

Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997- 2011)

Revista Rosa dos Ventos –
Turismo e Hospitalidade
7(2) 191-204, abr-jun, 2015
© O(s) Autor(es) 2015
ISSN: 2178-9061

Associada ao:
Programa de Mestrado em
Turismo e Hospitalidade

Hospedada em:
<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Frederico Cid Soares¹, Luiz Octávio de Lima Camargo²

RESUMO

O objetivo do presente artigo é o de traçar um panorama dos estudos sobre comensalidade no Brasil, tendo como fonte o Banco de Teses e Dissertações da Capes. A metodologia empregada foi a análise temática de conteúdo de 32 teses e dissertações sobre o tema, escolhidas através de análise de resumos dos trabalhos na Capes, dentro de quatro categorias temáticas: comensalidade e etnias, comensalidade e religião, comensalidade e nutrição, espaços e lugares de comensalidade. Os resultados mostraram que a comensalidade pode ser vista em diversas formas, abordando situações específicas, em diferentes grupos étnicos, em várias situações religiosas, abordando também o tema da nutrição e em outras situações de encontros de familiares, amigos ou mesmo desconhecidos. O estudo mostrou que a comensalidade está presente entre as pessoas em diversas situações, mas tem decaído substantivamente nos últimos tempos devido às mudanças de comportamento das pessoas.

Palavras-chave: Hospitalidade.
Comensalidade. Produção
Científica. Brasil

¹ **Frederico Cid Soares** - Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: fredcid@hotmail.com

² **Luiz Octávio de Lima Camargo** - Docente titular do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. E-mail: octacam@uol.com.br

ABSTRACT

Scientific Production on Commensality in Brazil: Documentary Study of Thesis and Dissertations (1997-2011)

The objective of this study is an overview of studies about commensality in Brazil, having as source the Bank of Theses and Dissertations from CAPES. The methodology used was the thematic content analysis of thirty-two theses and dissertations on the subject chosen through the work records analyzing the CAPES in four thematic categories: commensality and ethnicities, commensality and religion, commensality and nutrition, commensality spaces and places. The results showed that commensality can be seen in various forms, addressing specific situations, in different ethnic groups in various religious situations, also addressing the topic of nutrition and other situations of family gatherings, friends or even strangers. The study showed that commensality is present among people in different situations, but has fallen substantially in recent times due to people's behavior changes.

Keywords: Hospitality. Commensality. Scientific Production. Brazil

INTRODUÇÃO

O estudo da alimentação no Brasil tem conhecido um forte incremento (Peccini, 2013; Mendes et al., 2014), o que se deve a fatores diversos como o crescente interesse que o conjunto de temas ligados à alimentação vem despertando na sociedade. O aumento significativo dos cursos na área de alimentos e bebidas na última década (Soares, 2013) e das publicações e emissões televisivas sobre o tema são algumas das evidências do fenômeno. Segundo Camargo (2006), a alimentação é terreno de pesquisas e de aplicação do conhecimento acumulado por várias ciências: biológicas, sociais e sociais aplicadas. A biologia estuda o comensalismo (animal que se alimenta dos restos de alimentos de outros animais, sem prejudicar a alimentação dos mesmos, como é o caso do tubarão e da rêmora) e o parasitismo (uma espécie que se alimenta da outra, em prejuízo desta, como ocorre na relação entre vermes, carrapatos, etc. e o ser humano).

Nesta mesma área do conhecimento, a medicina e o nutricionismo devem ser lembrados. Foram eles os primeiros a tentar criar uma dietética, um conjunto de prescrições alimentares com vistas à boa saúde, hoje essenciais para a espécie humana e outras espécies animais. No estudo do impacto da alimentação, as comidas tornam-se calorias, proteínas, vitaminas, carboidratos, toxinas, etc. Não está em questão o princípio do prazer, ainda que aqui e ali se façam algumas concessões ao alimento cheio de gosto... bom!

A gastronomia é outra área de aplicação do conhecimento científico sobre os alimentos. Ela mostra que o alimento deve ser 'gostoso' e que, para essa finalidade, há que se pensar em verdadeiras combinações químicas. É o reduto dos *chefs-de-cuisine* ou simplesmente *chefs*. A bioquímica, da mesma forma que foi o campo científico de suporte dos nutricionistas, mostrando ao mesmo tempo a composição química dos alimentos e a resposta do organismo a esses diferentes componentes, também veio em ajuda da gastronomia, estudando as melhores combinações do ponto de vista dos aspectos visuais, gustativos e olfativos dos

alimentos. Na gastronomia estão presentes não apenas categorias científicas como estéticas, donde a questão se ela não seria também uma arte e se os *chefs* não poderiam ser considerados autênticos artistas.

