

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

ANA CRISTINA MAIA DE ARAÚJO ACOSTA

**ETIQUETA E HOSPITALIDADE EM BANQUETES
COMEMORATIVOS**

São Paulo
2012

ANA CRISTINA MAIA DE ARAÚJO ACOSTA

**ETIQUETA E HOSPITALIDADE EM BANQUETES
COMEMORATIVOS**

Dissertação de mestrado apresentada à Banca Examinadora para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof.^aDr.^a. Sênia Regina Bastos.

São Paulo
2012

ANA CRISTINA MAIA DE ARAÚJO ACOSTA

**ETIQUETA E HOSPITALIDADE EM BANQUETES
COMEMORATIVOS**

Dissertação de mestrado apresentada à Banca Examinadora para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, área de concentração em Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Prof.^aDr.^a. Sênia Regina Bastos.

Aprovado em 12 de setembro de 2012.

Prof.^a. Dr.^a. Sênia Regina Bastos - Orientadora

Prof.^a. Dr.^a. Sarah Chucid Da Viá

Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo

*Enquanto estiver vivo, sinta-se vivo.
Se sentir saudades do que fazia, volte a fazê-lo.
Não viva de fotografias amareladas...
Continue, quando todos esperam que desistas.
Não deixe que enferruje o ferro que existe em você.
Faça com que em vez de pena, tenham respeito por você.
Quando não conseguir correr através dos anos, trote.
Quando não conseguir trotar, caminhe.
Quando não conseguir caminhar, use uma bengala.
Mas nunca se detenha.*

Madre Teresa de Calcutá

Às minhas filhas amadas, razão do meu ser! Meus anjos terrestres que me conduzem e me sustentam, lançando-me sempre à frente com amor e esperança. Com elas aprendi a ser melhor, a amar incondicionalmente e a acreditar que é sempre possível, quando tudo parece escuro e amargo.

AGRADECIMENTOS

Diante do Senhor me curvo e, envolta pela mais profunda gratidão, depósito, aqui, minhas preces e agradecimentos:

A você, meu Pai, que me concedeu o dom da vida; que é Luz a me guiar pelos caminhos mais árduos e sombrios; que, com Suas Mãos Misericordiosas me ajuda, a cada dia, a carregar o meu fardo que, por vezes, é pesado demais; que, com Seu Amor Infinito, me consola na dor, transformando momentos difíceis em verdadeiras lições de amor, de renúncia, de paciência, de abnegação, de coragem e de perseverança... Ao meu Deus, entrego todo o meu ser!

Agradeço-Te infinitamente, pelas bênçãos que derramou sobre mim, permitindo-me ser mãe, através das vidas da Victória e Giovanna, meus maiores tesouros; um amor que transcende céus e terras! Através delas e por elas, me tornei um ser humano melhor e mais feliz! Obrigada, Senhor, por ter me privilegiado com a existência das minhas filhas que se traduz em alegria, carinho, preocupação, sinceridade e um amor genuíno, sem igual. Obrigada, pelas lágrimas que elas derramaram em sinal deste mesmo amor, quando me ausentei, por tantas e tantas vezes, para trilhar o meu caminho e chegar até aqui. Obrigada, meu Deus, porque essas mesmas lágrimas me impulsionaram e foram decisivas para eu perseverar, me dando a certeza de que eu conseguiria alcançar o meu objetivo, por mim e por elas. Pelas duas maiores riquezas que me deste, eu lhe sou eternamente grata!

Agradeço-Te pelo companheiro que colocou em meu caminho. Um marido amoroso e que sempre buscou me apoiar, seja com uma palavra de incentivo; com uma comida quentinha que preparava, com todo carinho, para quando eu chegasse em casa, de madrugada; seja com um abraço apertado dizendo para eu não desistir; com o seu silêncio que me calava profundamente e me dava força para que eu não desanimasse e, principalmente, por cuidar, com toda dedicação e amor, das nossas filhas quando eu me ausentava para viajar buscando o meu aprendizado. Pela vida do Ney eu lhe agradeço, Senhor!

Agradeço-Te pela vida da minha mãe, uma vida sempre presente e valiosa para mim. Uma mulher guerreira que sempre priorizou a sua família, um exemplo de mãe e dedicação. Sua presença me ampara e conforta, suas palavras me guiam e abençoam, seu amor incondicional me protege, me dá forças e dele também pude me alimentar para conquistar mais essa vitória. Sou eternamente grata pela mãe que me deste, Senhor!

Agradeço-Te pelo pai que me deste (*in memorian*). Um ser humano extraordinário, dono de um coração esplendido, um homem que viveu para fazer o bem e amar o seu próximo. Orgulho-me dele e seus ensinamentos permeiam a minha vida e, em cada atitude minha, lembro-me das suas sábias lições; paro, me calo e recordo suas palavras mansas e justas, retrocedo e sigo em frente me espelhando nele e tentando imitá-lo, em cada detalhe. Ele foi o meu mestre, meu amigo, meu conselheiro, um pai verdadeiro! Hoje, ele não está mais aqui, entre nós, mas a sua presença é tão real e tão presente que posso senti-lo ao meu lado e isso me encoraja e me faz mais vitoriosa. Com toda a minha gratidão e amor, entrego o meu pai amado em Seus braços.

Agradeço-Te pelos meus três irmãos que são bênçãos em minha vida. Todos eles, de uma forma ou de outra, me incentivaram com suas palavras e, mesmo que distantes, pude senti-los perto de mim. De uma forma muito especial, coloco aqui minha prece pela Nilvinha, minha “irmã gêmea”, que muitas vezes foi e é a mãe da minha pequena Giovanna. Na minha ausência, durante o mestrado, ela, com todo o seu amor e disposição, acolheu a minha filha em seu lar e fez com que a dor da separação ficasse bem mais leve e serena. Uma mulher invejável, corajosa e que tem dentro de si uma fé que a faz mover céus e terras; um exemplo de vida para mim.

Agradeço-te, imensamente, pela presença sábia e sincera da minha orientadora, Prof^a. Sênia. Obrigada, Senhor, por ter permitido que ela cruzasse o meu caminho, no decorrer do mestrado. Sem me perguntar nada, ela me aceitou como orientanda e, com todo o seu conhecimento, paciência e sabedoria me conduziu durante toda a minha pesquisa, amparando-me degrau por degrau, norteando-me em busca do melhor caminho a seguir, me ensinando, como pessoa, a desbravar uma floresta inteira.

Agradeço-Te pela vida da Ir. Susana, uma amiga verdadeira que sempre buscou me orientar e me acalmar nos momentos mais difíceis. Um ombro amigo sem igual. Com ela aprendi a amar mais, a respeitar mais, a entender mais e a julgar menos as pessoas, aceitando os meus limites e fraquezas. Suas palavras são alicerces para a minha vida, sua presença é motivo de alegria para mim.

Agradeço-Te pela presença amiga da Daniela Luchesi em minha vida. Num momento difícil, quando quase recuei, ela me estendeu as mãos e reascendeu em mim a esperança, fazendo-me acreditar que seria possível conquistar mais uma vitória.

Agradeço-Te pela presença materna da Prof^a. Gesiane, no meu dia a dia. Com suas palavras amorosas me confortou em momentos delicados e conflitantes e, com sua disposição, dedicou o seu tempo precioso para a correção deste trabalho.

Agradeço-Te pelas minhas amigas do mestrado - Luciana, Geny, Bárbara e Cláudia - mulheres especiais! Cada uma com sua história e com todas as suas histórias aprendi muito e, com elas, a distância se tornou menor, o fardo se tornou mais leve e, entre olhares, compartilhamos nossos medos, angústias e alegrias pelo momento vivido.

Agradeço-Te pelos meus professores do mestrado que foram fundamentais para a conclusão deste trabalho.

Agradeço-Te pelas minhas alunas – Adriane, Cássia, Luciane, Odete e Salete que, tão gentilmente aceitaram participar desta pesquisa e, assim, ajudaram-me na concretização dessa realização pessoal e profissional.

Agradeço-Te pela presença profissional e amiga da Alessandra Marota, secretária da Pós-Graduação.

Agradeço-Te, meu Deus, por todas as pessoas que, ao longo desses dois últimos anos de estudo e dedicação se fizeram presentes em minha vida.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo estudar a relação entre a etiqueta e a hospitalidade nos banquetes comemorativos familiares baseados no calendário cristão. Trata-se de uma investigação de natureza qualitativa sobre o modo como se recebe nessas reuniões festivas familiares. A relação entre o comer e a etiqueta encontra-se pautada na configuração da mesa, uma vez que, as maneiras à mesa obedecem a um verdadeiro ritual que deve ser seguido, indiscutivelmente, para que assim seja mantida a inclusão do indivíduo no meio social onde ele está inserido. A maneira como se come reveste-se de simbolismo que transparece em cada gesto, palavras e atitudes nas refeições formais ou até mesmo cotidianas, sendo influenciados pelos objetos utilizados para consumir os alimentos prontos, importantes símbolos da distinção social. Está presente no significado das boas maneiras o princípio da diferenciação, de identificação de um grupo, ou seja, determinadas posturas ou gestos são capazes de revelar o lugar que o indivíduo ocupa na sociedade. Fundamentado em pesquisa bibliográfica com teóricos que abordam o tema, o corpus documental foi construído por meio da realização de cinco entrevistas com roteiro semiestruturado e perguntas abertas. Verificou-se uma relação direta entre a etiqueta e a hospitalidade no comportamento do anfitrião e do convidado nas recepções familiares oferecidas nas residências das entrevistadas por ocasião da Páscoa ou do Natal. Conclui-se que as regras de etiqueta são vivas e permeiam as recepções sociais de caráter doméstico, manifestadas pelos gestos, palavras e atitudes, contribuindo, assim, para o sucesso da hospitalidade.

Palavras-chave: Hospitalidade. Comensalidade. Etiqueta. Banquete.

ABSTRACT

This research aims at studying the relationship between etiquette and hospitality present at family celebratory feasts based on the Christian calendar. It is an investigation of qualitative nature on how people host in festive family meetings. The relationship between eating and etiquette is ruled by the table setting, because table manners follow a real ritual that must be imperatively followed in order to maintain the social inclusion. The way one eats carries all the symbolism which is visible in every gesture, word and attitude in formal or even daily meals, influenced by the objects used to eat the prepared foods, important symbols of social distinction. The principle of differentiation and identification of a group is present in the meaning of good manners, that is, certain behaviors or gestures may reveal the place an individual occupies in society. Based on a bibliographical research with theorists who approach this issue, the documental corpus of this study used the qualitative research, based on five interviews with semi-structured and open questions. This study verified the direct relation between etiquette and hospitality on the behavior of the host and the guest at family feasts in the houses of the interviewees, on the occasion of Easter and Christmas. It was concluded that the rules of etiquette are alive and permeate the festive family meetings, expressed by gestures, words and actions, thus contributing to the success of hospitality.

Key-words: Hospitality. Commensality. Etiquette. Feast.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
CAPÍTULO 1 – ETIQUETA E HOSPITALIDADE.....	17
1.1 MANIFESTAÇÕES DA ETIQUETA.....	17
1.2 FUNDAMENTOS TEÓRICOS DA HOSPITALIDADE.....	30
1.3 COMENSALIDADE: COMPARTILHANDO A MESA	35
1.4 BANQUETES	41
CAPÍTULO 2 – FESTAS COMEMORATIVAS EM FAMÍLIA.....	47
2.1 A FAMÍLIA: UM RETOCESSO NO TEMPO.....	47
2.2 AS PRÁTICAS FESTIVAS ONTEM E HOJE	53
2.3 FESTAS DO CALENDÁRIO CRISTÃO.....	57
2.4 BANQUETES COMEMORATIVOS NO CALENDÁRIO CRISTÃO	63
2.5 RECEPÇÕES EM CASAS DE FAMÍLIA.....	67
CAPÍTULO 3 – RECEPÇÕES EM FAMÍLIA.....	73
3.1 A CIDADE DE BAURU	73
3.2 RECEBENDO CONVIDADOS NO ESPAÇO DOMÉSTICO.....	77
3.3 REGRAS DE ETIQUETA.....	83
CAPÍTULO 4 - METODOLOGIA.....	90
4.1 METODOLOGIA PARA ANÁLISE DE CONTEÚDO.....	90
4.1.1 LEVANTAMENTO E REFINAMENTO DE DADOS	91
4.1.2 ESTABELECEENDO CONTATO.....	92
4.1.3 ENTREVISTAS	92
4.1.4 TRANSCRIÇÃO E EXPLORAÇÃO DOS DADOS	94
4.1.5 SISTEMA DE CATEGORIAS DE ANÁLISE.....	95
CONCLUSÃO.....	98
REFERÊNCIAS.....	102
ANEXO A	108

INTRODUÇÃO

O crescente interesse em aglutinar uma antiga paixão – a etiqueta – com um assunto, até então, desconhecido – a hospitalidade é decorrente do universo descortinado no Mestrado em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, viabilizando o aprofundamento e a realização de uma pesquisa nessa área.

A escolha do tema “Etiqueta e hospitalidade” deve-se a inserção da pesquisadora na área como docente de um Curso de Tecnologia em Gastronomia em uma IES privada, do interior do Estado de São Paulo. A partir da realidade vivenciada em sala de aula e dos trabalhos práticos desenvolvidos com os alunos de Gastronomia, em uma disciplina específica do curso, surgiu o interesse na realização desta dissertação.

Primeiramente, salienta-se que o estudo sobre a etiqueta tem como referencial teórico os autores que versam sobre a etiqueta francesa. Dentre eles destaca-se, primeiramente, Norbert Elias (1990; 1994). No livro “O processo civilizador”, remontando a Idade Média, Elias se preocupou em recuperar os sentidos e os significados que estavam aliados ao conceito de civilidade até chegar ao de civilizado conforme conhecemos hoje, pela impossibilidade de se determinar um marco zero da história das boas maneiras. Já em “A sociedade da corte”, Elias destaca a corte francesa de Luís XIV, onde todos eram absorvidos por uma poderosa rede de interdependências. As elites encontravam-se sob forte pressão para competir com o prestígio social e o rei sustentava seu poder através da sutil manipulação dessas rivalidades. Outro autor, Renato Janine Ribeiro (1990), em seu livro “A etiqueta no Antigo Regime” entende a etiqueta não apenas como uma questão de boas maneiras. Ribeiro salienta que nas cortes européias dos séculos XVII e XVIII a etiqueta possuía uma conotação política, através de gestos que significavam o acesso à educação, à riqueza, à posição social, utilizados para firmar e reconhecer os poderes dominantes.

No que se refere à etiqueta como objeto de pesquisa observa-se que são poucos os trabalhos e autores que debruçam sobre esse tema colocando-o em lugar de destaque em suas análises.

O comportamento social tem referência histórica na França em meados do século XVII. Elias (1994) justifica esse ponto de partida em virtude do grande volume de informações que valorizavam as boas maneiras e aquilo que era considerado comportamento socialmente aceitável na época.

Elias (1994) nos faz compreender as boas maneiras como mediação social e como uma prática (re)definidora dos padrões comportamentais no âmbito das relações sociais. Para o autor houve um longo “processo civilizador” de aprendizagem e transformação de hábitos e costumes ao qual a aristocracia europeia se submeteu a fim de controlar suas pulsões. Ele argumenta que a estrutura da sociedade se modificou concomitantemente ao padrão de comportamento. O senso do que fazer ou não fazer tornou-se significativo em conjunto com as novas relações de poder que emergiam. As pessoas passaram a ter uma tendência cada vez maior em observar a si e aos outros, aumentando, assim, a coação interpessoal, e a exigência e ênfase em um “bom comportamento”, que foi aos poucos colocado como requisito de inserção social (PEREIRA, 2003).

A abordagem de Elias (1994) é de suma importância para o entendimento do modo como se formou a noção de etiqueta e, também, como essa prática cultural alcançou camadas sociais mais populares, tornando-se um bem a ser consumido, na sociedade contemporânea.

Entende-se por etiqueta um conjunto de regras/códigos associados ao comportamento do homem na sociedade, geralmente presentes no domínio das classes mais altas da população. Não se pretende dizer, com isso, que pessoas menos desprovidas econômica e socialmente não possam fazer uso de tais regras/códigos, conforme se verificará ao longo deste estudo.

Figueiredo (2007) considera que a etiqueta foi criada com o objetivo de distinguir um minucioso conjunto de regras de conduta, expressados em gestos, roupas, acessórios, linguagem, entre outros, atravessando longas e complexas etapas de transformação. Subjetivamente ela está associada à elite por razões de sua origem, no entanto, hoje, apresenta-se mais flexível e facilmente acessível como instrumento útil e necessário para uniformizar e organizar comportamentos entre diferentes grupos sociais.

Todos os grupos sociais possuem regras de etiqueta, cabendo a cada integrante respeitá-las para que seja aceito e, desta forma, fazer parte de determinado grupo. Porém, inicialmente, somente as regras de conduta da elite foram descritas e publicadas, sendo agregadas a quem as dominava, à imagem da distinção, educação e elegância. Justifica-se, assim, o desejo na busca do conhecimento da etiqueta, inclusive na forma como ela é entendida atualmente (FIGUEIREDO, 2007).

Pensar a etiqueta implica contextualizá-la no tempo e no espaço, pelo modo como cada grupo social expressa seu respeito às leis universais e não escritas da hospitalidade (MONTANDON, 2011).

Receber bem o hóspede é um dever do anfitrião, gesto valorizado em todas as sociedades. Porém, a forma como cada sociedade recomenda o tratamento ao hóspede/convidado, é domínio da etiqueta.

Recorre-se a Camargo (2004, p. 24) para destacar que o receber é muito mais do que regras escritas, sendo a hospitalidade uma estratégia para combater o “esvaziamento das relações humanas”.

De acordo com o autor, a etiqueta tem seu papel destacado por fazer parte dos “significados mais profundos dos gestos e rituais que envolvem o contato humano” (CAMARGO, 2004, p. 55), facilitando o convívio e possibilitando o equilíbrio entre os vínculos humanos.

“A hospitalidade é uma maneira de se viver em conjunto, regida por regras, ritos e leis” não se restringindo a “bens de consumo, mas gentilezas, festins, ritos, danças e festas” (MONTANDON, 2003, p. 132).

Se hospitalidade associa-se, também às manifestações gentis expressas entre anfitrião e convidado, seja no modo de falar (agradecer um convite, elogiar um prato bem feito, por exemplo), seja no modo de agir (um cumprimento caloroso, um aperto de mão firme manifestando a satisfação do encontro ou reencontro, a disponibilidade manifesta em ofertar o lugar para outro sentar-se, entre outros), todos esses códigos verbais e não-verbais resultam em uma relação harmônica e saudável entre os convivas, na qual se prioriza a preocupação com o outro e o seu bem estar.

Dessa forma, percebe-se que a hospitalidade está entrelaçada com a etiqueta a qual nos oferece códigos e regras uniformes, tornando o receber mais previsível, agradável e inesquecível.

