

CHOCOLATE E HOSPITALIDADE: ENTRE O SAGRADO E O PROFANO

Chocolate and Hospitality: Between Sacred and Profane

MARCELLA SULIS¹, LUIZ OCTÁVIO DE LIMA CAMARGO²

DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p334>

RESUMO³

Este estudo tem como objetivo investigar o uso do chocolate como símbolo de Hospitalidade por meio da revisão da literatura das produções teóricas em Ciências Sociais e Humanas. O material levantado foi submetido a uma análise de conteúdo com as seguintes categorias selecionadas *a posteriori*: ritos e rituais, relações de troca, distinção social, reciprocidade, vínculo e laços sociais e comensalidade. A análise teórico reflexiva do material possibilitou evidenciar a relação entre Hospitalidade e chocolate, bem como a diversidade das temáticas abordadas. Em síntese, o chocolate, com origem na América do Sul, ao deixar o campo do sagrado, expandiu-se pela Europa e pelo mundo, destacando-se hoje na Hospitalidade seja no ato de presentear seja como elemento de trocas.

PALAVRAS-CHAVE

Hospitalidade. Chocolate. Ritual. Troca.

ABSTRACT

This study aims to investigate the use of chocolate as a symbol of Hospitality by reviewing the literature on theoretical productions in the social and human sciences. The surveyed material was subjected to a content analysis with the following categories selected *a posteriori*: rites and rituals, exchange relations, social distinction, reciprocity, bond and social ties and commensality. The reflective theoretical analysis of the material made it possible to highlight the relationship between Hospitality and chocolate, as well as the diversity of the themes addressed. In short, chocolate, originating in South America, upon leaving the field of the sacred, has expanded

334

¹ **Marcella Sulis** – Mestre. Professora na Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. Currículo: <https://orcid.org/0000-0002-6505-4849> E-mail: sulismarcella@gmail.com

² **Luiz Octávio de Lima Camargo** – Doutor. Professor aposentado, em atividade na Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, Brasil. Currículo: <http://lattes.cnpq.br/0258622788919319>. E-mail: olimacamargo@gmail.com

³ **Processo Editorial:**

throughout Europe and the world, standing out today in hospitality whether in the act of giving or as an element of exchange.

KEYWORDS

Hospitality. Chocolate. Ritual. Exchange.

INTRODUÇÃO

A Hospitalidade pode ser definida como um processo que envolve o convite, a visita, o acolhimento e, eventualmente, a hospedagem, a alimentação e o entretenimento numa relação entre anfitrião e hóspede. É nesse sentido que oferecer algo a alguém é, de certa forma, instituir uma relação que tem como fundamento o vínculo, mesmo que momentâneo, entre aquele que oferece e aquele que recebe (Camargo, 2015; Gotman, 1997; Lashley, Lynch, & Morrison, 2007). Montandon (2003) argumenta que a Hospitalidade é uma construção social da relação com o outro, por meio da ideia de que é um modo de ‘encontro interpessoal’ que pode ser identificado pelo acolhimento nas mais diversas sociedades.

A noção de Hospitalidade, descrita por Camargo (2015), surge com uma interação dos seguintes conceitos: a virtude, a relação interpessoal, os ritos e as trocas. Tais ritos de Hospitalidade funcionam como reguladores das relações sociais, isto é, para a interação social acontecer é indispensável a hospitalidade. Assim, uma série de regras e leis não escritas organizam uma sequência de rituais na Hospitalidade, como as relações entre hospede, estranho, convidado e anfitrião. Os ritos, de acordo com Riviere (1997), concedem autoridade e legitimidade quando estruturam e organizam posições e certos aspectos da vida social. Os diferentes rituais possuem uma noção comum: a repetição. Desta forma, quando executados repetidamente, os ritos hospitaleiros citados anteriormente, tornam-se reconhecidos e naturalizados pelas pessoas, concedendo, de certa forma, segurança e a sensação de coesão social (Lardellier, 2011; Riviere, 1997).

A hospitalidade assim, abarca uma série de rituais como receber, entreter, alimentar e hospedar e, no contexto deste estudo, a comensalidade se refere à prática de compartilhar alimentos (Boutaud, 2011; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Diz respeito, também, às relações à mesa e à sociabilidade do comer, visto que é uma característica comum em todas as sociedades tradicionais e contemporâneas (Boutaud, 2011; Gimenes-Minasse, 2017). A comensalidade “assume então, um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar” (Boutaud, 2011, p. 1213). Neste contexto, a Hospitalidade está inserida

nos diversos aspectos relacionados à alimentação, como exemplo, cabe citar a oferta de bebidas e alimentos como base da hospitalidade antiga, bem como os modos de produção e aquisição de alimentos, que eram baseados nas trocas e escambos (O’Gorman, 2007).