Mais recentemente, outro campo de estudos vem intrometer-se na discussão, a comensalidade e, com isso, as ciências humanas encontram a sua forma de contato com o tema. Pode-se separar o prazer do alimento do prazer da companhia que se tem para o alimento, do prazer da conversação jogada fora [*à batons rompus*] que, para Kant (2006), é o exercício mais nobre do ser-estar humanos (Millon, 1999). Neste caso, a comensalidade pode ser entendida como um tempo e um espaço da hospitalidade humana: “O comensal assume, antes de tudo, a figura do hóspede. Ele se identifica, desse modo sob o termo genérico de convidado (isotomia da recepção) ou, de maneira mais específica, de conviva (isotopia da refeição) porque a noção de comensalidade condensa os traços da hospitalidade e os da mesa.” (Boutaud, 2011, p. 1213). Mais: a comensalidade traz embutidas duas dimensões da noção de hospitalidade humana, uma horizontal e outra vertical.

O eixo horizontal é a força de agregação e da coesão que a comensalidade alimenta. A comunidade se forma, se encontra, se reconhece; expressa sua unidade, seus vínculos, sua capacidade de intercambiar, de se abrir, de se relaxar e de se divertir. No caso do eixo vertical, a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis (Boutaud, 2011, p. 1213).

Já existe uma extensa bibliografia internacional sobre o tema da comensalidade e, tal como o estudo da alimentação em geral, vem conhecendo forte crescimento (BORGES, 2011). Com a evolução desses estudos também no Brasil é de se perguntar: como andam essas pesquisas? Qual é a sua situação atual? Quais as perspectivas apontadas? Com base nesse problema, elege-se como objetivo central deste estudo a configuração da pesquisa científica em comensalidade no Brasil e o conhecimento nela produzido. Daí decorrem como objetivos específicos: (1) A caracterização: cronologia, universidades, programas e áreas de produção dos estudos, constelação de palavras-chave do conhecimento científico produzido nas dissertações e teses brasileiras sobre comensalidade; (2) a definição e análise das categorias temáticas das pesquisas em comensalidade; (3) a investigação dos fundamentos teóricos e metodológicos nos quais se assentam as pesquisas produzidas.

MATERIAL E MÉTODOS

As dissertações e teses foram consideradas material adequado de estudo. Se estas não representam a totalidade do conhecimento existente, como seria a pretensão de um estado da arte, trazem, em contrapartida, os horizontes do tema no Brasil e para onde caminham as pesquisas. Afinal, as dissertações e teses constituem as fronteiras da pesquisa científica, atualizando temas e perspectivas que dão origem ao surgimento de novos autores e de novos temas. Optou-se por utilizar o Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), por se tratar do registro mais completo dentro da produção acadêmica de pós-graduação *stricto sensu* no Brasil. Registre-se que esta pesquisa, iniciada em 2012, contou com a produção arrolada até o ano de 2011 e que, como esse Banco esteve fora do ar durante quase dois anos e somente foi reaberto com a pesquisa terminada. A atualização já está em curso e deve ser objeto de publicação futura.

Dentre os procedimentos operacionais da pesquisa, procedeu-se o acesso ao site do Banco de Teses da Capes, utilizando como termo de busca o vocábulo comensalidade no campo assunto,

registrando-se em arquivo do *Programa Excel* todos os dados disponíveis. Os dados registrados foram ano de produção, nome do autor, título do trabalho, palavras-chave, universidade, área de estudo, entidade financiadora, e resumo. Através do currículo Lattes dos autores, buscou-se ainda saber se essas pesquisas tinham-se traduzido em publicações.

Foram listadas, ao final, 88 teses e dissertações com a palavra comensalidade no título e/ou resumo e/ou palavra-chave, mas percebeu-se que nem todos os documentos referiam-se à comensalidade como o ato de comer junto. Na verdade, notou-se que o levantamento não distinguiu comensalidade e comensalismo. Como já se notou acima, comensalidade é um termo que faz mais parte das ciências sociais e humanas, pois se refere ao ato de comer junto com outras pessoas. Já comensalismo é um termo que vem das ciências exatas, sobretudo da biologia, que significa “a associação de caráter mais ou menos íntimo em que duas espécies subsistem regularmente associadas, sem que uma viva às expensas da outra” (Coelho & Carvalho, 2005, p.24).

Ao final, foram elencadas 32 dissertações e teses. Para a descrição e análise dos resultados, foram consideradas: a) caracterização geral das pesquisas (ano, tipo, instituição produtora); b) análise das categorias (temas e subtemas). As categorias foram definidas após a leitura dos resumos. Foram definidas quatro: (1) Comensalidade em etnias – significados da prática em diferentes grupos de diferentes origens; (2) Comensalidade e religião – a comensalidade tratada como prática de características místicas; (3) Comensalidade e nutrição – impacto da (falta de) comensalidade na saúde; (4) Espaços e lugares de comensalidade – características da (falta da) prática nos diferentes espaços e lugares da vida cotidiana.