Por outro viés, contextualiza-se a relação entre o comer e a etiqueta que se encontra pautada na configuração da mesa, uma vez que, as maneiras à mesa obedecem a um verdadeiro ritual que deve ser seguido, indiscutivelmente, para que assim seja mantida a permanência no grupo ou a inclusão daqueles que almejam dele fazer parte. A maneira como se come reveste-se de simbolismo que transparece a cada gesto, palavras e atitudes nas refeições formais ou até mesmo cotidianas, sendo influenciados pelos objetos utilizados para consumir os alimentos prontos, importantes símbolos da distinção social.

Na publicação do holandês Erasmo de Rotterdam, *De civilitate morum puerilium* (A civilidade pueril), de 1530, encontram-se vários trechos de recomendação dos bons modos à mesa, vista como forte símbolo de diferenciação de camadas sociais.

Rotterdam define a civilidade em oposição à rusticidade, sendo certas atitudes peculiares apenas entre os “não-nobres”. O autor esclarece que está presente no significado das boas maneiras o princípio da diferenciação, de identificação de um grupo, ou seja, determinadas posturas ou gestos são capazes de revelar o lugar que o indivíduo ocupa na sociedade.

Para refletir sobre a etiqueta e a hospitalidade, privilegiou-se a comensalidade que tem como papel o compartilhamento à mesa, onde o comer juntos assume um significado superior à simples necessidade de se alimentar.

Os grandes banquetes comemorativos oriundos dos povos gregos e romanos e também da corte francesa, fazem parte da história da comensalidade e apontam para o encontro à mesa farta, regado com bebidas, conversas, atrações e, ainda, em alguns casos, sugerem rituais sagrados que evocam os deuses. Tais banquetes diferenciavam-se dos atuais pelo tempo de duração, pois muitas vezes duravam dias, entre comidas, bebidas, rituais sagrados e entretenimento.

Os banquetes contemporâneos comemorativos, por sua vez, espelham-se, em muitos aspectos, nos seus antecessores, “comer e beber” juntos por ocasião de uma data significativa seja de cunho familiar, social, religioso, político entre outros. Nesta pesquisa, sugere-se o estudo dos eventos de cunho religioso – Natal e Páscoa – porém ambos se inter-relacionam com os eventos sociais, dependendo da simbologia representativa dos mesmos.

Assim, esta pesquisa tem por objetivo refletir sobre a etiqueta e hospitalidade nos banquetes comemorativos, mais especificamente os banquetes de Natal e de Páscoa que são as duas principais festas do calendário cristão.

Para tanto, se elegeu como campo de análise as recepções familiares oferecidas nas residências de cinco alunas do Curso de Tecnologia em Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior do Estado de São Paulo, caracterizando-se como uma pesquisa de caráter qualitativo, realizadas por meio de entrevistas semiestruturadas. Tendo em vista a cultura e a tradição específicas presentes no receber em uma cidade do interior do Estado de São Paulo, acredita-se que os resultados apresentados poderão suscitar interesses de outros pesquisadores que trabalham com o tema.

A seleção das entrevistadas pautou-se pelo conhecimento prévio de conceitos sobre etiqueta, tratado na disciplina “Serviço de Sala e Bar” do referido curso. Partiu-se do pressuposto de que tais alunas realizam, recebem e compartilham com convidados e familiares o resultado do conhecimento adquirido ao longo da referida disciplina. A escolha das alunas deu-se por critérios pré-estabelecidos, a fim de que se pudesse traçar um perfil homogêneo, tais como ser casada, residir em Bauru, ter o hábito e gostar de receber e possuir condição financeira equivalente.

Justifica-se que gostar e estar habituado a receber são itens necessários no perfil das entrevistadas, uma vez que, para a coleta dos resultados da pesquisa é fundamental a prática do receber, para que os depoimentos sejam pautados nas experiências reais vividas por cada depoente e, tal hábito só justifica-se quando o gostar de receber estiver presente no sentimento das anfitriãs em questão.

Outro item salientado no perfil é ser casada, pois está diretamente relacionado com a habitualidade do receber, uma vez que as mulheres casadas preparam recepções domésticas, aglutinando a família em torno do evento.

Quanto ao método da entrevista, adotou-se a entrevista individual, com o uso de gravador para a coleta das respostas, com roteiro semiestruturado e perguntas abertas, a fim de uma maior abrangência do universo teórico da etiqueta e da hospitalidade.

A dissertação encontra-se estruturada em quatro capítulos, assim organizados:

O primeiro capítulo – Etiqueta e Hospitalidade – concentra-se na fundamentação teórica e histórica sobre etiqueta, hospitalidade, comensalidade e banquetes, utilizando-se de autores contemporâneos que constituem a referência sobre os estudos do tema.

O segundo capítulo – Festas comemorativas em família – discorre sobre a mudança da imagem da família no tempo, sem pretender caráter linear ou evolutivo, da Idade Média aos dias atuais; trata, ainda, do conceito e importância das festas na vida do homem, bem como explica a origem do calendário cristão, a partir da historicidade de Cristo, enfatizando a Páscoa e o Natal como os principais banquetes comemorativos desse calendário. Contextualiza, ainda, as recepções familiares com enfoque na hospitalidade doméstica.

O terceiro capítulo – Recepções em casa de família – aborda as relações entre os anfitriões que promovem festas comemorativas em suas casas, tendo como convidados pessoas internas e externas à família. Pretende-se detectar situações de convivência que identifiquem o papel da etiqueta e o como se recebe nas reuniões festivas.

O quarto capítulo – Metodologia – apresenta a justificativa metodológica, a partir de métodos utilizados durante a pesquisa, para o alcance do objetivo proposto.

CAPÍTULO 1 – ETIQUETA E HOSPITALIDADE

1.1 Manifestações da etiqueta

Todas as sociedades, em todas as épocas, estabeleceram princípios que regiam as relações entre os grupos e os indivíduos. Naturalmente não se tratava de códigos jurídicos, quanto mais não fosse pelo fato de não emanarem de poderes legislativos institucionais. Contudo, também eles impunham leis que podiam prescrever sanções às vezes até muito duras, como a reprovação de seus semelhantes ou a exclusão de grupos a que se almejava pertencer na esperança, por vezes, de uma ascensão social (ROMAGNOLI, 1998, p. 496).

Independentemente das regras sociais que a circundaram durante a história da humanidade, a etiqueta transparece em códigos de conduta que versam sobre o bem agir em sociedade para um melhor convívio social, baseado em regras que apontam para os modos à mesa de refeição, vestuário e linguagens verbais e não-verbais presentes no relacionamento humano.

Pereira (2003, p. 1) reflete sobre a etiqueta como:

[...] um instrumento útil para “normatizar ou uniformizar comportamentos em grupos social diferenciado engendrando pares de oposições do tipo “elegante/deselegante”, “certo/errado”, “masculino/feminino”, “chic/brega”, “grosseiro/polido” [...]

A etiqueta assume um papel de intermediação simbólica de acordo com a posição que os grupos ocupam dentro da sociedade. “Para aqueles que a escolhem como aprendizado e prática, a etiqueta significa ou comunica algo” (PEREIRA, 2003, p. 1).

Para o entendimento da propagação e absorção da etiqueta na sociedade contemporânea, destaca-se, inicialmente, como ela se manifestou ao longo dos séculos.

A história da etiqueta, de acordo com Castro (1997), está registrada na Biblioteca de Nova York, através de uma obra que trata do tema e aponta um papiro egípcio de 2500 a.C., denominado As Instruções de Ptah-hotep, como o primeiro documento a falar de fixação de normas de conduta.

Para o historiador americano James Breasted, Ptah-hotep, essas normas foram estabelecidas por um grão-vizir do rei DjedkaréIsesi da V dinastia (CASTRO, 1997). Os

ensinamentos atribuídos a este grão-vizir encontram-se registrados de forma completa no Papiro Prisse¹.

Em sua obra, Ptah-hotep analisa cuidadosamente as relações pessoais e familiares, considerando o casamento sagrado, e recomendando ao homem que soubesse escolher sua esposa e desse todo o carinho à mulher conquistada.

Na obra clássica da religião judaica, o Talmude, compilada por rabinos por volta do século V, encontra-se muitas regras de boas maneiras. São sugeridos, em tal obra, hábitos à mesa, como por exemplo: “um homem não deve pegar um pedaço de pão maior do que um ovo, nem deve levar à boca um pedaço maior que uma oliva”.

Muitos costumes, eternizados até hoje, pautam-se na Idade Média. Um deles é dar ao convidado de honra o lugar ao lado direito do anfitrião, descrito pela primeira vez na obra inglesa “*Standard Book of Etiquette*”, em 1901. Tal gesto tem sua coerência baseada num motivo prático, pois o cavaleiro, na Idade Média, estando ao lado direito do anfitrião, sentia-se mais à vontade para manejar a sua espada, presa à cintura do lado esquerdo.

A referência histórica no que diz respeito ao comportamento social remete-se à França, em meados do século XVII, em virtude do grande volume de informações que valorizavam as boas maneiras e sobre o que era considerado comportamento socialmente aceitável na época (FIGUEIREDO, 2007).

Ribeiro (1997) esclarece que o fato de a etiqueta ser associada ao formalismo e às atitudes estereotipadas deve-se à sua estruturação como código de boas maneiras na corte francesa, no século XIII, atingindo o seu apogeu no século XVII, na Versalhes de Luís XIV.

A palavra francesa *etiquette* começou a ser utilizada, nessa época, por causa das etiquetas entregues aos nobres quando chegavam a *aocour* (pátio). Nelas continham instruções de como se portar e o lugar a ocupar a mesa de acordo com o protocolo vigente.

A partir do século XVIII, cresce na corte francesa, a preocupação com o cerimonial e a etiqueta rigorosa. Nobres passam a valorizar cada vez mais as maneiras finas e as regras de comportamento.

¹ Recebeu a denominação devido ao egiptólogo francês Émile Prisse d’Avennes, que o encontrou na necrópole de Tebas no século XIX (Castro, 1997).

No final do século XVIII, a elite francesa adotou algumas regras e padrões à mesa, assim como regulou condutas e posturas para os locais públicos e, sobretudo, de grande convivência social (ROQUETTE, 1997).

Durante os séculos XVI e XVII, à etiqueta atribui-se o papel de distinção da nobreza, diferenciando-a da população comum pelo vestuário, pelas expressões e modo de falar. Eram gestos que significavam acesso à educação, à riqueza, à posição social, estratégia para afirmar e reconhecer os poderes dominantes (FIGUEIREDO, 2007).

O reinado de Luís XIV transformou Versalhes numa verdadeira escola de boas maneiras. O rei passou a utilizar a etiqueta como um instrumento de pressão, de caráter político, de acordo com Elias (2001, p. 106 - 107):

A etiqueta apresenta uma certa margem de manobra de que ele se serve, segundo lhe convém, para determinar o grau de prestígio das pessoas na corte; e isso mesmo em assuntos de pouca importância. O rei utiliza a psicologia que corresponde à estrutura hierárquica e aristocrática da sociedade. Ele utiliza a competição dos cortesãos por prestígio e por favorecimentos para alterar a posição e o prestígio de um indivíduo dentro da sociedade, por meio do grau exato do favor concedido, de acordo com seus objetivos, deslocando segundo suas necessidades as tensões e, portanto o equilíbrio social. O mecanismo da etiqueta ainda não está petrificado, constituindo, ao contrário, um instrumento de dominação altamente flexível nas mãos do rei.

Elias (2001) observa que todos dependiam, em maior ou menor grau, da pessoa do rei. Sendo assim, qualquer alteração de sua atitude para com qualquer cortesão era valorizada porque tornava visível uma alteração do seu mérito aos olhos do rei e da sua posição frente à sociedade da corte.

Ribeiro (1990, p. 7) esclarece que os hábitos da corte eram pautados por um “minucioso cerimonial que regia a vida em sociedade: roupas, gestos, formas de tratamento, uso de linguagem, distribuição no espaço, tudo isso sendo determinado pela lei e pelo costume”.

Para ilustrar tal fato, Elias (2001) retrata as rígidas regras de conduta na corte francesa, durante o reinado de Luís XIV, destacando os rituais da cerimônia do “*lever*” do rei, seu despertar:

De manhã, geralmente às 8 horas, e em todo caso no horário por ele determinado, o rei é acordado pelo primeiro criado de quarto, que dormia aos seus pés de sua cama. As portas são abertas para os pajens. Nesse momento, um deles acaba de dar a notícia ao “grandchambellan” e ao primeiro fidalgo de quarto, um segundo

dirigiu-se à cozinha da corte para providenciar o café da manhã e um terceiro ocupa seu posto da porta, deixando entrar apenas os senhores que têm o privilégio do acesso. Esse privilégio seguia uma hierarquia muito precisa. Havia seis grupos diferentes de pessoas com permissão para entrar, um após o outro. [...] Falava-se então das diversas “entrées”. Primeiro vinha a “entréefamilière”. Faziam parte dela sobretudo os filhos legítimos e os netos do rei, príncipes e princesas de sangue, o primeiro médico, o primeiro cirurgião, o primeiro criado de quarto e o primeiro pajem. Depois vinha a “grande entrée”, reservada aos *grandsofficiers de la chambre et de lagarderobe* e aos senhores da nobreza a quem o rei concedera tal honra.[...] Finalmente, havia ainda um sexto tipo de entrada, que era o mais disputado. Nesse caso, não se entrava pela porta principal do quarto, mas por uma porta traseira. Era uma *entrée* aberta para os filhos do rei, incluindo também os ilegítimos, e mais suas famílias e os genros [...]. Pertencer a esse grupo significava um grande privilégio, pois os envolvidos tinham permissão para entrar a qualquer hora nos gabinetes do rei (ELIAS, 2001, p. 101).

Destaca-se nessa cerimônia a meticulosa organização, mas não uma organização racional no sentido moderno, e sim um tipo de organização em que cada atitude revela um sinal de prestígio, simbolizando a divisão de poder da época. O rei aproveitava suas atividades particulares para marcar as diferenças de nível, distribuindo suas distinções, provas de favorecimento ou de desagrado. Desta forma, percebe-se a importante função simbólica da etiqueta na estrutura dessa sociedade e de seu governo (ELIAS, 2001).

Em contrapartida, evidencia-se a submissão do rei às regras da etiqueta e do cerimonial, uma vez que eram instrumentos de planejamento dos quais ele se servia para manter a distância entre os grupos e a sociedade da corte, incluindo ele próprio, garantindo, assim, o equilíbrio das tensões de todos os grupos e indivíduos do núcleo central, como segue:

Com a etiqueta, a sociedade da corte procede à sua auto-apresentação, cada pessoa singular distinguindo-se de cada uma das outras, e todas elas se distinguindo conjuntamente em relação aos estranhos ao grupo, de modo que cada uma em particular e todas juntas preservam suas existências como um valor auto-suficiente (ELIAS, 2001, p. 120).

Por outro lado, Ribeiro (1990), ao dissertar sobre o levantar do rei, atenta-se ao fato de que, nas cortes, não se separava a vida pessoal da pública. A intimidade, espaço privado destinado aos afetos e dores de cada um, não existia nos costumes reais. Tudo era público: os amores do rei, até os adúlteros, o seu nascimento e morte. Os gestos não são gratuitos, todos expressam algo, conscientes o quanto possível. “Há uma lógica na

sociedade da corte. É a da etiqueta: cada pessoa, cada classe conhece o seu lugar e respeita o dos outros” (RIBEIRO, 1990, p. 9).

Nesse sentido, percebe-se que a etiqueta, ontem e hoje, trata de regras que regem o comportamento das pessoas. É a maneira de se conduzir de acordo com regras pré-estabelecidas em uma sociedade com o intuito de ser agradável e se inserir no contexto.

A etiqueta consiste em um modo de comunicação simbólico entre as pessoas, traduzindo mental e visualmente a formação de um raciocínio sobre a “civildade”, o pertencimento social e a educação do indivíduo. Esse modo de comunicação se constrói a partir da cultura e hábitos das sociedades, variando no tempo e no espaço segundo as necessidades (FIGUEIREDO, 2007).

Nenhum ser humano nasce civilizado, sendo a moralidade um traço adquirido pelo homem durante suas experiências no percurso da vida. O princípio da “civildade” do homem encontra-se na sociedade medieval, no momento em que os homens de elite começaram a sentir vergonha (medo de vexames), principalmente quando recebiam visitas eclesiais (homens cultos e polidos) e, a partir de então, desenvolveram noções de refinamento e sensibilidade para com o outro, tornando-se, os bons modos, condição essencial de boa imagem pessoal e de inserção social (ELIAS, 1994).

Elias (1990) descreve a fase *civilité* em que a população ocidental vivenciou uma transformação do comportamento humano, ou seja, uma nova estruturação social, que propunha o apuramento dos hábitos e, em especial, à mesa e, mais tarde, levando à formação da sociedade de corte.

Para Pereira (2003) o conceito de *civilité* expresso pela adoção de padrões à mesa como o uso de garfos, facas e colheres ao invés de usar a mão, sugeriram um “refinamento” dos hábitos.

Aos poucos, um processo lento de construção social da civilidade se desenvolveu, aumentando o desejo de sofisticar os hábitos, apontando um movimento de difusão do “ser polido”. O objetivo era afastar julgamentos maldosos associados ao fato de se mastigar emitindo ruídos, falar com alimentos na boca etc., o que levava à rotulação de comportamentos “rudes ou grosseiros” (PEREIRA, 2003).

O ponto de partida de tais regras pela adoção de um tratado sobre comportamento em sociedade e “do decoro corporal externo” é atribuído ao pensador holandês Erasmo de Rotterdam, no início do século XVI, esclarece Elias (1990).

Desidério Erasmo ou Erasmo de Rotterdam como ficou conhecido, ainda na adolescência tornou-se órfão e, na falta de recursos, seus parentes decidiram que o

melhor seria mandá-lo para o seminário, onde poderia dar continuidade a seus estudos e trilhar uma carreira monástica. No seminário interessou-se mais pela literatura e pelo latim do que propriamente pela vida religiosa, dedicando grande parte do seu tempo aos livros, o que lhe trouxe um crescente êxito intelectual e erudição. Teve a possibilidade de ir para Paris e depois para a Inglaterra, onde concluiu seus estudos em grego, passando a viver com o ganho dos livros que publicava. Sua fama de erudito despertou o interesse das famílias de camadas altas da época (PEREIRA, 2003).

Rotterdam foi o responsável pelas primeiras divulgações de etiqueta em formato de tratado, com a tentativa de sistematizar o que era considerado “boas maneiras” ou não. Em 1530, publicou *De civilitate morum puerilium* (A civilidade pueril) com orientações sobre o comportamento que se devia ter em sociedade, tais como posturas, os gestos, o vestuário, expressões faciais, comportamento na igreja, questão de honra, a preocupação com o próximo, o refinamento cultural, configurando um novo homem nobre em virtude de suas qualidades morais e intelectuais, muito além do poder econômico. Sua obra foi dedicada a um menino pertencente à nobreza, filho de um príncipe, e, de maneira geral, com orientações para a educação de crianças, com ênfase na disciplina e obediência familiar (ELIAS, 1990).

Observa Elias (1990, p. 69) que, Erasmo de Rotterdam deu através de seu tratado, “uma nova nitidez e força à palavra *civilitas*”, bastante comum e antiga, expressando assim uma sociedade da época”. A partir de então, derivaram-se dela as palavras “civilité” no francês, “civility” no inglês, “civilità” para o italiano e “zivilität” para o alemão, todas relacionadas ao contexto e significado erasminiano.