Como descreve Marcel Mauss (2003) em seu estudo sobre a dádiva, diferente do escambo, o sistema de prestações marca as sociedades e tribos da Melanésia, Polinésia e América do Norte, descrevendo a tríade: dar, receber e retribuir. Tal obra descreve que, no sistema de prestação total, a dádiva concedida deve sempre ser retribuída, num processo que, em sua totalidade, compreende a circularidade e reciprocidade da troca. Neste contexto das relações de trocas, a Hospitalidade e os alimentos sempre estiveram associados às práticas sociais da troca e da retribuição. Como exemplo, pode-se citar a oferta de bebidas e alimentos a alguém, como símbolo de acolhimento ou convite. O’Gorman (2007), descreve a partir dos mundos antigo e clássico, como o hóspede deveria ser tratado, neste ponto, aparecem diversas passagens onde o alimento é o principal mediador da relação entre o forasteiro e o anfitrião. Selwin (2001) descreve a comida como uma das principais materialidades da hospitalidade desde a Antiguidade.

Esta pesquisa teve como objetivo investigar em estudos das Ciências Sociais e Humanas, por meio da revisão de literatura e análise de conteúdo, o chocolate como elemento mediador da Hospitalidade. Ou seja: trata-se de esclarecer, através desses estudos, como o chocolate é utilizado com o objetivo, mesmo que momentâneo, de desenvolver uma interação social. Cumpre esclarecer que a presente reflexão se insere no objetivo maior de tese de doutorado em curso, sobre o chocolate como um alimento que, ao longo da história, foi carregado de expressões simbólicas, de representações de hospitalidade e reciprocidade. Este trabalho se justifica não apenas pela importância econômica do chocolate mas também por buscar uma discussão que se pretende inovadora para as temáticas do chocolate e da Hospitalidade, por meio da contribuição das Ciências Sociais para o entendimento de que não apenas o chocolate, mas os alimentos em geral são importantes mediadores da Hospitalidade (O’Gorman, 2007; Selwin, 2001).

Com relação aos estudos sobre chocolate, como se verá adiante, as pesquisas concentram-se basicamente nas áreas Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, com pesquisas sob a ótica da Nutrição, da Química e da Medicina. Entretanto, tais estudos não fazem parte do escopo desta pesquisa. Este trabalho, por explorar as trocas sociais e a Hospitalidade, levou em

consideração as áreas de conhecimento da História, Antropologia e Sociologia. Tais estudos sobre o chocolate e sua articulação com a Hospitalidade serão destacados ao longo deste artigo.

Como resultado, após a leitura completa e análise do material selecionado, a pesquisa evidenciou oito categorias temáticas principais: ritos e rituais, relações de troca, distinção social, reciprocidade, vínculo e laços sociais e, por fim, comensalidade. Pôde-se considerar, por meio da revisão e análise do conteúdo das pesquisas, a existência de importantes relações de troca social, como a oferta de presentes e ritos de consumo ligados ao chocolate. Neste sentido, o uso do chocolate como alimento ritualístico se destaca tanto nas sociedades pré-hispânicas, onde seu consumo estava relacionado as atividades sagradas e profanas, como na sociedade contemporânea, como símbolo de presente e trocas, sinônimo de recompensa, de gesto de admiração e carinho.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa delinea-se como um estudo de abordagem qualitativa, aliando os métodos de revisão bibliográfica e análise de conteúdo. Para tanto, foi realizado um levantamento de produções nas seguintes bases de dados: Scielo, Spell, Scopus e Portal de Periódicos da Capes, por serem as bases de maior acesso e representatividade científica. Seguindo orientação de Bauer (2002), o material levantado foi submetido a uma análise de conteúdo, que elegeu as categorias temáticas a *posteriori*, isto é, após a análise e leitura preliminar dos documentos coletados. O levantamento dos documentos foi desenvolvido no período de dezembro do ano de 2018 a fevereiro do ano de 2019 e, posteriormente, foi organizado em arquivo do Programa Excel.

Foram encontrados 4.270 documentos somente no Portal de Periódicos da Capes com a temática 'chocolate', utilizando exclusivamente este termo como palavra de busca. Os documentos abarcavam praticamente todas as áreas de conhecimento, desde as Ciências da Saúde, até as Ciências Exatas e Da Terra, o que demonstra a pluralidade dos estudos sobre chocolate. Em seguida, uma busca com os termos 'hospitalidade' e 'chocolate' foi realizada em todas as bases de dados descritas anteriormente, resultando em 487 documentos com temáticas diversas, principalmente nas áreas de conhecimento das Ciências Sociais e Humanas. Posteriormente, buscou-se a inserção dos trabalhos na área da Hospitalidade com uma busca avançada, inserindo os termos indexadores hospitalidade, chocolate, ritos de troca, vínculo

social e comensalidade, assim como suas respectivas traduções em inglês e combinações. O filtro para restrição temporal não foi utilizado.