DESENVOLVIMENTO

Resumidamente, observou-se que: (1) o número de dissertações e teses tem crescido ano a ano, especialmente nos últimos cinco anos; (2) a Universidade Federal de Santa Catarina e a Universidade Anhembi Morumbi, em função do seu Programa de Mestrado da Hospitalidade, concentram o maior número de estudos; (3) que predominam estudos realizados em instituições públicas, mas, com o aumento de programas de pós-graduação ligados ao turismo em instituições privadas, pode-se supor que a diferença diminua ao longo do tempo; (4) que apenas 15 estudos foram financiados com bolsas, sobretudo da Capes, devendo-se notar também financiamentos por parte de instituições como ANVISA e Adveniat; (5) que Antropologia, Nutrição, Turismo e Teologia são as principais áreas do conhecimento mobilizadas para esses estudos; (6) que a repercussão desses estudos pode ser considerada apenas moderada, sendo os anais de congressos as principais vias de difusão desses estudos

Da análise dos resumos e da leitura integral de vinte e oito desses estudos, pode-se chegar a quatro categorias temáticas de análise: comensalidade e etnias, comensalidade e religião, comensalidade e nutrição, espaços e lugares de comensalidade.

Comensalidade e etnias - O ritual da comensalidade em diferentes etnias foi objeto de quatro trabalhos analisados, todos dissertações. O referencial teórico dos trabalhos é predominantemente de natureza socioantropológica, tendo base em autores que estudam sociabilidade e alimentação, como Claude Lévi-Strauss (2004), Marcel Mauss (2003), Câmara Cascudo (1963), Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998).

Como é de praxe nos estudos etnográficos, os pesquisadores utilizaram-se de cadernos de campo, diários de pesquisador. Os registros foram feitos desde o primeiro contato com as

etnias. Segundo os pesquisadores, certos fatos que impressionam enquanto constituem novidade, deixam de ser notados à medida que se tornam familiares. A importância de um diário do pesquisador mostra-se imprescindível para se obter o máximo de proveito do trabalho. Outros recursos utilizados pelos pesquisadores foram máquinas fotográficas, para que fossem captados momentos para os estudos na medida em que aconteciam, além de gravações de voz em situações em que seria difícil o registro no caderno de anotações. Também foi utilizada como metodologia a pesquisa qualitativa, cujos dados principais foram obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas e do levantamento de documentos sobre a história das comunidades.

Quanto às temáticas abordadas dentro dessa categoria, verifica-se que as pesquisas estão centradas na questão da identidade e dos rituais que cada etnia utiliza. A partilha do alimento com os membros das comunidades ficou evidenciada através dos estudos realizados. Apesar de os estudos abordarem comunidades completamente diferentes, como índios, descendentes de japoneses e nativos do litoral, fica evidente que a comensalidade está presente nos grupos estudados, não sendo absurdo falar-se da mesma como um ritual humano universal. Os momentos mais marcantes de comensalidade verificados acontecem tanto no cotidiano como em festas e celebrações religiosas dos grupos.

Cambuy (2011) estudou o sistema alimentar de um quilombo localizado no Paraná como um fato social total, em que a dinâmica da produção até o consumo de alimentos revela informações sobre a totalidade da comunidade. Verificou que o comer junto, tanto no cotidiano como em comemorações festivas e religiosas, reafirma práticas e valores do grupo. A alimentação, e em especial a comensalidade, no caso estudado, envolve dimensões religiosas, jurídicas e políticas, permitindo descrever o essencial e o todo.

Os alimentos são transformados em comidas por meio de seleção de ingredientes específicos e técnicas culinárias próprias. A comida cerimonial se diferencia da cotidiana ao se priorizar a quantidade, sempre abundante, e a qualidade, na medida em que os alimentos mais raros e caros devem ser compartilhados em uma dinâmica social que promove a segurança alimentar do grupo.

O estudo de Mendes Júnior (2009) - uma pesquisa etnográfica junto a duas populações Mbya-Guarani, que desde o princípio dos anos 1990 vivem no litoral sul fluminense - ilustra alguns rituais de comensalidade dessas etnias e a importância que as mesmas atribuem ao ato de comer em grupo os alimentos reconhecidos pela própria cultura. Assim, embora alguns obtenham cestas básicas doadas pelo poder público ou comprados em mercados locais, os alimentos mais importantes são os ditos verdadeiros, aqueles obtidos através de pequenas lavouras locais e a caça de pequenos animais, enfim, os reconhecidos dentro da própria cultura. O autor ainda observa que os rituais apontam para o alto valor conferido ao gesto de se compartilhar tanto o que se produziu em conjunto quanto o que se produziu em separado. As roças e a caça, apresentadas no capítulo anterior, também evidenciam o valor conferido ao consumo coletivo. Não é diferente o que se passa entre as pessoas em relação à comida trazida da cidade.