O conceito de civilidade significa e traduz uma sociedade que se delinea a partir da Idade Média Ocidental. E é a partir dessa ideia que se deve compreender a importância da obra “A civilidade pueril” como sendo uma obra de referência que marcou um ponto importantíssimo na longa trajetória do processo civilizador (PILLA, 2004, p. 53).

Elias (1990) esclarece, ainda, que o tratado de Erasmo, embora encaminhado a um menino rico, não trazia a intenção de dirigir-se somente àquela categoria social, muito pelo contrário, considerava importante que todos tivessem acesso aos preceitos ali contidos, conforme segue:

Erasmus não vê seus preceitos como dirigidos a uma classe particular. Não atribui ênfase especial a distinções sociais, se ignorarmos a crítica ocasional a camponeses e pequenos negociantes. É precisamente essa falta de orientação social específica nos preceitos, sua apresentação como regras gerais humanas, que lhe distingue o tratado dos que o sucederam na tradição italiana e, especificamente francesa (ELIAS, 1993, p. 69).

Alguns ensinamentos de Erasmo de Rotterdam às crianças são citados por Ribeiro (1990, p. 15):

[...] só um camponês assoa o nariz no boné ou na roupa, só um vendedor de peixes no braço ou no cotovelo: “devemos recolher as sujeiras do nariz num lenço, afastando-nos por um momentos se estivermos com pessoas superiores a nós.” (*De civilitate morum puerilium*, 1530).

Ribeiro (1994, p. 16) faz referência a um trecho do tratado de Erasmo de Rotterdam, enfatizando a “recomendação com o olhar nos olhos do interlocutor quando se fala – os olhos são o espelho da alma, dizia Erasmo [...].”

Tal gesto – “o olhar nos olhos quando se fala com outrem” – é presente na sociedade contemporânea e expressa um significado de respeito e atenção para com a pessoa com quem se dialoga.

Ribeiro (2005, p. 18) alerta que “expressar-se com clareza, num tom de voz audível, olhando nos olhos do interlocutor, é a chave para transpor a natural barreira entre pessoas que pouco se conhecem e iniciar uma conversa produtiva.”

A criação gestual resulta de uma necessidade própria à temporalidade em que se inscreve, porém, em muitos momentos, observa-se a permanência do mesmo gestual, a fim de que prevaleçam regras gerais humanas, independente do contexto social. Tal fator remete à reflexão sobre a pertinência de determinadas regras do mundo contemporâneo.

De acordo com Elias (1990), Erasmo realça a questão da etiqueta à mesa, visto que se trata de forte representação de distinção das classes sociais. O comportamento à mesa era o principal balizador do nível de “civildade”, resultante do conhecimento das regras e da capacidade de controle sobre os instintos naturais da pessoa, pois o que importava era o que se via e escutava.

Erasmus recomendava ao comensal que não fosse o primeiro a se servir da travessa oferecida pelo pajem, aconselhava também o modo de

comer com as mãos, pois o garfo trazido no século XI para Veneza, por uma princesa bizantina, só entrou em uso corrente séculos depois (RIBEIRO, 1997, p. 16).

Ribeiro (1990, p. 13), cita recomendações de Erasmo:

[...] o conviva não deve palitar os dentes com a faca, afrouxar o cinto sentando-se à mesa, devolver à travessa os restos que comeu. Erasmo: “é coisa de camponês mergulhar os dedos no molho. Servimo-nos do que desejamos com a faca e o garfo (este já apareceu) sem fuçar o prato inteiro...” (1530).

A regulamentação do comportamento à mesa define o pertencimento a uma classe civilizada e preparada para atender as regras impostas pela sociedade da época. Atender a tais regras constitui condição primária para nela manter-se.

A afirmação de Marchesi e Vercelloni (2010, p. 56 - 57) remete às modificações comportamentais à mesa, em busca da lapidação do refinamento nos gestos e da tão acirrada disputa pelo poder:

[...] nas quadrinhas que compõem a lista de bons e maus hábitos, escritas por Bonvensin de la Riva na segunda metade do século XIII, são enumeradas entre as outras cortesias a usar à mesa: depois te ter recomendado não apoiar os cotovelos sobre ela, não falar com a boca cheia e não espirrar sobre os alimentos, o autor exorta a não lambar os dedos lambuzados com a comida retirada do prato e a lavar as mãos, fatalmente cheias de gordura e sujeira, no final da refeição. Na ausência de garfo, ao ideal de urbanidade proposto por Bonvesin, estão a colher e a faca. No que se refere a primeira, deve-se evitar tartamudear dentro dela, como fazem os porcos no cocho [...]. O homem bem-educado deverá ter o cuidado de “não emporcalhar os dedos de modo que o guardanapo não fique tão sujo”, difícil exercício preênsil se se levar em conta a falta de outros utensílios adequados para apanhar o alimento. Não obstante, o garfo parece ter sido introduzido, pelo menos no início, como instrumento auxiliar para trincar. [...] Todavia, no que se refere às consequências sobre a apresentação, foi o uso da faca que representou a verdadeira linha de divisão. [...] na faca convivem, tipologicamente, e, por longo tempo, fisicamente encarnados em um único instrumento, a arma e o utensílio e, mesmo quando, em seguida, as pessoas se sentarem à mesa desarmadas, a faca não cessará de exprimir um intrínseco ameaçador valor simbólico (MARCHESE; VERCELLONI, 2010, p. 56 - 58).

Elias (1990) aponta os talheres da corte como a maior parte das preocupações e das proibições que disciplinam o comportamento convival da época.

Os recortes feitos para exemplificar o papel da mesa no processo civilizatório do homem salientam que as boas maneiras à mesa são tão antigas quanto à própria sociedade humana, e que por esse motivo não existe nenhuma sociedade que possa viver sem elas (VISSER, 1998).

Na contemporaneidade, o ato de alimentar-se adquire novo estilo decorrente das necessidades vigentes. Os costumes naturais são banidos e normas e regras são modificadas e recodificadas para atenderem às necessidades do homem atual.

Mantém-se a isenção de questionamento do ritual à mesa e respeitam-se formas pré-estabelecidas como corretas (VISSER, 1998). Cita-se como exemplo, aguardar a anfitriã levantar os seus talheres sinalizando aos outros comensais que a refeição está aberta e que todos podem iniciá-la, satisfazendo o apetite, porém atentos às regras de boas maneiras.

Visser (1998, p. 19) destaca três princípios gerais para explicar as regras de boas maneiras à mesa, no cenário atual: a ordem, a limpeza e a ausência de barulho:

Esses três princípios gerais são tão calorosamente encorajados em nossa cultura, pois foram alcançados após séculos de luta e coação, simplesmente jamais duvidamos que todas as pessoas de bons princípios acharão um comedor de espaguete desagradável e companhia inviável numa refeição bastando para isso que apenas um dos citados princípios esteja ausente.

Ribeiro (2005, p. 19) esclarece que o saber se comunicar à mesa, ou seja, o que se deve ou não falar durante a refeição, também faz parte do traquejo social esperado por parte dos comensais:

À mesa, enquanto se come, não cabe descrever, em mínimos detalhes, receitas de culinária. Elas interferem no apetite e dão a sensação de que se está comendo demais. Não é momento de comentar assuntos desagradáveis, como sequestros e tragédias. Por mais saborosa que esteja uma comida, sem os diálogos de espírito, faltará tempero num jantar.

Assim como no passado, atualmente, muitos códigos à mesa balizam o conhecimento prévio dos comensais quanto à postura básica adequada na hora da refeição compartilhada. Ribeiro (1997, p. 164) aponta alguns comportamentos à mesa como espécie de teste decisivo:

- Cotovelos próximos ao corpo, para cortar a carne, pegar a faca com os dedos polegar e indicador sobre o cabo e os outros pressionando sobre a concha da mão. O garfo na mão esquerda.
- Palitar os dentes é considerado um ato higiênico. Realizado em público é sumamente deselegante. [...] Correto é palitar os dentes no toalete, após a refeição.
- Terminado o almoço ou jantar, o guardanapo é colocado, sem dobrar, à esquerda do prato servido.
- Antes de beber, passe o guardanapo nos lábios, para não deixar marcas de gordura na borda do cálice, durante uma refeição. [...]

Sendo assim, o cuidado que se dá em relação à aprendizagem das maneiras à mesa não devem ser desprezados, e sim motivo de preocupação e atenção por parte de cada pessoa.

Voltando-se a difusão da obra de Erasmo de Rotterdam, pode-se definir uma linha divisória entre os atos permitidos na intimidade e em público, distinguindo-se o que é bom para a saúde e o que é condenado pela higiene (ELIAS, 1990).

“Devemos recolher as sujeiras do nariz num lenço, afastando-nos por um momento se estivermos com pessoas superiores a nós” (ELIAS, 1990, p. 15), adverte Erasmo.

Elias (1990) ressalta que os atos naturais de cuspir, bocejar, coçar-se, soltar gases em público passaram a ser permitidos apenas na intimidade. Recorta-se, dessa forma, um espaço privado para as funções naturais de secreção do corpo, que não se devia expor ao outro. Entretanto, com o passar do tempo, a higiene se sobrepôs como justificativa para estes cuidados, impondo-se ao homem também na sua privacidade. Em 1859, o manual inglês *The Habits of Good Society* afirma que o hábito de cuspir “não apenas é atrozmente vulgar, como ainda é muito perigoso para a saúde”.

A questão da preocupação com a higiene na sociedade atual relaciona-se diretamente com o que é permitido ou não publicamente, e, aqueles que não respeitam tais regras, são condenados como pessoas grosseiras e sem educação.

As regras de etiqueta atuais são incisivas, conforme destaca Leão (1992, p. 165):

Nunca perto do outro:

- Corte as unhas (principalmente a dos pés).
- Tire as sobrancelhas.
- Passe creme no rosto.
- Raspe as pernas.
- Limpe o ouvido com o cotonete.
- Pinte os cabelos.
- Esprema qualquer espinha ou afins.
- Escove os dentes.

Leão (1992, p. 175), no quesito higiene, dá dicas quanto ao uso do banheiro: “seja na casa de sua maior amiga, no avião ou em sua própria casa, deixe o banheiro impecável, ao sair. Nenhum vestígio de sua presença aja como se tivesse acabado de cometer um assassinato”.

Ribeiro (1990) apresenta o problema de que pela etiqueta não é possível discernir com precisão as camadas sociais, tendo em vista que ela marca a ruptura entre o refinamento e a rudeza. Além disso, como são fáceis de copiar as boas maneiras, as fronteiras são anuladas.

Surge, assim, a moda como outra função da vida social na corte. Através dela se resgatam critérios que distinguem as classes. A repartição entre nobres e camponeses vê-se reiterada, segundo Ribeiro (1990, p. 20):

O luxo, além de constituir a “indústria de ponta” no sistema econômica da França setecentista, responde a uma necessidade de distinção social, em que as classes endinheiradas procuram ascender – copiando – e as camadas aristocráticas se resguardam dos intrusos – inovando. A moda, aliás, não se limita no vestuário – está presente também no vocabulário e na pronúncia. No século XVI a corte francesa decide passar a pronunciar o ditongo oi como “oá”, em vez de “ué”; a nova maneira, que terminou prevalecendo, durante muito tempo serviu de distintivo frente aos falares campônios e burgueses.

Desta forma, a moda aparece como um importante canal de comunicação na vida social da corte, pelo fato de, se poderem perceber as distinções entre “refinados” e “rudes”. Podia-se, também, acompanhar o movimento de grupos que conquistavam uma condição econômica melhor e tentavam imitar o gosto das camadas aristocráticas, porém, estas sempre inovavam a fim de se diferenciarem, protegendo-se.

Ribeiro (1990, p. 8) faz uma observação importante quanto ao papel da aparência na sociedade da corte inglesa:

Na linguagem e nos trajes, a imagem de uma sociedade hierarquizada, exibia-se aos sentidos, tornava-se visível. Na Europa analfabeta, em que os nobres não sabiam escrever, ver era experiência das mais importantes: o poder, o prestígio deviam saltar aos olhos.

Tanta preocupação com o vestuário, fez com que uma lei inglesa, de 1533, estipulasse os trajes de cada grupo social:

[...] a lei inglesa reservava à família real a púrpura e os tecidos em ouro – mas permitia que os cavaleiros da Ordem da Jarreteira conservassem o seu manto cerimonial de púrpura. Só podiam ter seda em suas roupas os *gentlemen* de renda maior que vinte libras anuais, soma elevada para a época. Já o assalariado que não ganhasse mais que duas libras por ano não podia usar boné ou camisa importados... (RIBEIRO, 1990, p. 8-9).

Apesar de ter sofrido modificações ao longo dos séculos, a preocupação com a aparência é viva na sociedade contemporânea e requer zelo e cuidados apropriados para cada ocasião.

Castro (1997, p. 40) destaca que:

A aparência funciona como um cartão de visita da personalidade de alguém. Provavelmente o sujeito que vai ao escritório de manhã como cabelo despenteado e a cara amassada tem menos chances de conseguir um cargo de destaque do que um colega que se preocupa em apresentar-se bem – caso estejam em igualdade de condições.

Os autores contemporâneos frisam a necessidade de se usar o bom senso na hora de escolher a roupa certa, levando em consideração a ocasião, conforme enfatiza Ribeiro (1997, p. 95):

Especialmente ao preparar-se para uma entrevista de emprego, uma boa sugestão é a de olharem-se no espelho, de corpo inteiro, e responder a este questionário:

- Meu jeito de vestir está de acordo com a empresa na qual desejo ingressar?
- É adequado ao meu tipo físico?
- Pareço correto e limpo?
- A roupa e os complementos estão de acordo com a estação?
- Meu traje é de qualidade, nos materiais, corte e acabamento?

Atualmente, existem rótulos de como se vestir para mostrar aquilo que se é, a partir do que os outros esperam ver, acentuando o domínio de um grupo social sobre o outro. Tal pensamento não está distante do modo de pensar a aparência, na corte de Luís XIV.

Portanto, a linguagem não-verbal da aparência tem um papel definitivo na sociedade do passado e na atual, possibilitando maior ou menor ascensão social.

Pereira (2003, p. 11) pondera o papel da etiqueta na construção de uma sociabilidade regulamentada:

É interessante notar que o que vai compondo a etiqueta desde sua origem é a preocupação com marcas exteriores que distinguem ou separam camadas sociais. Aquilo que se capta no movimento dos corpos das elites, primordialmente em situações coletivas, é o que se almeja.

A etiqueta, desde sua origem, vai sendo composta e conceituada a partir das preocupações com o que é visível/exterior, distinguindo ou separando camadas sociais.

É correto afirmar que a etiqueta é o cerne do desenvolvimento de noções de respeito ao próximo, de sensibilidade, de autocontrole, de conhecimento por si, quanto à política e a ordem. Durante o seu apogeu (séculos XV – XVIII), dos principais significados destacam-se a hierarquia política, o teatro dos gestos e modas efêmeras, o exagero e referência de *status*, ou seja, tudo que um cidadão comum almejava conhecer.

Um longo caminho foi percorrido e desenhado por nossos antecessores, com relação à etiqueta e, para Ribeiro (1994 apud FIGUEIREDO, 2010, p. 34), também na contemporaneidade:

A etiqueta, na maioria das vezes é interpretada como uma arma de competição de classes ou conhecimento fútil e ultrapassado, mas, colocar-se-á sempre presente e considerável, isto é, enquanto se acreditar que os homens são naturalmente desiguais.

Kalil (2008, p. 14), pondera:

Cada vez que o mundo passa por transformações, ele tem que se adaptar e fazer uma revisão dos antigos códigos. Os comportamentos entram em novos regimes. [...]. Conhecer os códigos da etiqueta dará a você mais liberdade para se situar num mundo cheio de sinais contraditórios.

Atualmente, a etiqueta pode ser interpretada como um instrumento de competição e elitização social. Mas em outra vertente, ela está ligada ao respeito ao próximo, amabilidade, gestos corteses que enfatizam a importância do outro (alteridade) para o homem contemporâneo, pontuando e regendo normas de conduta que vislumbram adaptações a novos hábitos mundanos, pautados num relacionamento mais harmônico e agradável em sociedade.

O que é certo ou errado, na sociedade contemporânea, a partir das regras de etiqueta, vem esclarecer dúvidas particulares em como agir corretamente nas situações diversas do contexto social, tais como: recepções, celebrações, banquetes, jantares entre

outras, norteadas o ser humano no procedimento correto diante de situações corriqueiras ou não.

À luz desse cenário, onde pessoas convivem com a pluralidade social, a partir de seus contextos históricos, e compartilham suas singularidades (realidade vivida e experimentada por cada indivíduo, no seu grupo social), explícitas ou implícitas no ato de receber, privilegia-se a hospitalidade que consolida as estruturas de relações, sendo considerada como uma relação social (GOTMAN, 1997 apud DIAS, 2002).

Desta forma, as leis da hospitalidade vêm ao encontro às regras de etiqueta, ou vice-versa, delineando o cenário social das recepções domésticas.

1.2 Fundamentos teóricos da hospitalidade

Para dissertar sobre a hospitalidade, necessário se faz voltar no tempo, retrocedendo à Antiguidade. Belchior e Poyares (1987 apud BALTIERI, 2011, p. 16) salientam que a hospitalidade era uma das virtudes essenciais do homem:

Virtude ilimitada em suas manifestações, fonte perene fraternidade, bendita e exaltada nos livros, mal se distinguindo, por vezes, da caridade. A hospitalidade, onde quer que se enraizasse sob proteção e exigências divinas, contribuiu de maneira decisiva para o aperfeiçoamento ético da humanidade, a ponto de se considerar como início da civilização o impreciso momento em que, sobre a desconfiança e o ódio ao estrangeiro, prevaleceu o dever da hospitalidade.

Grinover (2002, p. 26) cita como definição mais usual de hospitalidade aquela que está contida no *Oxford English Dictionary*, segundo o qual hospitalidade significa a “recepção e o entretenimento de hóspedes, visitantes, estrangeiros”, derivada de “hospício”, casa de repouso para viajantes e peregrinos da Idade Média.

Para Camargo (2008), a emergência contemporânea do tema se deve, em primeiro lugar, aos fluxos migratórios de populações de regiões e áreas pobres na direção de países e regiões mais ricos, intensificados a partir da década de 1970. As difíceis condições de vida a que indivíduos e grupos sempre foram submetidos nessas situações despertou o tema tanto na filosofia como na socioantropologia.

Hospitalidade é fundamentalmente o ato de acolher e prestar serviços a alguém que, por qualquer motivo, esteja fora de seu local de domicílio. A hospitalidade é uma

relação especializada entre dois protagonistas, aquele que recebe e aquele que é recebido, mas não é só isso (GOTMAN, 2008).

No cenário da hospitalidade, sugerido por Gotman (2008), surge o elo que vai estabelecer a relação entre o receber, que nesta pesquisa trata-se do espaço doméstico, e o como se recebe, levando-se em consideração a linguagem verbal e não-verbal presentes nas regras de etiqueta. Dessa forma, para refletir sobre a etiqueta e a hospitalidade nos banquetes comemorativos, sugere-se uma relação frutuosa entre os protagonistas (anfitrião e convidado), a fim de que os códigos sejam compreendidos mutuamente para que se estabeleça uma relação de troca e harmonia.