Logo após, lançou-se mão de outros filtros para um refinamento da pesquisa. Assim, foram excluídos os estudos que não se relacionavam com a preocupação deste artigo, como estudos da área médica interessados na pesquisa de alimentos-droga, tecnologia de alimentos e estudos de nutrição. Deste modo, foram selecionadas 21 referências relevantes para o campo de pesquisa da Hospitalidade, como livros, artigos científicos e capítulos de livros, das áreas de História, Sociologia e Antropologia. Este material levantado foi submetido a uma leitura completa, selecionando principalmente os trechos onde os termos hospitalidade, ritual, troca, e comensalidade apareciam. Utilizou-se o procedimento sugerido por Bauer e Aarts (2010) de seleção qualitativa dos documentos, em que se deve selecionar, analisar e selecionar de novo. Neste sentido, chegou-se ao total de 18 trabalhos que foram selecionados por estarem na temática chocolate, Hospitalidade, e ainda, serem do campo de conhecimento da História, Sociologia ou Antropologia. O Quadro 1 resume algumas das principais referências utilizadas para análise neste artigo.

Quadro 1- Resumo dos principais artigos e livros analisados

Artigo	Área de conhecimento	Ano	Autores	Meio de publicação
Tasting empire: chocolate and the European internalization of Mesoamerican aesthetics	História e Antropologia	2006	Norton, M.	[Revista] The American Historical Review
The global consumption of hot beverages, c.1500 to c.1900	Antropologia	2008	Smith, W.G.C.	[Livro] Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world.
Meanings of Chocolate: Power and Gender in Valentine's Gift	Sociologia	1996	Ogasawara, Y.	[Revista] International Journal of Japanese Sociology
Like Water for Chocolate: Feasting and Political Ritual among the Late Classic Maya at Xunantunich, Belize	Antropologia	2001	Lecount, L.	[Revista] American Anthropologist Journal
Pope Gregory XVI's chocolate enterprise: how some italian clerics survived financially	História	2017	Korten, C.	[Revista] American Society of Church History Journal
O chocolate à mesa: sociabilidade, luxo e exotismo	História	2006	Braga, M. R. I.	[Anais] Formas e Espaços de Sociabilidade ...
The true history of chocolate.	História	2007	Coe & Coe.	[Livro] Thames &Hudson

Fonte: Os autores, 2018.

O Quadro 1 evidencia as diferentes abordagens nos estudos do chocolate. Como exemplo, Lecount (2001), que discorre sobre os rituais à mesa e os modos de preparar, servir e consumir o chocolate na América pré-colombiana. Ou ainda, o estudo de Norton (2006) sobre o império do chocolate, que aborda questões sobre o consumo da bebida chocolate na Europa no século XIX. Já Sofie e Michael Coe (2007) analisam o chocolate e a disseminação de seu consumo na América pré-colonial e, posteriormente, relacionado à expansão comercial dos países colonizadores europeus. Essa expansão do chocolate na Europa também contou com o apoio de ordens religiosas (Korten, 2017). Com a crescente fama da bebida exótica, Isabel Braga (2006) relata a propagação do consumo do chocolate na Europa, principalmente pelo viés da bebida representada como status e luxo.

Todos os estudos abordam o chocolate sob diferentes perspectivas e temáticas, seja pelo seu consumo exótico e sagrado, seja com objetivo de distinguir-se socialmente, ou de interação interpessoal. Como se verá adiante, por meio da análise desses estudos, foi possível compreender que a Antropologia, Sociologia e História trouxeram contributos teóricos para os estudos sobre o chocolate, percurso a que esta pesquisa pretende corroborar, trazendo uma nova perspectiva da hospitalidade. Neste sentido, após a leitura completa da amostra, foram realizadas as análises e comparações entre os estudos, com o intuito de encontrar padrões, similitudes e diferenças.

Tabela 1- Relação das categorias e frequência nos documentos analisados.

Categorias	Frequência / Trabalhos n= 18
Ritos e Rituais	14
Relações de troca	11
Distinção social	5
Reciprocidade	4
Vínculo e laços sociais	4
Comensalidade	2

Fonte: Os autores, 2019.

De acordo com Franco (2005), a análise de conteúdo é também um procedimento de pesquisa com uma abordagem metodológica crítica, que tem como apoio o papel ativo do sujeito na produção do conhecimento. Assim, de acordo com a leitura integral das pesquisas, o conteúdo foi analisado dentro das seguintes categorias temáticas que emergiram *a posteriori*: ritos e

rituais, relações de troca; distinção social; vínculo e laços sociais; reciprocidade e comensalidade, conforme a Tabela 1.