Muhlbach (2004) pesquisou uma comunidade antiga do bairro Campeche, em Florianópolis-SC, cognominados "nativos", com os quais se buscou compreender as relações entre as formas de obter os alimentos e a sua representação/significação dentro do cotidiano alimentar. Os resultados do trabalho mostraram que até meados do século XX as famílias se alimentavam com os produtos produzidos localmente. A partir da década de 1970, a urbanização na região fez com que ocorressem mudanças nas práticas alimentares e nos tipos de alimentos, com a nostalgia dos tempos em "que a comensalidade girava em torno do fazer e comer os beijos,

assim como a rosca durante as fornadas de farinha, momento em que todos da família participavam, ou o preparar o feijão num fogo de chão durante a colheita do café” (Muhlbach, 2004, p. 110).

Souza (2009) fez um estudo sobre a identidade de imigrantes japoneses no Brasil. A comensalidade para esses imigrantes é muito evidenciada em festas e datas comemorativas. O próprio cardápio das festas é bastante significativo em termos de afirmação identitária. Os resultados do estudo apontam uma diferença da atual conformação das comunidades: fatores culturais e identitários, conceitos e ideias que determinam sentimentos de identificação e pertencimento operaram na conformação de comunidades cujas trajetórias dispersas, apesar de paralelas, apresentam características fundamentalmente distintas.

Comensalidade e religião - A comensalidade na sua dimensão religiosa foi observada em seis estudos selecionados, sendo todos eles, dissertações. Tais estudos foram basicamente defendidos dentro de programas vinculados às ciências da religião ou à teologia pura e simplesmente. É natural assim que a metodologia principal das dissertações tenha sido a denominada exegese, que é “o trabalho de explicação e interpretação e um ou mais textos bíblicos” (Wegner, 1998, p.11), relacionando sincronicamente atos de comensalidade praticados por Jesus e seus apóstolos durante acontecimentos da época.

De um modo geral, as dissertações que correlacionaram comensalidade e religião tiveram um denominador comum: a partilha do alimento como ato de purificação espiritual. Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé. As dissertações ressaltam aquilo que se entende como a essência da ligação entre comensalidade e religião: o comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se consubstancia na eucaristia católica. É também o significado de esperança na medida em que existe a multiplicação dos pães.

Verifica-se, ainda, que a questão da dádiva aparece direta ou indiretamente nos trabalhos. Citações de Caillé (2002), Mauss (2003) mostram que a relação da comensalidade com a dádiva é amplamente explorada nos estudos de comensalidade e religião. O referencial teórico ainda traz os nomes clássicos do estudo da alimentação, como Brillat-Savarin (1995), Flandrin & Montanari (1998).

Silva Neto (2000) apresenta uma análise do texto do evangelista Marcos (7, 1-23), por meio dos métodos da crítica textual, literária, das formas e da redação, com a finalidade de investigar a posição de Jesus e de seu movimento, assim como da redação marcana (sic) sobre a comensalidade. O trabalho aborda a tese defendida por John Dominic Crossan³ segundo o qual a comensalidade é uma das maiores características que cercam a imagem de Jesus. Também foi analisado o sentido da comensalidade em outros grupos e documentos judaicos e helenísticos do período. Isto serviu para destacar a postura aberta de Jesus, ao permitir o sentar-se à mesa de desiguais, impuros e não compatriotas, conforme citado em diversas passagens do evangelho, tendo como emblemático o episódio da última ceia.

Rech (2006) estuda o episódio da multiplicação dos pães e a sua comensalidade. Para ele, o ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribui, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos. Segundo a doutrina católica, na comensalidade eucarística, os fiéis internalizam na “carne” humana a ação, gestos e palavras, de Jesus - o pão da vida – e nos comprometemos a criar e recriar relações de tolerância, de reciprocidade, de respeito, de solidariedade e gratuidade, de esperança e vida eterna.

³ Crossan é um teólogo irlandês especializado no estudo da figura histórica de Cristo.

Damião (2011) estuda a sacramentalidade da Igreja, sua vinculação ao Reino de Deus e consequente inserção no contexto atual, que apresenta novos desafios para a comunidade eclesial e sua configuração. O trabalho apresenta uma breve análise acerca do significado conceitual do termo pobreza e suas implicações. Para o autor, a partir da comensalidade aberta estabelecida por Jesus e suas consequências, são delineadas perspectivas eclesiológicas que apontam caminhos para a construção contínua de uma Igreja que seja cada vez mais Sacramento do Reino.

A presença da dádiva é vista constantemente no trabalho de Orti (2007), sendo dedicado um capítulo inteiro sobre o dom. Para Jesus e seus seguidores, os binômios milagre/mesa e cura/refeição, são espaços propícios para fazerem acontecer os mecanismos do dom: dar, receber e retribuir. Segundo o autor, a forma que Jesus escolheu para manifestar o que chamou “Reino de Deus” só tinha sentido a partir e através de uma comensalidade aberta, inclusiva e interativa, onde a “mesa” torna-se espaço privilegiado para compartilhar a vida e encontrar soluções para as aflições; é o espaço em torno ao qual o dom com suas perspectivas de dar, receber e retribuir se efetiva. É o espaço onde a alegria, a festa, o efeito lúdico da refeição acontece como forma de celebração pelos dons efetivados (Orti, 2007, p. 104).