A ação de receber pessoas, de se interessar por seus problemas, alegrias ou conquistas, de se preocupar com elas, mesmo sendo seus valores muito diferentes do anfitrião, é uma nobre manifestação da hospitalidade (FIGUEIREDO, 2007).

Pensar em receber pessoas, seja no âmbito doméstico ou comercial, requer sensibilidade para colocar-se no lugar do outro, sair de si (doação) e atender às necessidades do outro, contemplando seus desejos e expectativas.

Para resultar em uma experiência agradável o domínio das regras de etiqueta e da hospitalidade são importantes.

Se apenas um lado, do anfitrião, por exemplo, conhecer tais regras e aplicá-las, acarretará em perdas no cenário hospitaleiro e a experiência para ambos os protagonistas será de frustração, dificultando, assim a expectativa de um novo encontro.

A noção de hospitalidade remete à ideia de um encontro ritualizado (CAMARGO, 2008). Na cena hospitaleira (GOTMAN, 2008), aquele que recebe, o anfitrião, deve honrar seu visitante, atender às suas necessidades de acolhimento, hospedagem, alimentação e entretenimento, convidando-o a desfrutar daquilo de que goste ou necessite, organizando o espaço destinado a este encontro, mas, ao mesmo tempo, vigiando-o. O visitante, por sua vez, deve honrar seu anfitrião com palavras e presentes, sempre tendo consciência do espaço que lhe é reservado e fora do qual todo uso e movimento necessitam de permissão. Ao mesmo tempo, ambos devem estar atentos aos riscos envolvidos. Para o anfitrião, os riscos são os da intrusão, do parasitismo quando não da simples inconveniência dos seus hóspedes. Para estes, os riscos são o de ter pela frente um anfitrião insensível, desconhecedor das regras do acolhimento, ou que abusa do direito sobre o espaço, até mesmo sufocando o hóspede com gentilezas.

A noção de hospitalidade incondicional cria um espaço de compaixão, no sentido de ser possível haver uma paixão convivencial, uma paixão pelo outro, num jogo que tem conflitos, mas que, pouco a pouco, eles possam ser transformados em uma experiência de abertura (DERRIDA, 1999 apud CAMARGO, 2004, p.7).

Delimitando o cenário para esta pesquisa - o receber em casa de família - reflete-se sobre a incondicionalidade do ato de receber em prol daquele que se recebe, assumindo para si, o anfitrião, todas as responsabilidades, não só com a arrumação da casa e com as despesas financeiras, mas, sobretudo, em ser um fiel depositário de todas as expectativas do convidado, mesmo que para isso seja necessário colocar-se de lado e assumir os riscos provenientes de tal papel.

O filósofo Derrida descreve a hospitalidade como uma bandeira de uma verdadeira cruzada contra a intolerância e o racismo, bem como a base do que ele chama de democracia total.

Receber transcende as regras escritas, sendo a hospitalidade uma estratégia para combater o “esvaziamento das relações humanas”, esclarece Camargo (2004). O autor aborda o assunto sobre as “leis tácitas” que compõem o ritual da hospitalidade desde as sociedades primitivas até os dias atuais, tendo como base a “tríade” - “dar, receber e retribuir”, constituída como dádiva para melhor entendimento das relações humanas.

Camargo (2004), baseado no Ensaio sobre a dádiva(1988), de Marcel Mauss, destaca as características – dar, receber e retribuir – como os três deveres que ajudam a explicar as relações sociais nas sociedades arcaicas. Isso significa que, a princípio, o contato humano não se estabelece como uma troca, um contrato. “Começa com uma dádiva que parte de alguém. A retribuição é uma nova dádiva que implica um novo receber e retribuir gerando dons e contradons, num processo sem fim”, explica Camargo (2004, p. 16).

De acordo com o autor (2004) a noção de hospitalidade aparece como um conjunto de leis não escritas, a saber:

- 1) “Começa como uma dádiva”, que deve partir de alguém. Nem toda dádiva, explica o autor, se insere no contexto da hospitalidade, mas toda ação de hospitalidade insere-se como dádiva, “desencadeando o processo de hospitalidade, seja ou não precedida de um convite ou de um pedido de ajuda, numa perspectiva de reforço ou vínculo social” (CAMARGO, 2004, p. 19).

2) “Implica em sacrifício”, pois normalmente a dádiva é oferecida ao se abrir mão de algo que se possui em favor do hóspede. Afirmar o autor que o sacrifício é um componente essencial da hospitalidade.

3) “Existe algum interesse implícito”, que pode ser nobre (ajuda ao próximo que necessita, por sentimento religioso ou filantrópico), mas implica na espera de uma retribuição, embora todos ajam como se a retribuição não fosse necessária, e esperem que não seja instrumentalizada em forma de dinheiro ou outro bem, pois isso é considerado ofensivo,

4) “O dom deve ser aceito”, pois recusar uma dádiva é um insulto, uma demonstração clara de hostilidade, que é o oposto da hospitalidade e acrescenta Camargo (2004, p. 21) que “não ir ao encontro da mão que nos é estendida é mais do que recusar o vínculo social proposto. Significa agressão”.

5) “Receber a dádiva implica aceitar uma situação de inferioridade diante do doador”, pois quem a recebe precisa demonstrar alegria, ao mesmo tempo em que se sente em débito com quem doou, obrigando-o à próxima lei não escrita.

6) “Quem recebe, deve retribuir”, para reinstaurar a dádiva – e o sacrifício, a necessidade de aceitação e o dever da retribuição. Por este motivo é que o processo não se finaliza, fazendo com que a hospitalidade seja contínua e alimente o vínculo humano.

A tríade da dádiva, sugerida por Mauss, e as leis não escritas da hospitalidade sugeridas por Camargo (2004) compõem o ambiente do receber no espaço doméstico e sustentam-se na medida em que a retribuição do convite feito gera outro convite e mais outro, num ciclo que é abastecido quando a experiência vivenciada é positiva. Como por exemplo, um convite para o almoço de Páscoa só será retribuído com outro convite (nova dádiva) se a experiência vivida foi benéfica tanto para o anfitrião como para o convidado, gerando vínculos entre essas pessoas.

Telfer (2004, p.54), por sua vez, associa o significado básico do termo hospitalidade à oferta de alimentos, bebidas e, ocasionalmente, hospedagem àqueles que “não são membros regulares da casa”. A ideia da dádiva também fundamenta esta definição, já que quem oferece hospitalidade, o anfitrião, o faz em sua própria casa, compartilhando com o convidado os meios que tem para seu próprio sustento, além de garantir-lhe segurança.

Camargo (2004) acredita em uma definição de hospitalidade que vai além da oferta de alimentos e bebidas: “[...] ato humano, exercido em contexto doméstico,

público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural” (CAMARGO, 2004, p. 52).

Na recepção doméstica, seja um convite para um almoço de domingo ou para uma ceia de Natal, presencia-se como eixo central da hospitalidade a oferta de alimentos e bebidas, pois estar à mesa suscita no ser humano um motivo para conviver e compartilhar com o outro suas alegrias, conquistas e histórias, esse é o primeiro ponto. Momento de comensalidade e de compartilhamento no qual a etiqueta e a hospitalidade se relacionam e, em muitos casos, o sucesso ou o fracasso de uma, define o destino da outra.

Bueno e Salles (2009) ressaltam a hospitalidade como uma abertura para o acolhimento, associada à ideia de bem-receber, do acolhimento relacionado ao bem-estar.

Para Montadon (2003), a hospitalidade permite o homem a viver em conjunto, norteado por regras, ritos e leis, conduzidos não só por trocas materiais, mas gentilezas, ritos, danças e festas.

Se a hospitalidade se abre para o acolhimento e remete-se ao bem-estar do outro, necessário se faz o conhecimento das regras que norteiam o espaço onde se realiza, uma vez que, como frisado anteriormente, o receber se estabelece positivamente quando a linguagem verbal e não-verbal das regras da etiqueta se manifestam satisfatoriamente em ambos os lados (anfitrião e convidado).

Selwyn (2004) reforça que a função básica da hospitalidade é estabelecer um relacionamento ou promover um relacionamento já estabelecido. Os atos relacionados com a hospitalidade obtêm esse resultado no processo de troca de produtos e serviços, tanto materiais quanto simbólicos, entre aqueles que dão hospitalidade (os anfitriões) e aqueles que recebem (os hóspedes ou visitantes).

O relacionamento humano prevê trocas, seja de algo material (produto, como por exemplo, um presente ofertado) ou imaterial (um bem intangível, como, por exemplo, uma palavra gentil ao próximo). A ação/atitude hospitaleira oferece o que se pode tocar/sentir ou saborear, como exemplos pode-se citar uma poltrona confortável que se oferece a um convidado ou, ainda, um prato saboroso, cuja degustação é feita por um dos sentidos humanos, o paladar. Mas a hospitalidade não se limita a uma simples oferta material, por trás de um prato saboroso, existe toda uma simbologia que pode ser interpretada pelo convidado, ou seja, o que está implícito nas entrelinhas da oferta de um alimento. Conforme exemplo anterior observa-se que na oferta de uma poltrona

confortável está o gesto da preocupação com o outro, o zelo e, ainda, subtede-se em tal gesto o desprendimento, o desapego por parte do anfitrião, e isso é intangível, mas perceptível por meio de um ato cortês ou uma gentileza. Anular-se pelo outro, utilizando-se de palavras e gestos contidos nas regras da etiqueta, alimenta e nutre a hospitalidade.

Consolidando estruturas de relações, a hospitalidade tem a capacidade de transformar “estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas, não-parentes em parentes” (SELWYN, 2004, p.26-27).

Sob esse olhar de Selwyn (2004), que salienta a solidificação das relações humanas a partir da hospitalidade, pretende-se estudar sobre a etiqueta e a hospitalidade nas recepções familiares. Em um banquete comemorativo de Natal ou Páscoa, reúnem-se familiares e amigos em torno da mesa para celebrarem uma data e exaltarem suas crenças. Tal compartilhamento possibilita um estreitamento de laços, criando vínculos mais que sanguíneos entre os comensais, alimentando e enobrecendo o relacionamento social.

Percebe-se que a etiqueta está imbricada nas recepções de hospitalidade, onde a sua essência se aproxima da hospitalidade por meio de um código social também não escrito, baseado no bom senso, na educação, na sensibilidade com o próximo. Dessa forma, parte-se do pressuposto que tais códigos se fazem presentes nas reuniões festivas em família.

1.3 Comensalidade: compartilhando a mesa

Sem dúvida alguma, uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa ou a refeição com alguém (BOUTAUD, 2011).

“O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e como prazer de comer” (FRANCO, 2004, p. 21).

O homem começou a se reunir em grupo para preparar e partilhar as carnes, dotando a refeição de símbolos e de rituais da repartição de alimento (FRANCO, 2004).

O hábito de compartilhar alimento, elemento essencial da hospitalidade, segundo Franco (2004), teria se originado quando o ser humano desenvolveu a capacidade de matar grandes animais, atividade essa, que o forçava à associação com outros.

De acordo com Franco (2004, p. 32) tal associação originou o hábito de troca entre o grupo:

Desconhecendo ainda outros métodos de conservação, além da cocção, via-se obrigado a consumir a caça com certa rapidez. Isso o induziria a dividir com outros caçadores e famílias o produto de seu trabalho e, evidentemente, esperar gestos recíprocos.

O prazer à mesa relaciona-se com diversas circunstâncias, lugares, fatos, objetos e pessoas que compartilham da refeição, sendo um prazer peculiar da espécie humana. Pressupõe cuidados com o preparo da refeição, com a arrumação do local onde o alimento será servido e, ainda, com o número e tipo de convivas.

A alimentação é também uma linguagem. O alimentar-se é um ato nutricional e biológico, porém o comer é um ato social e cultural que envolve costumes, protocolos e condutas previamente estabelecidas.

De acordo com Visser (1998) o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, em uma necessidade cultural, ao afirmar que “usamos o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais: a satisfação da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade” (VISSER, 1998, p. IX).

Para Carneiro (2003) a alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a necessidade mais fundamental do ser humano. O autor acrescenta, ainda, que além de uma necessidade biológica há por trás da alimentação um sistema repleto de simbologias que envolvem representações sociais, sexuais, éticas, política, religiosas, entre outras.

Assim, se os alimentos têm sua importância, se consideramos o que comemos, comer em conjunto é ainda mais valorizado, pois ativa a prática da convivência, favorece a empatia, a compreensão mútua e a comunhão dos sentimentos.

Desta forma, o comer juntos assume um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar. “Essa forma de partilha, de troca e de reconhecimento é chamada comensalidade” (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa. Em certas culturas, até se considera que o fato de ter

partilhado uma refeição, de ter comido juntos, cria entre os protagonistas laços de natureza tão forte que eles se comparam aos laços de parentesco e implicam uma série de obrigações (CORBEAU; POULAIN, 2002, p. 152 apud BOUTAUD, 2011, p. 1215).

Para Boutaud (2011), a homogeneidade entre os grupos sociais fundamenta-se nos costumes, normas e sinais identitários por meio dos comportamentos à mesa, mas também das crenças compartilhadas. O autor frisa que se a relação em torno da mesa cria um laço, com maior frequência, ainda fortalece o laço já existente.

É isso que ocorre, como adverte Lange (1975 apud MAFESSOLI, 2002, p. 132):

A refeição é um ato social fundamental, na medida em que oferece a seus parceiros uma experiência impressionante das relações sociais, fixando solidamente a coesão, fazendo momentaneamente desaparecer as imposições e os desnivelamentos, (e) exarcebando-os.

Franco (2004) esclarece que a refeição em comum é um momento privilegiado de intercâmbio e de comunicação, podendo marcar uma nova direção nas relações humanas. O autor observa, no entanto, que as refeições são também oportunidades para a exteriorização de conflitos latentes, pois algumas vezes concebidas para comemorar datas festivas ou com o mero objetivo de reunir familiares, acabam por se converter em ocasião de desavenças. Porém, “a refeição copiosa e bem regada permanece símbolo de hospitalidade e amizade na maioria das culturas” (FRANCO, 2004, p. 22).

A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade. [...] Os seres humanos atribuem grande função social à refeição e à comensalidade (FRANCO, 2004, p. 23).

A comensalidade está presente no compartilhamento entre duas ou mais pessoas envolvidas, por meio da alimentação, ou seja, não se trata só de comer, mas de saber comer em grupo, de ser visto comendo, perante o olhar dos outros.

O ambiente em torno da mesa se torna um cenário, uma encenação da refeição, a encenação de si, assumindo um caráter simbólico e ritual, a partir do comportamento de cada comensal, sua identidade e relação com o outro.

Para Fernandes (1997), a comensalidade aparece como expressão do poder enquanto a mesa pode ser considerada um lugar de ritualizações que indica e diferencia

os homens uns dos outros. O autor evidencia que a mesa também pode significar a porta de entrada em algum grupo social. Em se tratando do meio familiar, a comida exerce uma significativa função em festas familiares citando, como exemplo, o Natal.

A mesa é também usada como meio para se permutar a estima social. A honra é objeto de uma permanente transação nas sociedades. Adquire-se estima, convivendo com quem a possui. De fato, há uma reciprocidade entre aqueles que partilham a mesma mesa, tornando-se companheiros os que tomam o pão em comum. Quanto mais os comensais fazem as refeições juntos, mais se sentem em família, promovem a aproximação e estreitam as relações sociais (FERNANDES, 1997).

Os ritos e os hábitos à mesa indicam também consensos alimentares, ou seja, um indivíduo é ou não bem aceito à mesa, segundo seus gestos básicos e respeito ao ritual de comer (CARVALHO, 2004).

Para Visser (1998), as maneiras à mesa compõem-se de um verdadeiro ritual por serem automáticas e isentas de questionamentos. São ações que se repetem frequentemente, obedecendo a uma forma em grande parte estabelecida previamente, visando tornar corretas as ações. Nesse sentido, alerta:

As pessoas devem ser cuidadosas – ou melhor, precisam ser treinadas desde a idade precoce até se tornarem automaticamente predispostas – não só para notar sinais, mas também fornecê-los, como garantia de que essa pessoa é o que os outros membros do grupo esperam, de que esse indivíduo quer participar, fazer o jogo e ser cortes. (VISSER, 1998, p. 17-18).

É necessário ter o conhecimento dos códigos de conduta à mesa para que, assim, seja garantida a inclusão, ou seja, é preciso dominar todo o ritual para se sentir seguro e confiável diante dos demais comensais, capacitados a agir e interagir num determinado grupo social.

Marchesi e Vercelloni (2010) esclarecem que a regulamentação do comportamento convivial à mesa age concertadamente com a encenação da mesa (teatralização), sendo ambas subjugadas pelas mesmas intenções de sublimação: o ditado das boas maneiras, com a:

[...] censura de toda manifestação corporal do ato (como os rumores) ou do prazer de comer (como a “precipitação”, desconhece o “consumo alimentar em seu significado e em sua função primária para elevar a refeição à cerimônia social, fazendo dela uma afirmação de

comportamento ético e de refinamento estético (MARCHESI; VERCELLONI, 2010, p. 59).

Os rituais à mesa tornam o comensal um participante ativo do espetáculo convivial, removendo, de modo simbólico, a grosseria implícita no ato de alimentar-se.

Boutaud (2011) ressalta que à mesa ou durante o ritual da refeição estão em jogo dois eixos essenciais de nossa humanização, horizontal e vertical:

O eixo horizontal é a força de agregação e de coesão da comensalidade, onde a comunidade se forma, se encontra, se reconhece, expressa sua unidade, seus vínculos, sua capacidade de se abrir, de se relaxar e de se divertir. No eixo vertical, a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis, à procura do belo, do bom gosto, do gosto refinado ou elevado [...] (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Para o autor, faz-se necessário levar em conta a oscilação entre os dois aspectos da comensalidade e garantir seu equilíbrio, tendo em vista que, de um lado, existe o imaginário da mesa e sua liberdade que, por vezes ultrapassa todos os limites e, por outro lado, os princípios de ordem e de moderação que determinam a forma estruturante e socializada da comensalidade.

Fernandes (1997) vê na comensalidade uma expressão de poder. A abundância e o cerimonial da mesa são frequentemente utilizados como manifestações de diferenciações sociais. O autor entende que diversos segmentos da população não se alimentam sempre das mesmas coisas ou, sobretudo, não as tomam de idêntica maneira.

Desta forma, uma estreita relação parece existir entre o poder e as práticas da mesa, a partir da premissa de que as pessoas são aquilo de que se alimentam e a maneira como o fazem.

É sabido que os hábitos da refeição aparecem, ao longo da história, como um sinalizador de diferenciações sociais. A mesa, no sentido de partilha da refeição, tem sido em todas as épocas, objeto de estudo de especiais ritualizações, evidenciando-se, a encenação dos lugares e os objetos destinados à refeição como expressão das marcas de distinção e poder.