A frequência de cada categoria diz respeito ao número de vezes que o tema ou termos análogos apareceram nos documentos analisados. Essa frequência variou de acordo com cada categoria, à medida em que a mesma emergia durante a leitura e análise dos documentos. A categoria ritos e rituais apareceu 14 vezes e foram os termos que mais surgiram na análise, seguidos de relações de troca com 11, distinção social com frequência 5, reciprocidade, vínculo e laços sociais com 4 incidências e, por fim, comensalidade com duas frequências.

A etapa a seguir se desenvolveu por meio da discussão dos resultados extraídos das leituras, com análise e comparações entre os documentos coletados (Bauer & Aarts 2002; Franco, 2005).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi possível compreender alguns aspectos do chocolate relacionados à sua exclusividade e ao fato de ser um alimento extremamente prestigiado. Entretanto, antes disso é necessário saber que o chocolate tem sua origem baseada no antigo preparo de bebida amarga, feita a partir das sementes de cacau secas. Bebida que era largamente consumida pelos reis e guerreiros de civilizações tradicionais americanas (Norton, 2006; Rodríguez, 2012).

A civilização maia estabelecida na América Central, foi uma das principais responsáveis pela propagação do consumo da bebida chocolate, assim como os astecas, que tinham como hábito a celebração de festas em honraria aos deuses do cacau e a realização de rituais religiosos nas diversas fases de cultivo do cacau (Coe & Coe, 2007; Lecount, 2001). De fato, as características de exclusividade e prestígio do chocolate se devem em grande parte ao fato de sua produção ser extremamente complexa e demorada. Isso explica o fato de o chocolate, desde seu consumo nas sociedades tradicionais, já ser restrito e limitado para determinados grupos. Com a colonização dos espanhóis na América, o chocolate foi levado para a Espanha e, com essa migração, a bebida sai do âmbito do sagrado e místico para se constituir como símbolo de luxo e exotismo na Europa.

De acordo com o conteúdo exposto, os documentos encontrados foram agregados conforme as categorias temáticas: ritos e rituais, relações de troca; distinção social; vínculo e laços sociais; reciprocidade e comensalidade. Neste sentido, descreveremos a seguir algumas das reflexões e contribuições oriundas das análises.

Com relação a categoria ritos e rituais, os estudos destacaram que o chocolate sempre esteve inserido em um conjunto de ritos de consumo, seja sagrado, profano, de preparo, ou nas trocas sociais. Na América pré-colonial, os ritos do chocolate também são relacionados com a reciprocidade da troca e a dádiva, principalmente nos rituais religiosos, de sacrifício e em ritos de passagem como nascimento, casamento e morte. Assim, os ritos e cerimônias sagradas propiciam para os povos tradicionais interações sociais, políticas e econômicas (Coe & Coe, 2007; Lecount, 2011). O ápice do uso sagrado do chocolate se revela na sociedade asteca, por meio das práticas rituais e sagradas ligadas ao consumo da bebida que era denominada bebida dos deuses, o sangue sagrado (Coe & Coe, 2007). Tais ritos sagrados que incluíam a bebida simbolizavam a reciprocidade da troca, que era sagrada e indispensável para a existência humana. Essa sacralidade também fazia parte das atividades cotidianas, isto é, o chocolate era ao mesmo tempo sagrado e profano, independentemente de seu contexto de consumo. Neste contexto, a universalidade da Hospitalidade permeia esses rituais estabelecidos, em toda dinâmica do cotidiano, nas relações humanas e com a natureza, principalmente nas relações de trocas, em questões como reciprocidade e retribuição (Camargo, 2015; Lugosi, 2016; Pitt-Rivers, 2012).

Sob a perspectiva da comensalidade e as relações sociais ligadas ao comer, Lecount (2001) abordou os rituais à mesa e os modos de servir e consumir o chocolate na América pré-colombiana, descrevendo como se desenvolviam os rituais maias e astecas com o chocolate. A grandiosidade dos banquetes e o luxo faziam parte dos rituais, principalmente os astecas com o rei Montesuma. Tais banquetes ostentavam mais de 300 tipos pratos, com comidas e bebidas, além de todo serviço à mesa, com toalhas, guardanapos, potes e utensílios específicos para o ritual de consumo do chocolate (Lecount, 2001). Desta forma, uma série de regras hierárquicas e de consumo deveriam ser seguidas, por exemplo, a diferenciação dos utensílios dentre os comensais. Para o rei, usavam-se cerâmicas pintadas e desenhadas, para os comensais comuns, eram empregados copos de barro para tomar chocolate, assim como a ordem de consumo da bebida, que seguia da alta hierarquia para a menor. Isto é, as pesquisas também demonstraram que por ser em alimento muito específico e particular, o chocolate demandava uma série de regras e ritos de comensalidade a serem seguidos durante seu consumo social (Braga, 2006; Lecount, 2011).