O autor também ressalta que a proposta de Cristo na Última Ceia foi estabelecer uma comensalidade “numa mesa, sem interditos alimentares, sem seleção de convivas, sem normas rígidas, com aquilo que se tenha para a mesa” (Orti, 2007, p. 105).

O trabalho de Bustamante (2009) explora as dimensões sociais da ceia de Jesus segundo o relato do evangelista Marcos (14,22-25), questionando se esta pode ser considerada uma ceia pascal. A pesquisa averiguou até que ponto as refeições de Jesus, narradas ao longo do Evangelho segundo Marcos, e condensadas simbolicamente no relato da chamada última ceia, subvertem os códigos sociais estabelecidos pelo modelo patronal das refeições no Império Romano e pelo sistema de celebração da Páscoa no templo de Jerusalém e pelas regras de pureza à mesa.

Santana (2008) aborda a comensalidade em rituais religiosos de candomblé. O procedimento metodológico é a observação participante nas festas brancas que ocorreram nos três finais de semana do mês de janeiro de 2008, no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, Bahia. Segundo o autor, no Candomblé a festa tem um lugar de destaque a ponto de ser considerada como sua marca distintiva. Os deuses entram em cena e incorporam seus eleitos: todos brincam, dançam e se divertem. Essa manifestação religiosa tem na festa o seu centro de convívio e reverência aos Orixás, deuses que entram em cena, incorporam seus escolhidos, quando todos dançam, brincam e comem. É na comensalidade que se afirma o sagrado.

Comensalidade e nutrição - Nos textos englobados nesta categoria, uma preocupação constante dos autores foi estudar a importância da comensalidade como um diferencial positivo na alimentação para a saúde nutricional. Foram selecionados oito trabalhos, sendo todos dissertações, mostrando basicamente que o comer junto pode ser também um fator de educação alimentar.

A técnica predominante nos estudos são análises qualitativas e quantitativas, com entrevistas estruturadas e semiestruturadas e análise posterior de dados. É interessante a constatação de que, embora de natureza nutricional, a maioria dos estudos aborda aspectos sociológicos e antropológicos, utilizando autores dessas áreas, como os já citados Lévi-Strauss e Marcel Mauss, bem como adentrando a semiologia de Roland Barthes.

Vale observar que muitos trabalhos abordam as práticas de comensalidade dos indivíduos ao longo dos tempos. As mudanças significativas na maneira de comer que foram acontecendo ao longo dos anos tornam-se peças para explicar como a modernidade, a industrialização de alimentos e a alimentação fora do lar foram fatores determinantes para que a maneira de se alimentar do ser humano se tornasse menos saudável.

Alguns estudos foram realizados em restaurantes de comida por peso, observando o que é ali consumido. É o caso de Rodrigues (2011) que investiga a mudança do comportamento alimentar das pessoas que passaram a frequentar restaurantes de comida por peso. Os resultados encontrados convergem para a percepção de que o restaurante de bufê por peso parece ser capaz de unir a comodidade de comer fora com a promoção da saúde em um mesmo ambiente. Destaca-se, no entanto, que essa relação dependerá das escolhas alimentares individuais.

Percebe-se, também, que esse tipo de refeição aparece predominantemente no horário comercial. É uma refeição mais rápida que num restaurante com cardápio, onde há uma espera maior pelo atendimento e pela comida, o que significa que há dois riscos: da obesidade e da perda de importância da comensalidade dentro da refeição.

Leal (2011) realizou um estudo que aborda a dificuldade de introdução de frutas e hortaliças na merenda escolar. Foram atribuídos diversos significados à alimentação escolar, dentre eles o suprimento da fome biológica dos estudantes, acesso a alimentos variados.

Como resultado da pesquisa, foi atribuída à família e à comensalidade em família, a responsabilidade pelo fato de os estudantes não aceitarem frutas e hortaliças na merenda escolar. Compreende-se que a disposição em consumir frutas e hortaliças é uma produção social estruturada nas relações sociais. O comer junto na escola, por outro lado, mostra-se fator de aprendizagem de novos hábitos alimentares.

Palácio (2011) fez um estudo sobre pessoas com hipertensão, que mostra mudanças de práticas alimentares e de comensalidade. O autor observa que problemas de saúde causados por mudanças na alimentação fazem com que haja também mudanças significativas no modo de viver das pessoas. Com a obrigação de preparar alimentos com níveis mais baixos de sal, as pessoas acabam tendo que cozinhar em casa, retomando hábitos em declínio como a comensalidade em família.

De uma maneira geral, as dissertações analisadas neste item, ainda que se refiram à comensalidade, fazem-no de maneira superficial, focando no seu verdadeiro objetivo que é a relação entre nutrição e dietética. Contudo, ao incorporarem aspectos sociológicos e antropológicos deixam o individual para se fixar no coletivo, que é o verdadeiro contexto da comensalidade.