O comer simbólico tem como questão central a necessidade e o prazer de se partilhar a mesa, resultante de um equilíbrio entre a liberdade e a improvisação por um lado, a autoridade e a moderação por outro. Sem isso, a comensalidade sai do âmbito

simbólico da hospitalidade, com seu natural e sua espontaneidade, mas também suas regras e imposições rituais (BOUTAUD, 2011).

Mafessoli (2002, p. 134) observa:

Plutarco notava que “a supressão da alimentação é a dissolução da casa”; [...] deve-se contemplar a afirmação indicando que o que une a mesa é a estruturação social. Sem o alimento, a casa não é nada; sem a mesa, o comércio social é impossível; sem a mesa que teatraliza a violência das relações, esse comércio se autodestrói e se nega enquanto tal.

Klosinski (1988 apud BISCALCHIN, 2005, p. 4) conclui:

Compartilhar a comida é uma transação que envolve uma série de obrigações mútuas e dá origem a um complexo interconectado de mutualidade e reciprocidade. Além disso, a capacidade da comida de simbolizar essas relações, bem como de definir as fronteiras entre os grupos, surge como uma de suas propriedades únicas [...] A troca de comida é um fator básico da interação humana. Nela está implícita uma série de obrigações de dar, receber e retribuir. Essas transações envolvem os indivíduos numa rede social de reciprocidade, mutualidade e obrigação. Além disso, as trocas de comida podem funcionar como símbolos da interação humana. O ato de comer é um comportamento que reflete sentimentos e relações, serve como meditação para o status social e o poder, e exprime os limites de identidade do grupo.

A reflexão sobre a comensalidade permite observar os laços de estreita relação entre a refeição, a hospitalidade, as boas maneiras, os gestos e rituais simbólicos à mesa, ou seja, a criação ou atualização de laços entre os convivas.

Diante da grandeza da comensalidade em unir pessoas em torno da mesa, compartilhando vidas e fortificando os relacionamentos sociais, destacam-se as reuniões festivas em família, que nesta pesquisa, tem como cerne a comemoração de datas comemorativas – Natal e Páscoa, oriundas de crenças, onde partilhar o alimento tem um valor simbólico. Nesse sentido, pode-se voltar à tríade de Mauss - dar, receber e retribuir, em um ciclo inesgotável da ação dadivosa; ao conjunto de leis não escritas de Camargo (2004), onde a etiqueta prevalece com sua força e seus códigos comportamentais, no desempenho de um papel conjunto e uníssono com a hospitalidade.

1.4 Banquetes

Mesa, mandala, magia, ciclo energético. Ponto de encontro da família, dos amigos. O que nela existe, ou o que nela falta, faz História(SOARES; FALCÃO, 2001, p. VII).

O banquete exalta toda a alegria de uma refeição, coroada de imagens profundamente ativas e vitoriosas, conforme descreve Linhares (2007, p. 78):

O encontro do homem com o mundo através da grande boca aberta que mói, corta e mastiga é um dos assuntos, mas antigos e mais marcantes do pensamento humano. O homem degusta o mundo, sente seu gosto, o introduz no seu corpo, faz dele uma parte de si. Evidentemente que a consciência recém-desperta não poderia deixar de se concentrar sobre esta ação extraíndo dela uma série de imagens essenciais. O encontro com o mundo na absorção do alimento era alegre e triunfante. O homem triunfava do mundo, engolia-o em vez de ser engolido por ele; a fronteira entre homem e mundo apagava-se num sentido que lhe era favorável. Ao banquete estavam associadas imagens de grande importância social, imagens universalistas, de ligação essencial com a vida, a morte, o triunfo, o renascimento.

De acordo com Pacheco (2000, p. 13): “a palavra banquete parece derivar do francês *banc*, que significa banco”. Os cristãos primitivos usavam os bancos, no lugar de cadeiras dos dias de hoje, para celebrar suas refeições comuns, nas catacumbas, em companhia de outras pessoas.

Independentemente da origem da palavra, o banquete, hoje, está associado a uma refeição suntuosa e solene. É realizado em ocasiões festivas ou cerimoniais, com a finalidade de juntar pessoas com as mesmas crenças religiosas ou políticas, as mesmas afinidades literárias artísticas ou gastronômicas, pessoas do mesmo *status* social ou profissional e da mesma área geográfica ou etnia (PACHECO, 2000).

Um dos banquetes mais famosos de que se tem registro é o grego que começava depois de um sacrifício animal e compreendiam duas fases: a fase em que se comia e a fase em que se bebia, ou seja, o simpósio (FRANCO, 2004).

O simpósio era um momento no qual se discutiam questões dialéticas e morais, entre outros temas, podendo ser complementado por números de dança, música e poesia.

No decorrer do simpósio buscava-se por fim às tensões e estabelecer relações harmoniosas com os deuses, momento em que, muitas vezes, atingia um estado de euforia pela ingestão do vinho, conforme cita Boutaud (2011, p. 1215) “[...] no

symposium grego aquele que gosta de beber é possuído pelo vinho e acolhe em seu corpo divindades, como Eros, Dionísio (também chamado Baco) ou as Musas [...]”.

Strong (2004, p. 22) detalha as características centrais de tal banquete:

O *symposium* era uma festa na qual se bebia, mas não constituía de maneira alguma uma orgia. O vinho ocupava um lugar central na Grécia Antiga. Era tido como um presente divino e uma bênção dos deuses com poder para curar tristezas, induzir o sono, diminuir as preocupações e aliviar as misérias. Portanto atribuía-se muito poder ao deus do vinho, Dionísio. Mas nunca se bebia vinho sem misturá-lo com água. Tal prática era uma característica que distinguia o homem civilizado do bárbaro.

Para Maffesoli (2002, p. 13) a contradição do prazer e do desprazer é bem explicada pelos gregos:

Como nota Dupont, “o banquete é um local ambíguo, fora da lei, mas não fora do mundo da lei” (Dupont, 1977:23). De fato, encontra-se na refeição, na festa do vinho e na expressão de bem-estar, a presença constante da sombra, da face escondida do deus, da discórdia, quer dizer, no sentido mais preciso da morte. Toda essa encenação da refeição - sua teatralidade e sua arrumação - lembra essa ambivalência fundamental.

Franco (2004) observa que o simpósio constituía também ritual de hospitalidade. Nele os convivas desconhecidos e os forasteiros narravam suas histórias pessoais, seus feitos e descreviam suas genealogias.

Nos banquetes romanos, porém, os principais acontecimentos da vida social da época, as carnes e os vinhos eram apresentados ao mesmo tempo. O sinal que expressa amizade é, por excelência, a partilha da carne. O vinho não é considerado uma bebida sagrada, mas tem o seu papel auxiliar nessas festas.

Regras rigorosas de precedência eram observadas nos banquetes romanos, a partir da colocação dos convidados no tricínio²:

O anfitrião reclinava-se no leito central – *lectus medius* – e, à sua direita, o convidado de honra, como ainda hoje é de praxe em nossas mesas. À esquerda do anfitrião, ficava o convidado a quem se atribuía o segundo grau de importância. Os outros comensais dispunham-se respectivamente no leito da direita – *lectus sumus* – e no da esquerda – *lectu simus* (FRANCO, 2004, p. 43).

² Sala de refeições com três leitos dispostos em torno de uma mesa, podendo acomodar até nove pessoas (FRANCO, 2001, p. 41).

Também são observadas, no banquete romano, as regras de precedência quanto à ordem dos pratos a serem servidos, sendo composto de três etapas: primeiramente era servido o *gustatito*, composto por saladas; em seguida, servia-se *mensae primae*, etapa principal composta dos pratos mais consistentes e, por último, servia-se *mensae secundae* que eram os doces, bolos, frutas e vinho misturado com água (FRANCO, 2004).

Strong (2004), oportunamente, observa que a partilha, mas também a exclusão eram presentes nos banquetes gregos e romanos:

O convívio, tanto para os gregos como para os romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilhar seus prazeres podiam ser um vínculo de agregação e unidade social; mas podiam também encorajar distinções sociais, separando as pessoas em categorias pela colocação dos lugares, ou, pior ainda, pela exclusão (STRONG, 2004, p. 14).

Fica evidente, ainda, que os banquetes enaltecem a convivialidade, conforme cita Boutaud (2011, p. 1216):

Na base da comensalidade, a refeição e o sentar-se à mesa não proporcionam somente a ocasião de beber e de comer, mas também a de viver essa experiência em comum, de partilhá-la, como sugere a invenção de uma etimologia grega, *koinon* (“em comum”), para o jantar ou banquete romano, cena (lugar de partilha).

Guardadas as devidas especificidades, explicita-se como função principal do banquete, a reunião de um grupo de pessoas que querem comemorar, através do “comer e beber juntos”, uma data importante, seja no *symposium* dos gregos, na Antiguidade, ou num almoço de Páscoa, contemporaneamente, na casa de família.

A associação dos banquetes com a estética é outra vertente na qual está envolto esse cenário. A apresentação dos alimentos foi, na sociedade da corte, do século XVIII, como também na atual, um problema estético consciente.

Nesse sentido, Marchesi e Vercelloni (2010, p. 33) salientam:

De fato, nas cerimônias menores, como nas manifestações folclóricas, o embelezamento dos pratos continua sendo uma prática espontânea ou, no máximo, uma aspiração reflexa, como pode

parecer, nos dias de hoje, o de um bolo nupcial vistosamente ornamentado para a festa. Ao contrário, no grande almoço de cerimônia, o aparato cênico e o inteiro desenvolvimento da manifestação dissimulam um projeto montado com sabedoria, um protocolo planejado nos mínimos detalhes: o gesto decorativo se torna bastante explícito, exposto à admiração dos convidados como elemento essencial ao grande espetáculo da magnificência.

Todavia, exatamente essa sujeição às exigências do espetáculo torna os antigos banquetes um acontecimento desigual, norteado por presenças excêntricas e heterogêneas com que a estética dos alimentos é continuamente solicitada a comparar-se. “Com efeito, além das alfaias que compõem a ornamentação da mesa, em que a decoração do alimento encontra um ponto de referência natural e, em certo sentido, devem-se incluir entremeios musicais e recitativos, exibições pirotécnicas e variados entretenimentos” (MARCHESI; VERCELLONI, 2010, p. 34).

Revel (1996, apud BOUTAUD, 2011, p. 1218-1219) ilustra o tempo da oferta exagerada de distrações, demonstrada pela engenhosidade cada vez maior na organização da refeição e do espetáculo:

No festim do faisão em Lille, em 1433, por exemplo, apresentaram uma massa da qual havia 28 personagens vivos tocando diversos instrumentos. Trouxeram as carnes assadas sobre carrinhos de ouro e do antigo lápis-lazúli e se podiam perceber 48 maneiras de apresentá-las... Em 1648, no casamento de Charles, o temerário, com Marguerite de York, rebocaram uma baleia inteira para dentro da sala. É evidente que ela não era destinada ao consumo imediato, mas encheu a sala de atrações. Ela deu uma volta ao redor da mesa ao som de clarins e trombetas.

Destaca-se, ainda, outro elemento vivo nos banquetes, a abundância, ou seja, a quantidade excessiva de alimentos servidos durante a refeição, conforme relata Boutaud (2011, p. 1218):

As narrativas desses banquetes nos impressionam sempre por seu excesso. Relembremos, agora, o maior banquete, como nos dizem, das primeiras civilizações: o que Assurnasirpal II (período neo-assírio, 883-859 a. C.) ofereceu depois do término do palácio em Kalkhul (hoje Nimrud), “convidando 69.574 pessoas para um festim que durou dez dias. A lista de vitualhas consumidas cobre várias dezenas de linhas e enumera quantidades gigantescas: mil bois gordos, 14 mil carneiros, 1 mil cordeiros, várias centenas e diversos tipos de cervídeos, aves, 20 mil pombos, 10 mil peixes, 10 mil gerbos, 10 mil ovos, sem contar os milhares de cântaros de cerveja e de odres de vinho” (Joannes, p. 55). Seria preciso acrescentar a isso grandes quantidades de pães, de legumes, de frutas, que ultrapassavam tudo o

que se pode imaginar para satisfazer o apetite e a curiosidade dos convidados [...]

Essa encenação espetacular da refeição ultrapassa a capacidade de atenção do indivíduo, deixando-o admirado, impressionado, surpreendido pela visão e todos os outros sentidos, antes mesmo de saciá-los (BOUTAUD, 2010).

Os sinais de uma comensalidade festiva dominada pelo excesso pode manifestar o poder de um grupo social por meio da quantidade. Tais traços permanecem constantes ao longo dos séculos e culturas, sendo adicionados a ela um pouco mais de elegância, mas sempre apresentando uma extravagância, seja no conjunto de iguarias ou na sua apresentação.

Strong (2004, p. 248) trata a questão do jantar festivo familiar do século XIX, como um ponto central de aceitação social e de respeitabilidade numa era de rápidas mudanças. O autor faz uma avaliação detalhada do jantar festivo ideal, apresentando alguns critérios dessa agradável refeição:

Que o número de convidados não exceda uma dúzia, para que a conversa possa se generalizar o tempo todo.

Que eles sejam escolhidos com muito cuidado, que suas profissões sejam diferentes mas os gostos semelhantes, e com tais pontos de contato que ninguém tenha de recorrer à odiosa formalidade das apresentações.

Que a sala de jantar esteja luxuosamente iluminada, a toalha esteja na mais perfeita limpeza, e a temperatura entre 18 e 20 graus.

Que os homens sejam inteligentes, mas não pretensiosos, e as mulheres encantadoras mas não vulgares.

Que a escolha dos pratos seja refinada, mas restrita em número, e os vinhos de primeira qualidade, os melhores do seu tipo.

Que a ordem dos pratos vá dos mais substanciais para os mais leves, e dos vinhos, dos mais leves aos de *bouquet* mais forte.

Que a velocidade de comer seja moderada, uma vez que o jantar é a última atividade do dia, e que os convivas se comportem como viajantes que desejam chegar juntos ao mesmo destino.

Que os convidados se prendam pelo prazer da companhia e sejam estimulados de que a noite não termine sem outros prazeres.

Nota-se que o jantar festivo seria um símbolo de prestígio da época, um indicador de bom gosto, de capacidade de selecionar, de contatos e posses materiais. Porém, verifica-se, ainda, a preocupação com um comportamento condizente às exigências para pertencer a tal elite, propiciando um ambiente agradável aos convivas no que tange a preocupação com a escolha dos convidados, os pratos e bebidas a serem servidos e a arrumação da sala e mesa de jantar. Muitas dessas preocupações ainda são

vivas na sociedade contemporânea nos momentos de se receber em casa para um jantar, seja ele familiar, entre amigos ou mais formal.

O jantar festivo atingiu a sua apoteose na segunda metade do século XIX, conforme descreve Strong (2004, p. 249):

Um mundo de livros de etiqueta e administração doméstica ensinava os que desejavam realizar uma escala social e imitar a classe na qual queriam ingressar. “Jantar é um privilégio da civilização...”, escreveu orgulhosamente a sra. Beeton, em 1861: “A nação que aprendeu a jantar aprendeu a principal lição do progresso”. Os livros de etiqueta descreviam as vantagens sociais desse ato. Oferecer jantares é “um caminho direto para alcançar um lugar na sociedade... não existe passaporte melhor ou mais seguro para a boa sociedade que a reputação de dar bons jantares.”

Strong (2004, p. 250) acrescenta que “receber um convite para jantar era uma barreira tão grande quanto dar um jantar. E ainda é”.

Paralelamente, Maffesoli (2002) aponta algumas características das festas contemporâneas: os elementos da aparência do alimento, os ritos de hospitalidade, os menus da vida cotidiana, as rodadas de aperitivos, a refeição festiva, os diferentes costumes ligados aos grupos sociais etc., não apenas são objetos de consumo e práticas sem relevância, mas constituem também um verdadeiro signo da comunicação alimentar.

Na atualidade, a refeição, a comida e a festa indicam uma imperiosa necessidade de reencontrar uma sociabilidade básica; apresentam-se como indícios de uma troca simbólica que tenta escapar da dominação do poder ou dos diversos “dever ser”. Mas essas buscas iniciais de sociabilidade por meio da refeição exprimem-se sempre em uma aparência, uma teatralização que indica a estrutura da existência da sociedade.

Distante secularmente dos banquetes antigos, o homem contemporâneo ainda traz consigo marcas de um passado distante, onde o banquete tem um significado rico e extenso. Em relação à partilha amigável é preciso comer e beber juntos para o estreitamento de laços de convivência e solidariedade, sem deixar de lado o espetáculo, a beleza e o entretenimento.

CAPÍTULO 2 – FESTAS COMEMORATIVAS EM FAMÍLIA

2.1 A família: um retrocesso no tempo

Durante séculos, e apesar dos esforços da Igreja para aboli-la, predominou na Europa Ocidental o que podemos chamar de consciência “naturalista” da vida e da passagem do tempo. Numa sociedade que até o século XIX continuou sendo basicamente rural a terra-mãe estava na origem de toda forma de vida: era um viveiro inesgotável que assegurava a renovação das espécies e particularmente da espécie humana. Ano após ano a natureza representava a mesma peça; as estações se sucediam sem cessar e o mundo seguia esse movimento sem fim. Nesse universo em constante renovação nada era mais grave que a esterilidade do casal, pois interrompia o ciclo e rompia a solidariedade da linhagem. Cada membro da família dependia dos outros; sem estes não era nada. [...] O indivíduo dispunha do próprio corpo somente na medida em que não contrariasse os interesses da família. Todo o seu dever vital se resumia em dar a vida. Nesse imaginário da vida e do corpo, a criança era considerada um rebento do tronco comunitário, uma parte do grande corpo coletivo que, pelo engaste das gerações, transcendia o tempo. Assim, pertencia à linhagem tanto quanto aos pais. Nesse sentido era uma criança “pública” (GÊLIS, 1991, p.311).

Ao narrar sobre a família, Ariès (1975) serve-se da história para apontar como a variação temporal, da Idade Média aos dias atuais, modificou a imagem da família ao longo dos séculos. O autor destaca a família camponesa, dentro do contexto cultural medieval, tendo como característica particular a grande necessidade de mão de obra para a lavoura. Mesmo a casa de poucos cômodos não podendo alojar tantos membros, não era impeditivo para o camponês ter muitos filhos, mesmo porque, eles tinham o mesmo hábito de mandar estes para casa de estranhos como aprendizes, e que, por vezes, este poderia receber também aprendizes e empregados, a fim de se dar conta do serviço do campo.

Ariès (1975) destaca o papel da criança ao longo da história da família que, num primeiro momento, era mal vista pela sociedade medieval. A duração da infância era reduzida e, assim que ela adquiria certa autonomia física era misturada aos adultos, participando dos seus trabalhos e jogos.

De criancinha pequena, ela se transformava imediatamente em homem jovem, sem passar pelas etapas da juventude, que talvez fossem praticadas antes da Idade Média e que se tornaram aspectos essenciais das sociedades evoluídas de hoje (ARIÈS, 1975, p. 10).

A mistura das idades decorrente da aprendizagem é um dos traços dominantes da sociedade de meados da Idade Média até o século XVIII, forçando as crianças a viverem no meio dos adultos, a fim de que aprendessem as coisas que deveriam saber para ajudar os adultos a fazê-las.