A perpetuação dos rituais e de certas normas estão relacionadas à sua imaterialidade e sua normatividade. O chocolate para essas sociedades tradicionais era um elemento simbólico de

acolhimento e aproximação entre o estranho e o anfitrião, desempenhando um papel de mediação na formação de interações sociais (Lecount, 2001; Gotman, 1997; O'gorman, 2007). Desta forma, podemos observar também, a hierarquia existente nos ritos alimentares através da distinção entre os alimentos, à disposição dos comensais, objetos e utensílios, isto é, uma distinção social como coloca Bourdieu (2007), neste caso, mediada por alimentos. O chocolate sempre se mostrou um alimento de distinção, desde seu mais remoto consumo, como nas sociedades tradicionais na América do Sul e Central.

Os espanhóis, ao levarem o chocolate para Europa, também replicaram alguns desses ritos, para eles exóticos. Norton (2006) descreve algumas questões sobre os ritos de consumo da bebida chocolate na Europa no século XIX, usando o fato da transculturação migratória do chocolate para revisar os modelos explicativos do gosto usados na literatura histórica. Além disso, com auxílio de autores como Bourdieu (2007), conceitua o chocolate como alimento de distinção e, o exótico como status e moda. Em seu estudo, Norton (2006) descreve que de início, os europeus não alteraram os rituais de consumo do chocolate. Deste modo, os espanhóis buscaram inicialmente não alterar e sim manter o rito de consumo do chocolate e seu exotismo. Na verdade, os europeus se adequaram e desenvolveram um gosto pelo chocolate indígena, procurando recriar o mesmo ritual, isto é, observando uma série de regras de pré-preparo da bebida, replicando a experiência do chocolate indígena da América na Europa. A migração desse rito do chocolate levou à transmissão transcultural de gostos.

De acordo com tais ritos de consumo, a Hospitalidade se destaca como ponto central dessas interações sociais, como bem afirma Camargo (2015). Assim, essa transmissão de gostos relatada por Norton acabou gerando uma troca riquíssima de conhecimentos e experiências. Bem como a distinção social do gosto apareceu em estudos onde o chocolate foi descrito principalmente como alimento de poder e de luxo, restrito a um grupo específico de pessoas como nobres e reis, tanto nas sociedades tradicionais da América, quanto na contemporaneidade europeia (Braga, 2006; Norton, 2006). A distinção social foi uma categoria que também apareceu em vários estudos. Segundo Bourdieu (2007), a distinção social do gosto, tal como argumentou em seus estudos, seria uma expressão através da qual o indivíduo demonstra sua superioridade em relação ao outro e, no plano social, um meio pelo qual as classes dominantes procuram distinguir-se na comparação com as demais classes sociais.

O fato de o chocolate inicialmente ser extremamente caro na Europa, corroborou com o status de alimento de distinção social (Bourdieu, 2007). No século XVII, era um produto restrito e

limitado aos nobres e ricos, claramente considerado um alimento de distinção nos ritos alimentares dentro deste contexto (Braga, 2006). Pode-se dizer que o chocolate da tarde, entre os mais ricos na França do século XVIII, era claramente um ritual de comensalidade a serviço da distinção social, distinguindo entre os que já haviam experimentado a bebida exótica e os que ainda não haviam experimentado (Coe & Coe, 2007). Com o passar dos anos, os rituais de consumo do chocolate se expandiram e passaram a ser reproduzidos em maior escala e no âmbito público também, como em casas específicas onde eram servidos chá, café e o chocolate (Braga, 2006). Além disso, com relação a sociabilidade desses ritos na Europa, a hospitalidade nos ajuda a compreender os diferentes modos de interação e colaboração, destacando o papel central das relações sociais (Camargo, 2015; Gotman, 1997).

De acordo com as pesquisas, as relações de troca e comércio do chocolate descrevem sua trajetória desde a América pré-hispânica até seu consumo contemporâneo, bem como a cultura de produção do chocolate na Europa, mostrando o chocolate como símbolo cultural e comercial (Norton, 2006; Coe & Coe, 2007). O chocolate não era somente visto como alimento, mas como parte de normas sociais abrangentes de comportamento e consumo. Sob a perspectiva das relações de troca, Korten (2017) circunscreve a importância do chocolate para a manutenção do clérigo italiano na época napoleônica. De acordo com o estudo, os italianos conseguiram, por meio das trocas de cacau e chocolate entre os religiosos, influenciar o comércio e consumo de chocolate na Itália nesse período.