Espaços e lugares de comensalidade - A abordagem de espaços e lugares de comensalidade foi a mais explorada nos trabalhos analisados, com quase a metade das teses e dissertações, explorando esse tema de diversas formas. Esta categoria foi a única que teve a presença de teses de doutorado. O total de estudos foi de quatorze, sendo dez dissertações de mestrado e quatro teses de doutorado.

Os referenciais teóricos dos trabalhos foram bem diversificados, por se tratarem de diferentes situações de comensalidade. Antropólogos e historiadores como os já citados Marcel Mauss e Claude Lévi-Strauss, Flandrin e Montanari tiveram uma presença marcante nos referenciais teóricos dos autores, bem como autores que estudam a hospitalidade como, por exemplo,

Camargo (2003), Alain Montandon (2002), Conrad Lashley (2002). Outros autores, estudiosos da alimentação, também foram citados, como Henrique Carneiro, Luis da Câmara Cascudo.

As abordagens metodológicas foram muito variadas, desde pesquisas qualitativas com entrevistas semiestruturadas, passando por revisões bibliográficas de trabalhos relacionados ao tema como também pesquisas etnográficas em comunidades durante rituais de comensalidade.

O foco de alguns trabalhos foi o encontro de amigos para a prática da comensalidade em bares, restaurantes e outros locais públicos. É o caso de Rolim (1997), que realizou uma pesquisa mostrando de que forma o comer e o beber entre amigos reforça os laços sociais da amizade e transforma os bares e restaurantes em espaços onde melhor se vivem as relações de alteridade, ao partilhar-se do ritual da comida e a interiorização do gosto e prazer de estar reunido.

Concluiu-se, nesse estudo, que os bares e restaurantes congregam amigos, reúnem pessoas, fazem frutificar amizades entre pessoas que aí tinham a oportunidade de comemorar acontecimentos marcantes da trajetória pessoal. Muitos desses ambientes foram explicitamente considerados por alguns de seus frequentadores, como a continuidade de seus lares, a sua "segunda casa".

Já no trabalho de Siqueira (2008), tendo como local da pesquisa alguns restaurantes de comida por peso, o objetivo foi discutir como as formas alimentares são capazes de expressar hábitos sociais. A partir de referenciais sociológicos e antropológicos diversos, são interpretados palavras, gestos e sentimentos em torno do ritual da alimentação.

Os resultados obtidos apontam que a companhia de pessoas na hora de se alimentar ainda é considerada importante. O ato de comer-junto-com faz com que sejam criados e fortalecidos laços de amizade entre os comensais. Mesmo aqueles que comem sozinhos muitas vezes revelaram que escolhem locais onde já possuam maior intimidade, onde conhecem os funcionários, a comida, os frequentadores.

Também foram observados trabalhos com estudantes, mostrando como a mudança de cidade mudou completamente seus hábitos alimentares e rituais de comensalidade. A saída do lar, no qual encontravam a comida sempre à mesa e os familiares reunidos, fez com que eles tivessem que "encarar" uma nova realidade, como preparar os próprios alimentos e comer em lugares públicos com pessoas desconhecidas.

A comensalidade com familiares e amigos foi também muito explorada nos estudos, mostrando que o momento da refeição no lar é um ato de sociabilidade junto com os demais companheiros. Esses encontros mostraram que comer junto em casa era um dos poucos momentos em que havia conversas e entretenimento no lar, devido à correria dos dias atuais.

É o caso de Rodrigues (2011), que fez uma pesquisa sobre a comensalidade no espaço doméstico. Em muitos lares paulistanos, familiares e amigos se reúnem à mesa de tempos em tempos para poder desfrutar da comensalidade e ter um momento de sociabilidade em torno de um alimento muito consumido nesta cidade: a pizza. Ficou evidenciado que, mesmo com a complexidade dos dias atuais, o costume de se dividir um alimento com amigos e familiares ainda é mantido e que o abrir as portas de sua casa para receber outros para dividir o alimento é ainda prática constante que propicia a hospitalidade e a convivência social, estreitando laços e formando pessoas sociais e elos fortificados.

Destaque-se ainda o trabalho de Borges (2011), que fez uma análise da produção científica sobre o tema comensalidade em família a partir do levantamento da bibliografia internacional sobre o tema: 117 artigos disponíveis na base de dados ISI *Web of Science*. O estudo busca contribuir para a análise sociológica do tema da alimentação com ênfase nas suas relações com família. Segundo a autora, os autores destacam que a comensalidade em família é importante não apenas para a educação alimentar como para a prevenção de adicções e vícios. Além disso, segundo os dados coletados, há evidências que possibilitam perceber crescente interesse do meio acadêmico pelo tema, uma vez que a produção vem aumentando nos últimos anos, sinalizando assim um vasto campo de estudo.

