírito Santo, mas também na permanência da devoção à divindade homenageada que abençoa e garante a manutenção dos elos entre a comunidade e a fartura na mesa do devoto.

Referências

ABREU, MARTHA. Festas Religiosas no Rio de Janeiro: Perspectivas de Controle e Tolerância no Século XIX. **Estudos Históricos**, v.7, n. 14, p. 183-203, 1994.

ALTHOFF, Gert. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M (org). **A História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 300-310.

CASCUDO, LUIS DA CAMARA. **História da alimentação no Brasil**. 3. Ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional.

CSERGC, Julia. A emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M (org). **A História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 806-824.

CONTINS, M; GONÇALVES, J. R. S. Entre o Divino e os Homens: A Arte nas Festas do Divino Espírito Santo. **Horizontes Antropológicos**, n.29, p.67-94, jan/jun 2008.

FLANDRIN, J; MONTANARI, M. **A História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GONÇALVES, JOSÉ REGINALDO SANTOS. Ressonância, Materialidade e Subjetividade: As Culturas Como Patrimônio. **Horizontes Antropológicos**, n. 23, p. 15-36, 2005

MACIEL, MARIA EUNICE. A Culinária e a Tradição. **Série Encontros e Estudos 4**, p. 27-35.

MAIA, THEREZA; MAIA, Tom. **Vale do Paraíba. Festas Populares**. São Paulo: Centro Educcional Objetivo, 1998.

MENDONÇA, E; PINTO, M.N.D. Sistema Culinário e Patrimônios culturais: variação sobre o mesmo tema. **Série Encontros e Estudos 4**, p.41-50.

PELEGRINI, S. C. Tradições e Histórias Locais: As esperanças nas Bandeiras do Divino em São Luiz do Paraitinga (São Paulo/Brasil). **Patrimônio e Memória**, UNESP – FCLAS – CEDAP, v.7, n.1, p. 231-256, jun. 2011.

PELEGRINI, S C. A; FUNARI, P. P. **O Que é Patrimônio Cultural Imaterial**. 1º edição. São Paulo: Editora Brasiliense, 2008.

STRONG, ROY. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.