A relação histórica entre o sagrado, o profano e o chocolate, é evidenciada e, nesse ponto, é interessante observar a existência de uma relação antiga entre a Igreja Católica e o chocolate. Tais relações de troca iniciaram com as conquistas espanholas já no séc. XVI, com os clérigos espanhóis na América. Os Dominicanos, Capuchinhos, Franciscanos e Jesuítas foram os primeiros missionários a adotar algumas das práticas culturais de consumo de chocolate dos índios nativos. Os Jesuítas estavam envolvidos em todas as etapas de produção do chocolate, principalmente no Paraguai e no Brasil, onde eram responsáveis desde a produção de cacau, fiscalização de fazendas e plantações, até seu envio para a Europa (Korten, 2017; Walker, 2006). As ordens religiosas, por meio dessas trocas, ajudaram a disseminar o chocolate em toda a Europa através das suas redes monásticas.

A era napoleônica retratada aqui se refere ao período em que a guerra bloqueou as rotas de comércio no Atlântico, entre 1796 e 1814. Neste sentido, entende-se como a Itália desenvolveu um mercado de chocolate desde o início. Já em 1700, Veneza, Florença e Turim também

introduziram alguns dos primeiros cafés europeus e os *chocolatiers* do Norte da Itália tinham suas receitas reconhecidas e famosas por toda Europa (Braga, 2006; Cadbury, 1994). A expansão de seu consumo também estava diretamente ligada ao consumo do açúcar e às trocas comerciais dos países colonizadores europeus. De acordo com Sofie e Michael Coe (2007), o chocolate, sob um viés mais crítico de seu consumo e produção, estava relacionado às trocas políticas e econômicas dos países com exploração agrícola como Inglaterra, Portugal, Espanha.

Essa perspectiva das trocas pelo viés econômico, comercial e político, também foi evidenciada por Granado (2017), em que o chocolate se apresenta como impulsionador econômico para os países com colônia de exploração agrícola. Esse mercado potencial para exportação e acordos políticos no período que antecedeu a grande guerra entre 1870 e 1914, provocou uma interação contínua entre diversas esferas como a inovação chocolateira, o comércio, os bancos, a economia política e a economia imperial, ou seja, o consumo de chocolate funcionou também como estratégia política.

Com relação aos vínculos e laços sociais, Braga (2006) relata a importância dos espaços públicos de consumo do chocolate para a sociabilidade e interações na Europa dos séculos XVIII e XIX. A expansão das casas de chocolates como locais frequentados pela elite, políticos e intelectuais, aumentou consideravelmente o consumo do chocolate, disseminando esse hábito por toda Europa, principalmente por ser um alimento de luxo e status. Interações sociais de diversas naturezas eram reforçadas e iniciadas. Como pano de fundo, encenavam as relações políticas, econômicas, entre banqueiros, comerciantes e industriais, bem como as relações interpessoais entre os pensadores e pesquisadores da época, como filósofos, escritores e jornalistas. Desta forma, evidencia-se a mediação do chocolate nas interações sociais e no desenvolvimento de relações interpessoais.

Smith (2008) questiona a expansão do consumo do chocolate não só pelo viés da sociabilidade, do luxo e status, mas por ser uma bebida quente e estimulante, citando a questão do vício por bebidas como café, chocolate e chá, por conterem alcaloides e outros produtos viciantes. Para ele, é difícil saber o motivo desse aumento significativo do consumo dessas bebidas na Europa. Uma suposição seria o fato de as bebidas serem consumidas também por serem energéticas e viciantes (Bruinsma & Taren, 1999). O consumo exacerbado dos chás provenientes da China também foi notável, assim como o consumo de café indicou mudanças, como o aumento extremamente rápido de seu consumo.

Pode-se destacar dois momentos da história como marcos radicais no consumo do chocolate: o trânsito do sagrado para o profano, com a migração de seu consumo na Europa. Outro marco é a mudança de sua forma material, estética e de consumo: a transição de bebida para comida, passando da forma líquida para forma sólida com o advento das barras de chocolate no século XIX. Com este fenômeno das barras de chocolate, seu consumo se difundiu mais ainda e, com o aumento de sua produção, o chocolate ficou mais acessível com o passar do tempo (Coe & Coe, 2007).

Sob uma perspectiva mais contemporânea, Ogasawara (1996) observou uma outra relação com o chocolate na cultura oriental, o ato de se presentear. Contrapondo a miscigenação da cultura americana do feriado de São Valentim – o dia dos namorados – com a prática de mulheres presentear os homens com chocolate, representando um símbolo de admiração, reciprocidade e respeito ao presenteado. Com isso, o consumo no Japão possui algumas particularidades. Ao imbuir o chocolate com significados que os homens acham difícil ignorar, as mulheres são capazes de usufruir de um poder temporário. Desta forma, foi possível destacar o chocolate como símbolo de presente, carinho, respeito e admiração.