Aliás, tanto o trabalho de Borges quanto a presente pesquisa coincidem na afirmação desta tendência, que certamente deve evidenciar-se ainda mais, considerando-se, sobretudo, o crescimento dos cursos de graduação e pós-graduação em gastronomia, bem como a frequência cada vez maior do tema nas pesquisas em todas as áreas das ciências humanas, bem como na filosofia e na teologia.

Dutra (2007) fez um estudo sobre as práticas e estilos alimentares no meio urbano, apresentando como foco de análise a experiência familiar - o papel da comida nas relações sociais e relações do indivíduo, ou seja, sua posição estratégica na experiência subjetiva da cultura.

A prática da comensalidade é essencial em situações de festa. Alguns estudos mostraram mesmo como os momentos de comemorações são celebrados ao redor de alimentos e bebidas, com a interação e sociabilização dos convidados.

Nieble (2010) fez um estudo em que mostrou as transformações dos momentos de comensalidade durante as festas de casamento, desde a década de 1960, quando os casamentos eram comumente comemorados nas próprias casas dos noivos, até os dias atuais, quando a preferência principal dos anfitriões é receber os convidados em salões alugados. Os resultados da pesquisa apontam para uma mudança em certos aspectos da recepção, organização e profissionalização da festa e da recepção, observando-se, contudo, que o significado de confraternização entre famílias, anfitriões e convidados mantém-se como foco do ritual da festa de casamento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As categorias selecionadas mostraram que os trabalhos foram elaborados em diferentes óticas da comensalidade. Os estudos que abordavam etnias, apesar de serem em menor número, mostraram situações de comensalidade realizadas junto aos grupos étnicos específicos diferentes, indicando a importância da comensalidade nos mesmos. Os trabalhos que tratavam da religiosidade indicaram que o ato de comer junto é muito marcante nas práticas religiosas e de fé, estando presente em diversas manifestações de diferentes religiões. Os trabalhos que abordaram a correlação de comensalidade e nutrição mostraram que o ato de partilhar o alimento pode ajudar em práticas saudáveis de alimentação e, finalmente, os estudos que mostraram espaços e lugares de comensalidade indicaram que esse ato é realizado em muitas situações diferenciadas, em lugares específicos, fazendo com que a sociabilidade se concretize através da comensalidade.

O estudo da comensalidade tem sido de fundamental importância para entender práticas alimentares e sociais do ser humano ao longo dos tempos. O ato de comer junto tem acompanhado o homem em toda sua evolução e aponta para ações de hospitalidade e dádiva.

Os trabalhos aqui analisados mostram que a prática da comensalidade assume alguns significados básicos: (1) As situações em que ocorrem as práticas de comer junto comprovam que, independente do lugar ou espaço, a comensalidade é uma espécie de cimento social. Reunir-se em volta do alimento mostra uma intenção de reforçar laços entre as pessoas, vínculo social. Este é o significado que torna a noção de comensalidade intrinsecamente associada à hospitalidade, constituindo um dos elementos básicos de seus rituais. (2) É um instrumento de afirmação identitária de grupos sociais e etnias, mormente quando estes veem seus costumes ameaçados ou de imigrantes que de alguma forma sentem falta de suas raízes culturais. (3) Em quaisquer casos, assume uma dimensão sagrada, tendo no pão a sua maior expressão. (4) No caso particular da comensalidade em família, assume ainda a característica de instrumento de educação alimentar.

A comensalidade tem se mostrado uma prática constante na vida das pessoas. O almoço em família, a comemoração de datas festivas, a realização de negócios, a celebração de datas religiosas são acontecimentos que nos cercam durante toda a vida e que nos faz testemunhas deste ato social. Entretanto, no último século, o comer junto tem sido cada vez mais raro devido a um novo ritmo de vida das pessoas. O tempo para reunir-se com a família e amigos tem sido cada vez mais escasso. A vida corrida das grandes cidades e a modernização de máquinas e meios de comunicação faz com que as pessoas não consigam se reunir ao redor da mesa.

Apesar da diminuição da comensalidade nos tempos atuais, a modernidade também tem contribuído de certa forma para que as pessoas possam desfrutar de momentos de sociabilidade em torno do alimento. Um número cada vez maior de condomínios com espaços *gourmet* e churrasqueiras na varanda tem sido visto nas grandes cidades. É uma tentativa de ressocialização das pessoas através de lugares que favorecem a comensalidade. Os grandes empreendimentos imobiliários usam essa ferramenta de propaganda como diferencial para favorecer a venda de unidades de habitação com essas características. Seria isso simplesmente um apelo comercial ou realmente essas empresas fizeram estudos sobre a deficiência de espaços sociais para se alimentar? Os estudos sobre a comensalidade podem e devem contribuir significativamente para que o ato de comer junto com amigos, familiares e até mesmo desconhecidos não seja mais uma das inúmeras práticas que foram extintas através dos tempos.

REFERÊNCIAS

Borges, A. M. de B. (2011). *Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família*: os artigos levantados na base de dados Isi Web of Science (1990-2011). Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Boutaud, J. J. (2011) Comensalidade: compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (org). *O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac.