Se, a partir de sete, oito anos, os meninos iam com o pai aos campos, antes de serem “colocados” junto a um vizinho ou parente, as meninas em geral ficavam com a mãe, com a qual aprendiam seu futuro papel de mulher. As aprendizagens da infância e da adolescência deviam, pois, ao mesmo tempo fortalecer o corpo, aguçar os sentidos, habilitar o indivíduo a superar os revezes da sorte e principalmente a transmitir também a vida, a fim de assegurar a continuidade da família. Havia nisso uma forma de educação em comum, um conjunto de influências que faziam de cada ser um produto da coletividade e preparavam cada indivíduo para o papel que dele se esperava. Em tal contexto existia pouca intimidade, porém dia após dia reforçava-se cada vez mais o sentimento de pertencer a uma grande família, à qual se estava unido para o melhor e para o pior (GÈLIS, 1991, p.319).

Ariès (1975) aponta ainda que a passagem da criança pela família e pela sociedade era breve e insignificante a ponto de não guardar na memória a convivência e sentimentos com relação à sua família.

Os historiadores-demógrafos reconheceram a indiferença que persistiu até muito tarde com relação às crianças, e os historiadores das mentalidades perceberam a raridade das alusões às crianças e à suas mortes nos diários de família. [...] J. L. Flandrin dá um bom exemplo: se a arte medieval representava a criança como um homem em escala reduzida, “isso se prendia, diz ele, não à existência, mas à natureza do sentimento da infância”. A criança era portanto diferente do homem, mas apenas no tamanho e na força, enquanto as outras características permaneciam iguais. Seria então interessante comparar a criança ao anão, que ocupa um lugar importante na tipologia medieval. A criança é um anão, mas um anão seguro de que não permanecerá anão [...] (ARIÈS, 1975, p. 14).

Percebe-se, assim, que a família não tinha função afetiva e sim de sobrevivência, a proteção da honra e das vidas. A família era uma realidade moral e social, mais do que sentimental. As trocas afetivas e as comunicações sociais eram realizadas fora da família, num cenário composto por homens, mulheres, crianças, vizinhos, amigos e criados, onde tal inclinação era mais livremente manifestada (ARIÈS, 1975).

A mudança estrutural familiar surge a partir do século XVII, momento em que a escola toma para si a responsabilidade de ensinar, como meio de educação. Desta forma,

a criança deixa de ser colocada junto aos adultos e, sua aprendizagem não depende mais do contato com eles. Em torno da educação escolar, solidificou-se a afeição entre pais e filhos, uma vez que os pais passaram a se preocupar e a se interessar pelos seus estudos, desencadeando, assim, um sentimento novo, desconhecido anteriormente.

Gélis (1991, p. 324) faz alusão ao novo momento histórico:

E as novas estruturas educativas, em particular as dos colégios, logo recebem a adesão dos pais, convencidos de que seu filho está sempre à mercê de instintos primários que devem ser reprimidos e de que é preciso “sujeitar seus desejos ao comando da Razão”. Assim, colocar na escola equivale a tirar da natureza. Entretanto, não é essa a cauda essencial da adesão. A nova educação deve seu êxito ao fato de moldar as mentes segundo as exigências de um individualismo que cresce sem cessar. Não existe contradição entre a “privatização” da criança no âmbito da família nuclear e a educação pública que lhe é dada. Uma consciência de vida que já não implica o respeito às antigas solidariedades e pretende valorizar o indivíduo obriga a recorrer a terceiros, preceptores e orientadores de estudos, cuja missão consiste em abrir a criança para conhecimentos que seus pais não podiam lhe dar. Na verdade, os pais compreendem que o isolamento no espaço privado poderia frustrar a criança, pois eles próprios são incapazes de dar-lhe uma formação alternativa como a que receberam outrora da comunidade. Assim se efetua uma dupla passagem: da família-tronco à família nuclear; de uma educação pública comunitária e aberta, a destinada a integrar a criança na coletividade para que incorpore os interesses e os sistemas de representação da linhagem, a uma educação pública de tipo escolar, destinada também a integrá-la facilitando o desenvolvimento de suas aptidões.

A criança passou a fazer parte do centro da organização familiar, tornando-se tão importante a ponto de fazer brotar nos adultos o medo e a dor em perdê-la reduzindo, portanto, o seu número para melhor cuidá-la.

Cotta Júnior (1999, p. 113) faz uma leitura sobre a família no tempo e espaço a partir da Bíblia:

[...] parece que a primeira vista, na Bíblia, é no novo testamento em que encontramos alusões a ideais semelhantes aos burgueses, do amor entre os cônjuges, entre pais e filhos, algo também que parece semelhante ao papel do novo patriarca, da doçura, gentileza deste, ao se gerenciar a família. No novo testamento, apesar de o homem possuir autoridade sobre a mulher e os filhos, e de ser o que dá a última palavra, ele deve consultar os sentimentos, pensamentos dos filhos e da mulher. Também o cultivo da maternidade, do papel da mãe como um ser especial, presa ao espaço doméstico, o relacionamento monogâmico, etc., são também valores do novo testamento. E não é por mero acaso que nas pinturas sacras renascentistas o cultivo da maternidade começou a ser cultivado,

através da figura de Maria. E são nestas mesmas pinturas, na figura do menino Jesus, que a criança começou a ser representada primeiro com atitudes infantis e mais tarde com os traços arredondados característicos da infância em contraposição à antiga tradição de representar as crianças em pequena escala.

A introdução da escola na vida da criança teve como consequência a mudança social no século XIX que passa a ter como centro a família e a profissão, desaparecendo a antiga sociabilidade.

A um imaginário da vida que era aquela da linhagem e da comunidade substituiu-se o da família nuclear. A uma situação em que “público” e “privado” desempenhavam seu papel na formação da criança sucedeu outra, que amplia os direitos da mãe e sobretudo os do pai sobre o filho. Contudo, num clima de crescente individualismo, disposto a favorecer o desenvolvimento da criança e encorajado pela Igreja e pelo Estado, o casal delegou uma parte de seus poderes e de suas responsabilidades ao educador. Ao modelo rural sucedeu um modelo urbano, o desejo de ter filhos não mais para assegurar a continuidade do ciclo, mas simplesmente para amá-los e ser amado por eles (GÈLIS, 1991, p. 328).

Ariés (1975, p. 232) frisa esse novo momento:

A substituição da aprendizagem pela escola exprime também uma aproximação da família e das crianças, do sentimento da família e do sentimento da infância, outrora separados. A família concentrou-se em torno da criança. Esta não ficou porém desde o início com seus pais: deixava-os para ir a uma escola distante, embora no século XVII se discutissem as vantagens de se mandar a criança para o colégio e muitos defendessem a maior eficácia de uma educação em casa, com o preceptor. Mas o afastamento do escolar não tinha o mesmo caráter e não durava tanto quanto a separação do aprendiz. [...] O clima sentimental era agora completamente diferente, mais próximo do nosso, como se a família moderna tivesse nascido ao mesmo tempo que a escola, ou, ao menos, que o hábito geral de educar as crianças na escola.

O sentimento da família emerge do sentimento da infância e, é nesse período, portanto, que temos a solidificação da estrutura social, baseada no convívio entre a prole e os genitores, determinando, assim, a família e, concomitantemente a nova sociedade.

Prost (1992, p. 60) explica a evolução da família e do indivíduo, nesse novo momento histórico:

Com a “privatização” da família, as mudanças de funções acarretam uma mudança de natureza: na verdade, a família deixa de ser uma instituição forte; sua privatização é uma desinstitucionalização. Nossa

sociedade se encaminha para as famílias “informais”. Mas foi também dentro da família que os indivíduos conquistaram o direito de ter uma vida privada autônoma. Desta forma, a vida privada se desdobra: no interior da vida privada da família surge agora a vida privada individual. No horizonte dessa evolução, estão os lares compostos por uma única pessoa, onde a vida privada doméstica foi inteiramente absorvida pela vida privada individual.

Prost (1992) alerta que para abordar as transformações que afetaram a vida privada do século XX é necessário indagar sobre a evolução material do quadro doméstico, ou seja, a história da vida privada está ligada a história do espaço em que ela se inscreve.

A população francesa conquista, no século XX, o espaço doméstico, a fim da plena realização da vida privada (PROST, 1992).

Era notória, no início do século XX até o começo dos anos 50, a diferença visual e física dos lares burgueses e camponeses. O primeiro era espaçoso, com muitos cômodos, aposentos de empregados e um quarto para cada membro da família. Já, as casas populares eram pequenas, aglomeradas por pessoas dividindo um ou dois cômodos, incluindo os aposentos, onde toda família cozinhava e dormia.

Prost (1992, p. 64) cita as memórias de Jean Guéhenno, filósofo e crítico literário francês, para frisar uma imagem concreta dessas moradias:

Tínhamos apenas um cômodo. Lá trabalhávamos, comíamos, e de vez em quando, à noite, até recebíamos amigos. Dentro dessas paredes, tinham de caber duas camas, uma mesa, dois armários, uma cômoda, um suporte para o fogão a gás, espaço para as panelas, as fotos da família, as do czar e do presidente da República, [...] Havia cordas estendidas de um lado a outro do aposento, onde sempre ficavam secando as roupas da última lavagem. [...] Debaixo dela (uma janela alta), ficava a ‘oficina’, a máquina de costura de minha mãe, o baú de meu pai e um grande balde de água onde sempre havia solas e palmilhas de molho.

Nos primeiros cinquenta anos do século XX, a maior alteração desse cenário de falta de conforto e equipamentos foi o fornecimento de energia elétrica, onde em 1939, quase todos os povoados e a maioria dos imóveis nas cidades francesas já dispunham de eletricidade. Porém, o abastecimento de água era precário e as ruas não possuíam esgoto. O recenseamento de 1954 aponta uma imagem impressionante do arcaísmo habitacional da França, onde pouco mais da metade das casas dispunham de água encanada e apenas um décimo com banheira e chuveiro, e um décimo com aquecimento

central. Depois de 1954, houve um salto para a modernidade. A habitação francesa passou por uma transformação sem precedentes. Desde 1973, após o recenseamento de 1954, as casas dos franceses têm em média 3,5 cômodos e cada pessoa dispõe de uma média de 24,6 metros quadrados. A maioria das moradias (97%) tem água encanada, 70% têm banheiros internos com banheira ou um chuveiro e quase a metade das casas tem aquecimento central (PROST, 1992).

A partir dessa revolução habitacional, com mais conforto e higiene, surge uma nova maneira de viver, dando a cada membro da família o direito à sua privacidade no contexto familiar.

O modo de vida familiar mudou principalmente no que se refere à separação do espaço privado e público, ou seja, já não é mais permitido aos estranhos fazerem parte da intimidade do lar.

Na habitação moderna, de vários aposentos, normalmente independentes, com água encanada e aquecimento, cada membro da família pode se apropriar de um espaço pessoal. Com o advento do lazer, após a conquista da jornada de trabalho de quarenta e quatro horas e férias remuneradas, cria-se o tempo para viver nesse espaço conquistado. A vida familiar concentra-se em momentos que devem ser vividos em família, tais como as refeições diárias ou aos domingos, definindo os espaços apropriados para tais ocasiões.

Nessas condições, de acordo com Prost (1992, p. 76) “a existência se divide em três partes distintas: a vida pública, essencialmente profissional, a vida privada familiar e a vida pessoal, ainda mais privada.”

A instituição familiar também sofre mudanças no que concerne o poder entre o casal. Na primeira metade do século XX, a família exercia um controle bastante rigoroso entre seus próprios membros:

O marido era o chefe da família; a mulher casada precisava ter sua autorização por escrito para abrir uma conta no banco ou para administrar seus próprios bens. Era ele que exercia o pátrio poder. É apenas com as leis de 1965 sobre os regimentos patrimoniais e de 1970 sobre o pátrio poder que desaparece a inferioridade jurídica da mulher em relação ao marido. Em certos meios e regiões, a realidade certamente era mais igualitária do que o direito. [...] De fato é de se perguntar se a divisão dos papéis masculino e feminino não acabava outorgando o poder na esfera privada às mulheres. [...] a divisão dos papéis situava a mulher preferencialmente dentro da família, reservando ao homem o âmbito externo: transações importantes, a representação familiar, a política. [...] pode-se salientar a importância central dos valores domésticos nessa sociedade em que o indivíduo

valia pela família e o único êxito era familiar, para sustentar que as mulheres, na medida em que controlavam a esfera doméstica, exerciam na verdade um poder decisivo. [...] O espaço doméstico era incontestavelmente o território da “patroa” ou da “rainha do lar”, termos que variam conforme o meio, mas dotados do mesmo significado. Em muitos casos, de fato, o marido que voltava para casa estava, na verdade, voltando para a casa de sua mulher: era ela que reinava no lar. O homem não podia tomar iniciativas nesse espaço sem sujar, quebrar ou desarrumar. Disso resultava a existência de uma sociabilidade propriamente masculina fora da família. Suas razões e modalidades variam conforme os meios e as regiões (PROST, 1992, p. 77 e 78).

Ainda nessa mesma sociedade, observa-se o poder dos pais sobre seus filhos que não tinham qualquer direito a uma vida privada. Prost (1992) ressalta que os filhos não tinham poder sobre o seu tempo livre; cabia aos pais os encarregarem das tarefas que deveriam executar. Tais práticas educacionais ofertavam aos pais o poder de decidir sobre o futuro de seus filhos, principalmente o profissional. Mas, na esfera privada, os pais também controlavam a vida dos filhos no que tange o casamento, principalmente se houvesse algum bem econômico em jogo. A partir do casamento, os filhos eram emancipados dos pais.

Mas com a socialização da educação dos filhos, como citando, anteriormente, o desenvolvimento da instituição escolar é uma das causas principais da evolução social na segunda metade do século XX. Assim, a família perde gradualmente as funções que a caracterizavam como microssociedade. A família deixa, portanto, de ser uma instituição, para se tornar um simples ponto de encontro de vidas privadas.

2.2 As práticas festivas ontem e hoje

Associadas às mudanças sociais da família, ao longo dos séculos, as festas cumprem seu papel na sociedade tradicional francesa, bem como na atual.

É oportuna uma reflexão acerca das práticas festivas que se produzem cada vez mais no sistema das relações de multidão, de grupo, com visibilidade das relações sociais criadas pela divisão do trabalho, pelas estruturas familiares e pelas estruturas políticas, ou religiosas (DUMAZEDIER, 1994).

Dumazedier (1994, p. 52) aponta novas características das festas religiosas ou políticas:

Hoje são mais fracionadas, mais voluntárias, menos ritualizadas. Percebendo, contudo, o desenvolvimento das reuniões festivas pequenas ou grandes, de todos os tipos, que acompanharam o aumento de tempo livre ao lado das festas rituais que, mesmo se mantendo, adquiriram novos caracteres de distração.

O autor contribui, para um melhor entendimento do assunto, ao citar que a palavra festa engloba aquilo que as festas se tornaram, não se podendo reduzi-la apenas às particularidades do passado, pois elas podem estar presentes ou ausentes.

A festa supõe uma reelaboração que ultrapassa o passado, ou então, é uma reprodução conformista de um velho rito social... A festa é uma luta entre “a criatividade que brota e a construção formal ou institucional inerente a toda e qualquer cultura” ou “é uma simples sobrevivência ou persistência tradicional”. Ela pode afrontar as proibições ou consolidá-las [...] (DUMAZEDIER, 1994, p. 52).

A festa de antigamente baseia-se na dinâmica produtora da festa da sociedade tradicional, na qual se destaca quatro fatos fundamentais, em oposição aquilo que distingue as festas nas sociedades atuais:

1. Na sociedade tradicional francesa, a festa produzida por uma civilização rural dominada inteiramente pelos valores coletivos e religiosos, apesar da persistência de valores pagãos ou anti-religiosos. Tais valores se encarnam em instituições, igrejas, corporações, famílias e comunidades que vêem na festa uma fonte sagrada de coesão social e de celebração espiritual, que inclui o controle da expansividade, das diversões, jogos e espetáculos.
2. A festa acontece em um *tempo ritualizado*, em datas fixas: estas datas são simbólicas, reportam-se a acontecimentos naturais (estações) ou sociais (acontecimentos ou lendas), cujo retorno regular tende a desenvolver nas instituições uma continuidade, uma perenidade. Apesar de todas as mudanças reais, mas lentas, dadas as vicissitudes e os modos de vida cotidiana, este tempo ritualizado contribui para a recriação constante e para a expressão existencial do indivíduo.
3. O indivíduo tem pouca existência autônoma, ele está integrado à comunidade. Se ele não estiver integrado, será marginal, desamparado, condenado. Seus comportamentos são totalmente socializados. Sua liberdade de rejeitar seu deus, seu soberano, seu trabalho, sua família é muito frágil sob pena de sanções graves, frequentemente mortais. A festa é um contexto social onde o indivíduo pode ter *direitos de expressão, proibidos na vida cotidiana*; ela é uma ocasião para um indivíduo se divertir mais “livremente”, cometendo excessos de todos os tipos, de comida, de bebida ou de luxúria, permitidos ou tolerados, até encorajados, dentro dos limites deste quadro social.
4. O tempo da vida privada é totalmente submetido ao *tempo regulamentado* pelas autoridades sociais, religiosos ou seculares. As atividades fora do trabalho profissional ou doméstico não escapam às

regras aplicadas pelas autoridades religiosas, familiares ou profissionais. O indivíduo entregue a si mesmo não seria presa do demônio? A ociosidade não é “a mãe de todos os vícios”? É no próprio interior deste tempo relativamente homogêneo de festa que determinadas licenças são concedidas ou toleradas para a expressão das tendências contidas, controladas ou reprimidas dos indivíduos, de onde esta função libertadora, até mesmo explosiva deste tempo limitado e controlado que é o tempo da festa. [...] *Em suma, a sociedade só se torna permissiva em dias de festa ritual* (DUMAZEDIER, 1994, p. 54).

Ariés (1975, p. 217) lembra-nos da importância dos costumes do *Ancien Régime*³ das grandes festas coletivas do folclore ou da devoção tradicional, através de uma pintura muito significativa de J. Steen⁴:

[...] toda uma sociedade inteiramente diversa se reunia nessas ocasiões, feliz por estar junta. [...] os adultos organizaram a festa para distrair as crianças, é a festa de São Nicolau, o ancestral de nosso Papai Noel. Steen reproduz a cena no momento em que os pais ajudam as crianças a achar os brinquedos que eles haviam escondido para elas nos cantos da casa. Algumas crianças já encontraram os seus. Algumas meninas seguram bonecas. Outras seguram baldes cheios de brinquedos, e há sapatos espalhados pelo chão: os brinquedos já seriam escondidos nos sapatos, esses sapatos que as crianças dos séculos XIX e XX colocariam diante da lareira na véspera de Natal? Não se trata mais de uma grande festa coletiva, e sim de uma festa da família em sua intimidade; e, conseqüentemente, essa concentração da família é prolongada por uma contração da família em torno das crianças. As festas da família tornam-se as festas da infância. Hoje, o Natal tornou-se maior, e poderíamos dizer a única festa do ano, comum tanto aos ateus como aos religiosos. O Natal não tinha essa importância nas sociedades do *Ancien Régime*, pois enfrentava a concorrência da festa dos Reis, que era muito próxima. Mas o extraordinário sucesso do Natal nas sociedades industriais contemporâneas, às quais repugnam cada vez mais as grandes festas coletivas deve-se a seu caráter familiar, obtido graças à sua associação com a festa de São Nicolau: a pintura de Steen mostra-nos que, na Holanda do século XVII, já se festejava São Nicolau como o “Papai Noel” – ou “menino Jesus” – na França de hoje, com o mesmo sentimento moderno da infância e da família, da infância dentro da família.