Nos trabalhos de cunho historiográfico sobre o chocolate, observam-se estudos sobre a origem, ritos e rituais, produção e consumo do mesmo. Existem mais referências em estudos históricos e sociológicos por parte de pesquisadores na Inglaterra, Estados Unidos, Espanha e Itália, relacionados à história e contextos desses locais. O chocolate, por ser um alimento milenar, originário da América, sempre foi carregado de representações simbólicas, sociais e culturais, ligado as práticas de hospitalidade, distinção social, dádiva e trocas (Coe & Coe, 2007; Lecount, 2011; Norton, 2006).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A literatura encontrada sob a perspectiva das ciências sociais e humanas com a temática chocolate é de grande relevância, com resultados e contributos teóricos importantes nos campos da história, antropologia, sociologia e psicologia. Foi possível analisar que o chocolate ao longo da história deixou o campo do sagrado para constituir um símbolo de hospitalidade, dádiva e exclusividade. O chocolate destacou-se como mediador de Hospitalidade dependendo do contexto em que é utilizado, como em cenas de acolhimento, de comensalidade e de trocas sociais, onde o objetivo principal dessa mediação era o desenvolvimento ou manutenção de vínculo social.

Os documentos analisados demonstraram a diversidade das temáticas que exploram o chocolate, sob diferentes perspectivas das áreas de conhecimento, o que evidencia também, o chocolate como um alimento portador de inúmeros significados ao longo de sua história. Nessa pesquisa, foi possível evidenciar aspectos importantes pertinentes ao chocolate e Hospitalidade, começando por sua história, marcada por relações comerciais, políticas, de consumo e produção. Tais pesquisas descrevem a prática de rituais religiosos envolvendo a bebida chocolate, bem como o fato de a bebida ser privilégio de um grupo restrito de pessoas, como reis, príncipes e guerreiros na América pré-hispânica. Neste sentido, pode-se observar a distinção social por meio deste alimento (Bourdieu, 2007). Além disso, a prática de rituais religiosos com oferendas da bebida aos deuses, simboliza dádiva e contra dádiva presentes nos rituais religiosos com chocolate. Neste caso, a bebida representava uma forma de retribuição (Camargo, 2015; Coe & Coe, 2007).

As sementes do cacau eram muitas vezes utilizadas como moeda de troca dessas sociedades tradicionais. Esses hábitos são marcados pela hospitalidade, pela dádiva, onde o sistema de troca ancestral pode ser visualizado no cotidiano dos povos pré-hispânicos. Outro ponto de convergência entre alguns estudos está relacionado ao vínculo simbólico e cultural do chocolate com a nobreza, o poder e o luxo, aparecendo nos estudos históricos quase como uma constante.

Através do conteúdo já exposto, observou-se como a temática da Hospitalidade - apesar de não ser citada literalmente - aparece na maioria dos documentos analisados. Essa perspectiva da hospitalidade contribui para o entendimento do chocolate como mediador de relações interpessoais, como elemento de trocas e presentes, facilitando a compreensão de como o consumo do chocolate foi se desenvolvendo ao longo do tempo. Ao se relacionar os conceitos, foi possível explicitar a importância da Hospitalidade para a compreensão de acontecimentos relevantes na história do chocolate, como os rituais religiosos e de comensalidade, o chocolate como elemento de reciprocidade, de trocas e de interação social, como mediador de desenvolvimento de laços sociais. Para finalizar, com relação às práticas relacionadas ao consumo de chocolate pré-hispânico, foi possível considerar que o cacau assim como o chocolate foram alimentos vinculados a uma sacralidade um pouco invisível à historiografia oficial. Essa relação do chocolate entre sagrado e profano, retrata como a mediação material do chocolate se incorpora nas relações de troca e em práticas rituais dependentes. Neste sentido, essas práticas resultam em modelos e estruturas que organizam a interação humana, laços e vínculos sociais (Mauss, 2003; Bourdieu, 2007; Godbout, 1999).

Na maioria dos estudos analisados a relação de troca destaca-se como essencial. A reciprocidade da troca fornece segurança, desenvolvimento social e econômico. O chocolate neste caso exerce múltiplas funções, simbolizando um elemento central dessas relações de troca. Através deste trabalho, pode-se considerar que o chocolate está diretamente ligado à sociabilidade e que a disseminação de seu consumo só foi possível baseada nessas relações de troca, de poder e de comensalidade, bem como ao ato de se presentear. Foi possível observar também o chocolate como símbolo cultural, como parte integrante de normas e regras sociais de comportamento e consumo.