Brillat-Savarin, J.A. (1995) *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia das Letras.

Bustamante, J. M. A. (2009) *Dimensões Sociais da Ceia Pascal celebrada por Jesus: um estudo literário e histórico-teológico de Mc 14,22-25*. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.

Camargo, L.O.L. (2006) Apresentação da edição brasileira. In: Vincent, J.D. & Amat, J.M. *Por uma nova fisiologia do gosto*. São Paulo: Senac

Camargo, L.O.L. (2003) *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph

Caillé, A. (2002) *Antropologia do dom: o terceiro paradigma*. Petrópolis: Vozes.

Câmara Cascudo, L. (1963) *História da alimentação no Brasil*. 2 v. São Paulo: Nacional.

Cambuy, A. O. S. (2011) *Comidoria em João Surá: o sistema alimentar como um fato social total*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Coelho, C. & Carvalho, A. R. (2005) *Manual de parasitologia humana*. Canoas: Ed. Ulbra.

Damião, S. A. (2011) *Reino de Deus e opção pela insignificância: a partilha da mesa, símbolo e sinal da relação de Jesus com os pobres, como paradigma para a sacramentalidade eclesial*. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Dutra, R. C. de A. (2007) *Família e redes sociais: Um estudo sobre práticas e estilos alimentares no meio urbano*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Flandrin, J. L. & Montanari, M. (Org.) (1998) *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

Kant, I. (2006) *Antropologia de um ponto de vista pragmático*. São Paulo: Iluminuras.

Lashley, C. & Morrison, A. (org) (2004) *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Aleph.

Leal, C. M. (2011) *Concepções de professoras e merendeiras sobre o consumo de frutas e hortaliças em uma escola pública do Rio de Janeiro, RJ*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Lévi-Strauss, C. (2004). O cru e o cozido. *Mitológicas 1*. São Paulo: Cosac Naify.

Mauss, M. (2003) *Ensaio sobre a Dádiva*. Lisboa: Edições 70.

Mendes et al. (2014). Relevância da gastronomia em restaurantes temáticos: um estudo de caso em Balneário Camboriú. *Revista Rosa dos Ventos*, V.6 (I), pp. 66-75.

Mendes Júnior, R. F. (2009) *Os animais são muito mais que algo somente bom para comer*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal Fluminense, Niterói.

Millon, A. (1999) *L'art de la conversation*. Paris, PUF.

Montandon, A. (2002) Hospitalidade: ontem e hoje. In: Dias, C. (org) *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. São Paulo: Manole, pp.188-215.

Muhlbach, R. (2004) *Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local*. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Universidade federal de Santa Catarina, Florianópolis.

NIEBLE, B. D. (2010) *Festas de casamento e hospitalidade: permanências e mudanças*. 2010. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Orti, L. V. (2007) *Comensalidade e ascese: conflitos de projetos messiânicos a partir de Lc 7,31-35*. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Universidade Metodista de São Paulo, São Paulo.

Palácio, M. A. V. (2011) *A hipertensão arterial sistêmica a partir da perspectiva do sujeito: análise de narrativas sobre a experiência da enfermidade e dos significados do tratamento dietético*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal da Bahia, Salvador.

Peccini, R. (2013) A gastronomia e o turismo. *Revista Rosa dos Ventos*, V.2(5), pp.206-217

Rech, M. J. (2006) *O Sinal dos Pães e a Comensalidade Eucarística em Jo 6,1-15*. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Rodrigues, A. G. M. (2011) *Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentais e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

Rodrigues, H. de A. F. (2011) *Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Rolim, M. do C. M. B. (1997) *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Santana, U. M. S. (2009) *A festa e o candomblé: o sagrado vai à mesa*. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Silva Neto, A. (2000) *Da comensalidade aberta: Um estudo de Marcos 7,1-23*. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Universidade Metodista de São Paulo, São Paulo.

Siqueira, A. C. R. (2008) *A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Soares, F. C; Tozatto, L. & Camargo, L. O. L. (2014) Revisão bibliográfica das dissertações e teses sobre comensalidade no banco de teses e dissertações da capes (1997 - 2011): resultados preliminares. *Anais... X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo*. Disponível em <http://www.anptur.org.br/novo_portal/admin/portal_anpur/anais/arquivos/pdf/%5B118%5Dx_anptur_2013.pdf>. Acesso em 01 jul 2014.

Souza, R. R. (2003) *A Confraria da Esquina: O que os Homens de Verdade falam entre si em torno de uma carne queimando. Uma etnografia de um churrasco numa esquina do subúrbio*

carioca. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Souza, Y. N. (2009) *A comunidade Uchinanchu na era da globalização: contrastando 'okinawanos' e 'japoneses'*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade de Brasília, Brasília.

Wegner, U. (1998) *Exegese do Novo Testamento: manual de metodologia*. São Paulo: Paulus.

Recebido: 30 ABR 2015

Aceito em: 25 MAI 2015