Observam-se, nas práticas festivas atuais, novos elementos que compõem a sua reprodução ou produção.

³*Ancien Régime* ou Antigo Regime refere-se originalmente ao sistema social e político aristocrático estabelecido na França, sob as dinastias de Valois e Bourbon, entre os séculos XVI e XVIII (ARIÈS, 1975).

⁴Jan Havickszoon Steen foi um pintor holandês do século XVII. Percepção psicológica, senso de humor e abundância de cores foram marcas dos seus trabalhos (ARIÈS, 1975).

Num universo contemplado pela sociedade industrial e pós-industrial, mais urbanizada e coletiva, percebe-se que as obrigações religiosas são para a minoria, em oposição ao passado, tornando-se bem mais flexíveis para os grupos e indivíduos. A sociedade reaparece mais livre para regulamentar as normas de vida comum na sua perspectiva: instituições socioprofissionais, sociofamiliares, socioespirituais (com ou sem Deus), sociopolíticas. Mas, no entanto, as festas do calendário se impõem ainda de maneira imperiosa a quase todos, variando os seus conteúdos, com, por exemplo: o Natal se tornou para a maioria das pessoas, uma festa mais familiar que religiosa, variando o seu significado de família para família.

Em outra vertente, nota-se que na sociedade atual a festa é associada cada vez mais ao divertimento coletivo como forma para melhor desenvolver sua defesa em um mundo difícil de viver, objetivando-se uma ligação mais humana, mais direta, mais afetiva.

Outro fator relacionado às festas contemporâneas é a ocasião de consumo coletivo e individual para a manutenção da sociedade capitalista, durante o qual o apogeu está no consumo em torno da alegria e satisfação através de um bem material adquirido. Como exemplo, citamos a festa de Natal, onde, muitas vezes, os presentes e o Papai Noel, se sobrepõem ao próprio aniversariante – Jesus Cristo.

Dumazedier (1994, p. 56) ressalta que na sociedade atual, dentro de um condicionamento econômico e social igual, torna-se possível, “muito mais que antigamente, “fazer uma festa” com aqueles que gostamos, não somente por causa de condições de subsistência mais adequados, mas, sobretudo por causa de uma ética social nova”.

Com o advento do lazer, surge no cenário da festa institucionalizada (dias de festa) a festa não institucionalizada (demais dias do cotidiano). Muitas outras possibilidades de lazer festivo entram em cena, já que o “fazer a festa” (DUMAZEDIER, 1994) torna-se uma possibilidade mais independente das cerimônias institucionais.

Com relação a esses dois tipos de festa, Dumazedier (1995, p. 57) faz um alerta:

O sentido destas duas festas não é o mesmo para a sociedade. Seu valor simbólico não se reporta aos mesmos tipos de coletividades. Uma delas tende a reforçar as instituições religiosas, políticas, profissionais, escolares ou familiares, e outra as ignora; ela pode reforçar os elos institucionais ou enfraquecê-los, contestá-los,

destruí-los. Do ponto de vista sociológico, a festa tornou-se assim um fenômeno ambíguo.

A festa independente desligou-se da festa sagrada, assumindo, assim, um caráter de divertimento. O espetáculo torna-se fundamental ao lazer cotidiano. O lazer é mais valorizado, sendo possível uma expressão mais livre de si nas festas de todos os tipos, não somente das festas tradicionais.

2.3 Festas do calendário cristão

O homem é feito para a festa, assim como a humanidade é feita para celebrar o amor, o nascimento, o crescimento, a vida e a morte (CONCILIUM 2/1974).

Inicialmente, ressalta-se que a presente pesquisa delimita-se no estudo das festas da Páscoa e do Natal, por serem os principais eventos religiosos e por regerem todo o ciclo do calendário cristão.

Atenta-se, ainda, ao fato de que o referencial teórico sobre o calendário cristão está baseado nas publicações católicas, tendo em vista o maior acervo de obras e a sobreposição às demais religiões cristãs.

Bergamini (1994) destaca que na festa, mais do que em outros momentos, o indivíduo relaxa e se diverte, concentra-se e eleva-se. Na festa, o homem percebe a própria dimensão existencial em uma atmosfera de entusiasmo e vitalidade; volta às raízes profundas do seu ser; frui os dons da liberdade, da admiração, da integridade, da esperança, da felicidade, do canto, da música, da dança. Na festa são transfigurados tanto a vida mais humilde como o gesto mais insignificante.

Tinhorão (2000) observa que o encontro inicial dos europeus com os habitantes locais revestiu-se de um claro clima de festa, fator que se constata em um trecho da “Carta do achamento do Brasil” escrita por Pero Vaz de Caminha dirigida a D. Manuel:

“[...] tanto que desembarcamos, alguns dos nossos passaram logo o rio, e meteram-se entre eles”, o que veio a estabelecer com as idas e vindas dos marujos europeus e dos “galantes pintados de preto e vermelho” da terra uma certa confusão típica das aglomerações carnavalescas: “e alguns aguardavam e outros se afastavam. Pero era a cousa de maneira que todos andavam misturados” (TINHORÃO, 2000, p. 13).

Essa primeira festa surgida espontaneamente no primeiro contato de duas civilizações figuraria de acordo com Tinhorão (2010, p. 15):

[...] como uma prefiguração do futuro mecanismo cultural que viria a caracterizar a criação de formas de organização coletiva do lazer na colônia portuguesa da América. Simples espectadora nos eventos festivos ou do culto religioso, enquanto encenação simbólica de fatos ligados ao poder civil ou da Igreja, a maioria difusa marcaria invariavelmente a presença na parte das demonstrações de júbilo, ou na extrapolação das regras dos rituais.

Tinhorão (2000, p. 17 apud Britto, 2010, p. 11) cita que “as festas no Brasil tiveram início com a primeira missa com toda a alegria para fazer a cruz e mostrar aos índios o quanto ela era importante para os portugueses” o que foi reafirmado com a missa celebrada no domingo com grande espetáculo para impressionar os nativos.

Os portugueses ao perceberem o encantamento dos índios pela música os atraíram para aulas de religião, com cantos e com instrumentos europeus. E durante muito tempo, as principais diversões dos povos no Brasil Colonial eram as festas religiosas, na qual homenageavam os dias santificados que se estendiam por todo o calendário anual (BRITTO, 2010).

Amaral (1998, p. 8) entende as festas brasileiras como sendo “manifestações populares que, conforme o contexto em que se apresentam pode diluir, cristalizar, celebrar, ritualizar ou sacralizar a experiência social particular dos grupos que a realizam”.

As festas acontecem como uma forma de agradecer as vitórias alcançadas ou passagens religiosas como Natal, celebração aos santos, entre outras (BRITTO, 2010). Num outro pensamento, Tinhorão (2000, apud BRITTO, 2010, p. 30) define a festa como sendo “uma expressão teatral de uma organização social e também um fato político, religioso e simbólico” (TINHORÃO, 2000 apud BRITTO, 2010, p. 30). No ambiente da festa o homem descobre-se num entrelaçamento de relações, na sua totalidade, satisfação suas necessidades de integração com o mundo que o cerca.

Bergamini (1994, p. 130), acrescenta:

Sem os ritos, os cantos, a criatividade, o seu espírito torna-se árido e sua inteligência ofusca, o tédio o assalta, sua esperança arrefece e a vida se depaupera. [...] A diluição dos valores religiosos das grandes festas mostra o declínio de algo importante para nós.

Para Nieble (2010) a festa remete à partilha, comunhão, troca, recepção. Na festa o indivíduo se mistura ao coletivo, esquece das obrigações da vida e “escapa” da monotonia do cotidiano. É nas festas que o indivíduo se reafirma dentro da sociedade, fazendo parte do coletivo, estreitando laços individuais ao coletivo, ao grupo. A festa confere uma energia social que se potencializa quando misturada aos seus elementos constituintes como a dança, a comida, a bebida e outros componentes do ritual. A autora acrescenta que em uma festa sempre há o que recebe (anfitrião) e o que é recebido (convidado), estreitando-se assim, o ritual da sociabilidade, o ritual do se doar, do aceitar e do retribuir em um vínculo infinito da hospitalidade.

O homem carrega consigo a festa e a fantasia, pois tais aspectos são intrínsecos a ele – *homo festivus*, ou seja, em todos os lugares o homem não só modifica a criação, mas exprime também simbolicamente a própria alegria interior.

As festas religiosas apresentam o sagrado como seu principal fator constitutivo. “Os cristãos, de forma bastante regular, reúnem-se em certos dias que eles mesmos qualificaram de “dias de festa” e, durante os quais, celebram, na fé, este ou aquele aspecto do mistério cristão” (FESTAS, 1981, p. 7).

Partindo do pressuposto que a festa possibilita alegria, implícito está a preparação para dela se participar.

“Celebrar a festa é muito mais do que fazer festa. Celebrar, realizar um rito, fazer liturgia, segundo a tradição antiga, significa entrar em contato com Deus” (BERGAMINI, 1994, p. 132).

Bergamini (1994) destaca que J. Pieper observou a ligação festa-culto como um dado constante da história das religiões. De acordo com a tradição cristã, culto e sacrifício exigem o culto espiritual, de tal maneira que, para continuar à procura do sentido da festa, torna-se imprescindível perguntar sobre o próprio sentido do culto cristão.

Nesse sentido, no universo cristão, a adoração não é somente a outra face do homem, à margem da civilização; é a condição para que a civilização permaneça humana.

A celebração da festa religiosa, a partir da análise de Bergamini (1994, p. 89), está centrada em dois aspectos:

- a) No contexto mítico-religioso antigo, celebrar a festa significava evocar, no sinal e no rito, o tempo sagrado primordial, a ação divina

arquetípica. A festa era tempo sagrado especial, explícito, e sua função era recordar aos outros tempos a sacralidade essencial que possuíam, “tornando presente” ou “representando” o sagrado. A festa era sinal eficaz do sagrado. Nesse sentido, o mundo renascia na festa, porque reverdecia a sua sacralidade.

b) No contexto da revelação, a festa é o memorial da intervenção salvífica histórica de Deus, que liberta o homem das suas escravidões e que faz aliança. No Novo Testamento, a festa é Cristo e o evento pascal vê definitivamente o “dia que o Senhor fez”.

Cocelebrar a festa significa, assim, reunir-se juntos, em torno do Senhor. Os Cristãos reúnem-se com frequência para celebrar na fé o mistério de Cristo ressuscitado, presente na comunidade eclesial.

O concílio ecumênico Vaticano II, em seu primeiro documento, a constituição *Sacrosanctum Concilium*, promulgada em 4 de dezembro de 1963, colocou a liturgia em relação com a história da Salvação, considerando-a como atuação do plano de Deus no tempo.

Depois de ter colocado a liturgia no quadro da história da salvação, o concílio Vaticano II, apresentou o ano litúrgico, da seguinte maneira:

A santa mãe Igreja considera seu dever celebrar com sagrada memória, em dias determinados, durante o ano, a obra da salvação do seu esposo divino. A cada semana, no domingo, ela recorda a ressurreição do Senhor, que celebra também, uma vez por ano, com a bem-aventurada paixão na solenidade máxima da Páscoa. Durante o ciclo anual desenvolve-se todo o mistério de Cristo (BERGAMINI, 1994, p. 12).

Como afirmado anteriormente, duas datas definem a sequência de festas cristãs no ano: a Páscoa e o Natal. Através do ciclo anual a Igreja comemora todo o mistério de Cristo, da encarnação ao dia de Pentecostes e à espera da vinda do Senhor.

As celebrações, que se distinguem segundo sua importância, são denominadas: solenidades, festas e memória, conforme explica Bergamini (1994, p. 18):

As solenidades são constituídas pelos dias mais importantes; as celebrações das duas maiores solenidades, Páscoa e Natal, prolongam-se por oito dias seguidos [...]; as festas se celebram nos limites do dia natural [...]; as memórias são obrigatórias ou facultativas, sua celebração, porém, se harmoniza com a celebração do dia da semana corrente.

Couto (2008, p. 2) salienta:

Devoções, festas e ritos tem a função primordial de reatualizar o tempo mítico, reversível e recuperável. Ao participar desses eventos, o fiel evoca e recria o tempo inicial. As manifestações religiosas não significam apenas a comemoração de um acontecimento, mas a sua reatualização, uma forma de reviver o tempo original e promover a purificação.

Para a autora, no entanto, não se deve perder de vista que o cristianismo inaugurou o tempo litúrgico, baseado na historicidade de Jesus Cristo. Sendo assim, o tempo festivo é repetido, mas não imóvel nem imutável.

Para um maior entendimento, recorre-se às origens históricas da Páscoa e do Natal, a fim de se melhor compreender o calendário cristão.

A comemoração da Páscoa pelos cristãos se deu no decorrer dos séculos I e III e um processo lento de diferenciação quanto à tradição judaica na qual esta se assentou. Lembrando que a Páscoa judaica tratava-se de uma celebração do *Pessach*, referente à passagem do Mar Vermelho, pautada nos plenilúnios, na qual se inspiravam as comunidades paleocristãs (SILVA, 2009).

Bergamini (1994, p. 355), sob o olhar de Santo Agostinho, descreve o *Pessach*, a “passagem”:

Esta é a noite
em que libertastes os filhos de Israel, nossos pais,
da escravidão do Egito,
e os fizeste passar ilesos pelo Mar Vermelho.
Esta é a noite
que salva, em toda a terra, os fiéis em Cristo
da escuridão do pecado
e da corrupção do mundo,
consagra-os ao amor do Pai
e os une na comunhão dos Santos.
Esta é a noite
em que Cristo, quebrando os vínculos da morte,
ressuscita vencedor do Sepulcro.

Silva (2009) observa que a principal preocupação dos eclesiásticos com a produção de um calendário cristão, deriva da necessidade distintiva diante daquele observado pelas comunidades judaicas.

Assim, a primeira ordem eclesiástica que se preservou diz que os fiéis não jejuam nos mesmos tempos que os ‘hipócritas’ (judeus), nas

segundas e quintas-feiras, mas nas quartas e sextas. O dia do Senhor substituiu o *Sabbath* e a festa cristã da ressurreição a Páscoa judaica. A data da Páscoa tinha que se calcular eventualmente de tal maneira que impossibilitasse sua coincidência (MARKUS, 1997 apud SILVA, 2009, p. 11).

Portanto, entre os séculos IV e VI, a Páscoa firmou-se como um evento norteador do calendário litúrgico em formulação pelo episcopado latino. O esforço pelo estabelecimento de uma data fixa e universal para a celebração anual da Páscoa, atestado em concílios, desde o século IV, respondeu à necessidade de assegurar a unidade eclesiástica, demarcando sua legitimação institucional (SILVA, 2009).

O ciclo do Natal nasceu no início do século IV, de modo acidental (BERGAMINI, 1994), ocasionalmente independente da visão unitária da Páscoa, mesmo se, depois, tenha se encontrado e aprofundado a sua relação com o mistério pascal.

Bergamini (1994, p. 195) distingue a origem da Festa de Natal e a diferenciação das datas comemorativas:

No início, as festas de Natal e da Epifania eram uma celebração com um único e idêntico objeto: a encarnação do Verbo, embora com diferentes matizes no Ocidente e no Oriente. Essa diversidade de tom pode ser constatada pelas duas denominações. No Oriente, o mistério da encarnação era celebrado no dia 6 de janeiro, com o nome de Epifania (do grego *epipháneia*); no Ocidente, isto é, em Roma, o mistério era celebrado no dia 25 de dezembro, com o nome de *Natalis Domini*. A distinção entre as duas festas, com conteúdo diferente, aconteceu entre o fim do século IV e o início do século V.

Jean-Nesmy (1966), atribui a origem histórica do Natal e da Epifania a circunstâncias análogas, em particular da necessidade de contrapor-se vitoriosamente ao culto solar, tão em voga na época, quer no Ocidente quer no Oriente.

No século III difundiu-se no mundo Greco-romano o culto ao sol, última afirmação do paganismo decadente. O imperador Aureliano (falecido em 275) deu-lhe importância oficial, com a construção de um templo em Roma, no Campo Marzio. Com Juliano Apóstata (335) o culto ao sol tornou-se símbolo da luta pagã contra o cristianismo. A principal festa desse culto era celebrada no solstício de inverno, no dia 25 de dezembro, porque representava a vitória anual do sol sobre as trevas (BERGAMINI, 1994).

Sendo assim, para afastar os fiéis dessas celebrações de caráter pagão, a Igreja de Roma deu a tais festas um significado diferente. No momento em que se celebrava o nascimento astronômico do sol, foi apresentado aos cristãos o nascimento do verdadeiro sol, Jesus Cristo (BERGAMINI, 1994).

Desta forma, a festa de Natal tem uma origem ideológica e apostólica, de caráter bem diverso da celebração pascal, ligada aos grandes eventos da redenção. Esclarece-se, ainda, que o Natal é uma festa fixa, pois pertence ao calendário solar, diferentemente da Páscoa, que é móvel, porque ligada ao calendário hebraico, que é lunar.

2.4 Banquetes comemorativos no calendário cristão

Jesus Cristo é o grande protagonista das festas religiosas cristãs e, através Dele, exemplificam-se inúmeras cenas em que Ele está à mesa, compartilhando com as demais pessoas a visão igualitária da comunidade, apontando para a comensalidade e não para a caridade.

Orti (2007) cita que Jesus propunha aos seus discípulos aceitar a hospitalidade da casa que os recebe, comendo daquilo e da quantidade que lhes for oferecido, sendo este o “salário”, o alimento necessário para sustentar a missão. Ressalta, ainda, que esta seria uma das retribuições à interação do dar (a cura) e do receber (a libertação). Desta forma, o comer juntos e compartilhar a comida tornam-se uma transação que envolve uma série de obrigações mútuas e dá origem a um complexo interconectado de mutualidade e reciprocidade. Na possibilidade de compartilhamento da comida está implícita uma série de obrigações do dar, receber e retribuir. Percebe-se, nessa prática, a comensalidade como interação no ato de compartilhar comida e não esmola.

Para Jesus, a comensalidade era mais do que uma simples estratégia para sustentar a missão. Isso podia ser feito através de esmolas, da cobrança de uma remuneração ou da obtenção de um salário. [...]. A comensalidade na verdade, era uma estratégia para reconstruir a comunidade camponesa sobre princípios radicalmente diferentes daqueles citados pelo sistema de honra e vergonha, apadrinhamento e clientelismo. Ela estava baseada no ato de compartilhar de forma igualitária o poder espiritual e material, no nível mais popular (CROSSAN, 1994apud ORTI, 2001, p. 111).

Para Strong (2004, p. 53) “a Bíblia oferece uma grande quantidade de exemplos, das Bodas de Canaã ao milagre dos peixes, em que comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão e companheirismo.”