REFERÊNCIAS

- Braga, M. R. I. (2006). O chocolate à mesa: sociabilidade, luxo e exotismo. *Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade: Contributos para uma História da Cultura em Portugal*. Lisboa: Universidade Aberta.
- Bauer, M., & Aarts, B. (2010). A construção do corpus: um princípio para a coleta de dados qualitativos. In M. W. Bauer & G. Gaskell (Coord.). *Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som: um manual prático*. pp.39-63. Petrópolis-RJ: Vozes.
- Bourdieu, P. (2007). *A distinção: Crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk.
- Boutaud, J. (2011). Comensalidade: compartilhar a mesa. In A. Montandon (Coord.). *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac.
- Bruinsma, K., & Taren, D. L. (1999). Chocolate: food or drug. *Journal of the American Dietetic Association*, 99(10), 1249-1256. [Link](#)
- Cadbury, R. (1994). *Cocoa: all about it*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Camargo, L. O. L. (2015). Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 12(1), 42-69. [Link](#)
- Coe, S. & Coe, M. (2007). *The true history of chocolate*. Nova Iorque: Thames&Hudson.
- Faltin, A., & Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2019). Comensalidade na hospitalidade e na convivialidade: um ensaio teórico. *Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 11(3), p. 634-652. [Link](#)
- Franco, M. L. P. B. (2005). *Análise de conteúdo*. Brasília: Liber Livro.
- Godbout, J. (1997). Réveoir c'est donner. *Communications*, 65, p. 35-48.
- Godbout, J. (1999). *O espírito da dádiva*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas.

Sulis, M. & Camargo, L. O. de L. (2020). Chocolate e hospitalidade: entre o sagrado e o profano. *Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade*, 12(2), pp. 334-349. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p334>

- Gotman, A. (1997). La question de la hospitalité aujourd'hui. *Communications*, 65, p. 5-19. [Link](#)
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2017). Novas configurações do comer junto - reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). *Estudos Sociedade e Agricultura*, 2, p. 251-275. [Link](#)
- Granado, O. (2017). El chocolate antes de la Gran Guerra: Una perspectiva desde los sistemas abiertos. *Tiempo&Economía*, 4(2), 67-88. [Link](#)
- Korten, C. (2017). Pope Gregory XVI's chocolate enterprise: How some Italian Clerics survived financially during the Napoleonic Era. *American Society of Church History*, 86(1), 63-85. [Link](#)
- Lardellier, P. (2011) Ritos políticos: espetáculos performativos. In A. Montandon (Coord.). *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Lecount L. (2001). Like water for chocolate: Feasting and political ritual among the late classic Maya at Xunantunich. *American Anthropologist*, 103(4), 935-953. [Link](#)
- Lugosi, P. (2016). Consuming hospitality. In C. Lashley (Coord.) *Routledge handbook of hospitality studies*. pp. 220-232. Abingdon: Routledge,
- Mauss, M. (2003). *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify.
- Montandon, A. (2011). *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac São Paulo.
- Norton, M. (2006). Tasting empire: Chocolate and the European internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review*, 111(3), 660- 691. [Link](#)
- Ogasawara Y. (1996). Meanings of chocolate: Power and gender in Valentine's gift giving. *International Journal of Japanese Sociology*, 5(1), 41-66. [Link](#)
- O'Gorman, K. D. (2007). Dimensions of Hospitality: exploring ancient and classical origins. In C. Lashley; P. Lynch & A. Morrison (Coord.). *Hospitality: a social lens*, p. 17-32. Oxford: Elsevier.
- Pitt-Rivers, J. (2012). The law of hospitality. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 2(1), 501-517. [Link](#)
- Riviére, C. (1997). *Os ritos profanos*. Petrópolis-RJ: Vozes.
- Rodriguez, P. H. (2012). *Chocolate: paixão irresistível*. São Paulo: Planeta.
- Selwin, T. (2001). An anthropology of hospitality. In C. Lashley; A. Morrison (Coord), *In search of hospitality*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Sulis, M. & Camargo, L. O. de L. (2020). Chocolate e hospitalidade: entre o sagrado e o profano. **Rosa dos Ventos Turismo e Hospitalidade**, 12(2), pp. 334-349. DOI: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v12i2p334>

Smith W. G. C. (2008). The global consumption of hot beverages, c.1500 to c.1900. In A. Nutzenadel; F. Trentmann (Coord.). *Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world*, pp. 37-56, Oxford: Bergpublishers.

Walker, T. (2006). Slave labor and chocolate in Brazil: the culture of cacao plantations in Amazonia and Bahia (17th-19th Centuries). *Journal Food and Foodways*, 15(1-2), 75-106.
[Link](#)