A máxima da comensalidade na vida de Jesus é representada pela última ceia com seus doze apóstolos.

Por ser judeu, Jesus tinha a obrigação de celebrar a Páscoa seguindo os rituais próprios dos israelitas, conforme descreve Carmo Filho (2003, p.42-43):

- a) O anúncio da festa era feito pelo chefe da família, que nesse caso em particular fora proferido pelo Senhor Jesus Cristo, como líder do grupo celebrante;
- b) O chefe da casa falava das ações de graças e da festa em geral, tomou o primeiro copo, e os seus discípulos repetiam o gesto;
- c) Todos lavavam as mãos;
- d) Comiam as ervas amargas, que eram mergulhadas em vinagre ou água salgada, que simbolizavam os tempos difíceis que seus ancestrais tinham vivido, quando estavam escravizados no Egito;
- e) Os pratos incluíam o molho – “charoseth”, os pães e o cordeiro pascal.
- f) Cantavam a primeira parte do “Hallel” – Salmo 104 e 105, e imediatamente tomavam o segundo copo de vinho;
- g) Chegava o momento mais importante da festa, instante em que todos reclinavam, O chefe da casa tomava os pães, partia um deles em dois pedaços, punha-os sobre o pão inteiro, proferia a bênção, cobria-os com ervas amargas, comiam um pouco e distribuía entre os presentes;
- h) Havia em seguida a bênção do cordeiro, momento no qual se comia um pedaço de pão com carne, mergulhado no molho;
- i) Finalmente o cordeiro era comido, até ser completamente consumido por todos.
- j) Em seguida, faziam uma oração de ação de graças e bebiam o conteúdo do terceiro copo de vinho;
- k) Cantava-se o restante do “Hallel”, e tomava-se o quarto copo de vinho.

O evangelista São Paulo descreve as palavras de Jesus na última ceia, embasadas no ritual judaico da época:

O Senhor Jesus, na noite que foi traído, tomou o pão e, quando ele tinha dado graças, ele o partiu e disse: "Este é o meu corpo, que é dado por vós; fazei isto em memória de mim". Da mesma forma, depois de cear, tomou o cálice, dizendo: "Este é o cálice da Nova Aliança no meu sangue; fazei isto, sempre que bebê-lo, em memória de mim". Sempre que você comer este pão e beber este cálice, você vai estar anunciando a morte do Senhor até que ele venha (1 Coríntios 11:23-26).

Foi à mesa, num banquete judaico, que Jesus compartilhou os seus últimos momentos e despediu-se de seus apóstolos e, foi através dela, que fez da sua última refeição um banquete espiritual para os homens. Ao longo da história, os homens se reúnem à mesa para celebrar a Vida e a Morte, segundo as crenças religiosas cristãs. A mesa tem um papel simbólico no sagrado: lugar de respeito, ritualização, meditação, adoração, sacrifício e entrega. É no banquete de Cristo que se pode provar o seu “corpo e sangue”; é à mesa do Senhor que nos religamos a Ele e nos unimos como irmãos.

Em outra passagem da vida de Cristo, Renan (2000) realça a simbologia presente no banquete da época e a preocupação com o bem receber:

Era costume chegar a Jerusalém dias antes da Páscoa, para sua preparação. Jesus chegou depois dos outros, num momento em que os inimigos tinham frustrado suas esperanças de prendê-lo. No sexto dia antes da festa, ele atingiu finalmente a Betânia. Como sempre fazia, foi para a casa de Marta e Maria, ou de Simão, o Leproso. Fizeram-lhe grande acolhida. Houve um jantar na casa de Simão em que muitas pessoas se reuniam atraídas pelo desejo de ver o novo profeta e também, conta-se, de ver Lázaro, do qual se falavam tantas coisas havia alguns dias. Simão, o Leproso, sentado à mesa, talvez já estivesse sendo visto por vários como o pretense crucificado, e atraía os olhares. Marta servia, conforme costume. Parece que tentava, exteriorizando um exagerado respeito, vencer a frieza do público e marcar fortemente a dignidade do hóspede que recebia. Maria, para dar ao banquete maior aspecto de festa, entrou, durante o jantar, carregando um vaso de perfume e derramou nos pés de Jesus. Em seguida quebrou o vaso. Segundo um velho costume, quebrava-se a louça que se usara quando se desejava tratar com distinção um hóspede. Enfim, levando os testemunhos de seu culto a excessos até então desconhecidos, ela se prostou e enxugou com seus longos cabelos os pés de seu mestre. A casa se encheu do bom odor do perfume para grande alegria de todos [...] (RENAN 2000, p. 342-343, grifo nosso).

Novamente, a mesa retrata um cenário de partilha, recepção, acolhida e possibilita aos convivas uma maior aproximação.

A mesa remete à partilha, e também à alimentação. Nesse sentido, o que se pode ou não comer se torna uma linguagem efetiva no calendário cristão e, sendo assim, é obedecida pelos fiéis que compartilham uma refeição de caráter sagrado.

Brito (2004, p.147) analisa as questões da alimentação num cenário diverso, mas também religioso:

[...] a ritualidade alimentar, culinária, gastronômica que marca os dias do calendário. Essa fortíssima ritualização está ligada tanto a proibições – coisas que não se podem comer – como as prescrições – coisas que se devem comer em certos dias. Períodos que são inaugurados, celebrados ou encerrados com “manjares cerimoniais” [...]. Manjar dá uma idéia de fartura, de sávido, de paladar acentuado, de excepcionalidade, enfim, de uma sensorialidade construída e exaltada. [...] deparamos com a poderosa linguagem da cozinha elaborada pelos calendários. [...]. Trata-se dos modos de comer, de avaliar os alimentos e de os organizar socialmente.

Brito (2004, p. 148) exalta, ainda, o açúcar como um território que faz a fronteira do sagrado coma transgressão:

O açúcar hoje continua a ser o terreno do pecado, com todas as denúncias e alertas nos discursos de dietistas, médicos e nas imagens da moda. O pecado da gula está aqui associado a esse excesso de uma coisa aparentemente inútil que é o açúcar. [...] o açúcar pertence ao reino do supérfluo, do excesso, da pura sensualidade e prazer, portanto do pecado. Então ele é fortemente ritualizado e associado a algumas datas, em que se torna expressão do sagrado de transgressão. [...] Com ele se transporta e constrói esse sinal positivo de sagração da divindade, dos dias festivos, da Páscoa, do Natal, do próprio carnaval, dos dias santificados e de todas as festas que acompanham ritos de passagem.

Para o presente estudo, é importante frisar, ainda, a associação de alguns animais às festas sagradas do Natal e da Páscoa, conforme destaca Brito (2004, p. 150):

[...] Mas a outros animais que aparecem com outra simbologia e se tornam os manjares de dias ou períodos marcados por interditos alimentares. Por exemplo, nas quaresmas não é permitido comer carne. São os períodos que antecedem as mais importantes festas do ano cristão, o Natal e a Páscoa. Nas vésperas, pode se comer a comida mais sólida e sávida possível, próprias de dias magros; então surgem o bacalhau e o polvo. [...] Em alguns lugares, na véspera do Natal, serve-se o polvo em vez do bacalhau. Na véspera, porque havia uma quaresma tão importante como a da Páscoa; quarenta dias de jejum antes do Natal.

Contata-se que essa preocupação sustenta-se nos banquetes comemorativos em casas de famílias, ou seja, todo o cardápio é preparado cuidadosamente para atender aos preceitos sagrados.

A preocupação com o hóspede, a preparação da mesa, a ornamentação do local da refeição, os cuidados com os utensílios constituem na sociedade atual uma preocupação do anfitrião que recebe para um banquete comemorativo, ainda mais quando se trata de banquetes de cunho religioso tão significativo para os cristãos.

Seguindo a tradição e o ritual cristão, os banquetes comemorativos fazem parte da vida social contemporânea e tem seu ápice na reunião de pessoas, na partilha e degustação do alimento e bebida, no diálogo e no entretenimento, além, ainda de exaltar o lado religioso e a fé.

Utilizando-nos do ritual cristão e sua simbologia, os banquetes de Natal e de Páscoa, serão abordados no presente trabalho para exemplificar os banquetes comemorativos, a partir do cenário familiar.

2.5 Recepções em casas de família

Rybczynski (1988 apud Lynch e MacWhannell, 2004, p. 149) identificam o significado do lar que carrega consigo os significados de residência e moradia, de habitação e refúgio, de propriedade e afeição:

“Lar” significa a residência, mas também tudo o que estiver nele e em torno dele, assim como as pessoas e a satisfação e contentamento que tudo isso transmite. O lar possui, portanto, múltiplos significados e opera em níveis diferentes, tanto simultaneamente como para os indivíduos.

As recepções familiares envolvem a família e, mesmo tendo sofrido significativas mudanças, não perderam o seu sentido maior: o de celebrar a união e a consolidação das relações entre os entes familiares e convidados externos a ela.

Como lembra Durkheim (1989 apud FIGUEIREDO, 2007) a festa ou recepção remete à troca, à partilha, à comunhão e à comensalidade. Em uma festa sempre estreita-se o ritual da sociabilidade, da doação, do aceitar e do retribuir em um vínculo infinito da hospitalidade.

Esse cenário contextualizado por Durkheim (2007) é percebido também nas recepções familiares buscando-se, através da hospitalidade no espaço doméstico, incluir os pequenos gestos do cotidiano que se processam em tal ambiente, buscando a contínua atenção aos convidados. (Camargo, 2004)

Bonini (1963 apud PILLA, 2004, p. 163) pontua que:

Receber é ao mesmo tempo uma ciência e uma arte: ciência porque se baseia em leis estabelecidas, e arte porque, para ser aplicada com perfeição, é necessário delicadeza de tato, intuição, perspicaz das várias exigências e grande experiência dos hábitos.

Camargo (2004, p. 53) salienta que “do ponto de vista histórico, o ato de receber em casa é o mais típico da hospitalidade e o que envolve maior complexidade do ponto de vista de ritos e significados”.

Acentua-se a consideração de Camargo(2004)sobre a complexidade do receber, na constatação de Bonini (1963 apud PILLA, 2004, p. 163):

O local onde se recebe, principalmente o salão, a sala de visitas, tem a máxima importância, pois constitui a moldura para as reuniões sociais, e que de imediato destaca, fora a decoração simples e despretensiosa, inconsiderada ou calculada, a qualidade de espírito, o caráter e quase todo o valor das pessoas que nele recebem.

No receber, a preparação do espaço da casa, mobília, utensílios de mesa, decoração, higiene, entre outros são extremamente relevantes. Acrescenta-se a atenção dispensada pelo anfitrião aos seus convidados, tendo em vista que eles são o ponto máximo da festa. Nesse sentido, destaca-se que o *saber receber* constitui uma arte.

Em uma recepção, entre os sacrifícios impostos pela hospitalidade, o menor não é o ato do amor-próprio, conforme destaca Lilti (2011, p. 645) ao mencionar que “a arte do anfitrião é, com efeito, apagar-se diante de seus convidados, de fazê-los brilhar, de valorizá-los, de manter um equilíbrio entre os conversadores”.

Figueiredo (2007) frisa que a prática da hospitalidade, está no ato de receber prazerosamente pessoas em um determinado espaço, onde se estabelecem uma ou diversas interações.

No espaço doméstico também se vislumbram relações “carregadas de conteúdos não-verbais ou de conteúdos verbais” (CAMARGO, 2004, p. 31).

A recepção não se reduz a acolher os convidados e a dirigir a conversação, a comensalidade constitui o centro do evento. Nesse momento, os banquetes comemorativos, à Páscoa e o Natal, ocupam um lugar de destaque, uma vez que, à mesa será oportunizado ou acentuado o relacionamento entre os convivas, em um cenário envolto por encontros e reencontros, carregado de alegria, amizade e espírito fraterno.

Camargo (2004, p. 61) salienta que “o momento de receber em casa para uma refeição altera as rotinas de uma casa e coloca em relevo a necessidade de estudo dos rituais de asseio e higiene, bem como das diferentes culinárias”. Tais rituais podem ser percebidos em alguns detalhes importantes:

A mesa foi arranjada com o maior cuidado, a toalha branca, adamascada, apresenta-se imaculada e sem rugas; sobre ela a floreira artisticamente arranjada faz um efeito magnífico; os pequenos objetos ornamentais e os de utilidade estão graciosamente dispostos aqui e ali. Os talheres perfeitamente alinhados ao lado dos pratos, os copos cintilando, os guardanapos bem dobrados, tudo um encanto [...] (BONINI, 1963 apud PILLA, 2004, p. 166).

Um evento de hospitalidade envolve, ainda, a sensibilidade aos fatores físicos, ou seja, os que dizem respeito à casa dos anfitriões (por exemplo sua estrutura), observam Lynch e MacWhannell (2004).

Leão (1992, p. 122) exemplifica o cuidado com o banheiro como sendo uma amostra da sensibilidade e preocupação do anfitrião para com seus convidados:

Se na sua casa existir um único banheiro, no dia de receber os amigos elimine qualquer vestígio dos objetos de uso estritamente pessoal. Escova de dentes, desodorantes, Plax, creminhos, gilete, tudo isso sai fora e dá lugar a um jarrinho de flores [...]. E não se esqueça de trocar o sabonete por um novo.

Pereira (2003, p. 79) descreve as palavras de Livio Callado durante uma entrevista concedida a ela, na qual destaca que em uma recepção doméstica deve existir uma preocupação com o todo:

Receber convidados em casa envolve o planejamento de tudo. A arrumação da casa, decoração com flores, para deixar o ambiente agradável e para que todos se sentissem alegres no final do encontro. Exige muita organização que engloba uma listagem do número de pessoas, do cardápio, das bebidas e da preparação do próprio ambiente no qual os convidados serão recebidos.

Castro (1997, p. 44) a respeito do papel do anfitrião ao receber em casa, destaca aspectos sobre a organização da casa e os cuidados com a limpeza:

A casa deve estar preparada para receber as visitas. Espelhos e cristais brilhando, móveis encerados, tapetes sem poeira e banheiro

funcionando, com toalhas limpas, sabonetes, água-de-colônia [...]. Os empregados devem estar vestidos de forma adequada e bem orientados no sentido de cuidar para que as pessoas estejam sempre bem servidas.

O ritual da hospitalidade começa com uma ação dadivosa que parte de alguém. No caso da hospitalidade nas recepções em família a dádiva inicia-se com o convite por parte do anfitrião. Do outro lado, a retribuição é uma nova dádiva que parte pelo aceite do convite pelo convidado (visitante), gerando uma nova dádiva – a retribuição – num processo sem fim (CAMARGO, 2004).

É interessante perceber que este ciclo ininterrupto, iniciado com o convite do anfitrião, começa com uma ação dadivosa oferecida espontaneamente dentro do processo da hospitalidade, implicando uma renúncia voluntária, certos “sacrifícios” ocultos, como despesas financeiras, tempo ao receber, disposição e tolerância acerca dos costumes da casa alheia, a fim de que se estabeleçam interatividades (CAMARGO, 2004).

De acordo com Camargo (2004, p. 20) “toda dádiva traz implícito algum interesse” e, no caso das recepções domésticas, tal interesse parte do anfitrião e do convidado ao aceitar o convite. O autor acrescenta que a “ação de dar é plena de ambigüidades ao longo de diferentes eixos: utilidade-gratuidade, interesse-desinteresse, saber-desconhecer as leis subseqüentes de receber e retribuir”.

Quando um anfitrião convida os familiares e amigos para um almoço, um jantar ou uma ceia de Natal em sua casa, o clima é cercado por palavras gentis e disponibilidade em atender plenamente o seu visitante; porém está implícito, nesse gesto hospitaleiro, o interesse em que todos os seus convidados admirem e apreciem sua bela casa.

Nesse sentido, Darke e Gurne (2004, p. 131) pontuam:

O lar é um meio de expressão no qual os proprietários dedicaram um trabalho considerável, embora fosse, usualmente, um trabalho afetivo. Suas casas são consideradas como prova de criatividade e requerem, desse modo, uma audiência. [...] O papel das visitas é indispensável como audiência e admiradora desses esforços.

Em contrapartida, para Lynch e MacWhannell (2004, p. 161) o lar permeia o relacionamento entre anfitrião e hóspede, a partir da sua importância simbólica para os moradores:

Um lar pode ser utilizado simbolicamente de diferentes modos: como objeto de *status*, expressão de gosto estético, refúgio confortável, lugar para expressão de ordem e beleza. Portanto, pode ser útil e instrutivo verificar o desejo e a necessidade dos hóspedes quanto a esses significados simbólicos.

Figueiredo (2007, p. 51) observa o papel do anfitrião e, em contrapartida, o dos visitantes:

Os anfitriões procuram satisfazer todas as possíveis necessidades de seus convidados e visitantes com investidas culinárias, agrados personalizados, conforto, segurança e alegria, geralmente de acordo com as possibilidades que sua estrutura doméstica e financeira permitem. Já, os visitantes ao sinalizarem o aceite do convite e retribuírem com sua presença, precisam compreender que estarão sob teto alheio e devem apresentar-se de maneira gentil, humilde e despretensiosa em relação aos anfitriões, atentos à cultura da casa e a seguir regras de bom comportamento, as quais auxiliam para o bem-estar mútuo.

Montandon (2003) afirma que as regras de conduta social foram criadas a fim de amenizar tanto quanto possível o caráter hostil da intrusão, sugerindo o desaparecimento da agressividade, dando à acolhida um caráter amável. Na cena hospitaleira, as regras de etiqueta estão mais do que nunca em vigor, pois a mesma guarda inúmeros perigos. A partir do momento em que se entra no território do outro, a modéstia, a reserva e a negação da intrusão devem ser claramente percebidas. Para fazer parte desse círculo é necessário deixar de se impor, ser submisso e praticar a fidelidade e obediência à sociedade.

Sendo assim, mesmo em relações entre os familiares e amigos íntimos, a hospitalidade impõe divisas entre quem recebe e quem é recebido. Na visão de Godbout (1999, p. 41) “a hospitalidade não consiste em dar um espaço ao outro, mas em receber o outro no seu espaço. [...] O espaço é sempre de quem recebe, do doador”.

Godbout (1999, p. 37) conclui:

Mesmo uma comunidade tão identificadora como a família, a hospitalidade marca uma diferença e cria uma fronteira entre os que recebem e os que são recebidos. Senão não seria hospitalidade, seria uma partilha, ninguém é recebido e ninguém recebe, ou seria um encontro num lugar neutro, sem hospitalidade.

Há uma diferença clara de posições entre o anfitrião e o convidado, porém, cabe ao anfitrião agir de igual para igual com os convidados, a fim de que se sintam mais acolhidos.

CAPÍTULO 3 – RECEPÇÕES EM FAMÍLIA

Para a reflexão do papel da etiqueta nas reuniões festivas de como se recebe, no âmbito doméstico, o presente estudo, de natureza qualitativa, apoia-se na realização de entrevista semiestruturada, pautada em um instrumento de pesquisa (Apêndice A), a fim de obter, por meio de narrativas, informações sobre etiqueta e hospitalidade nos banquetes comemorativos familiares baseados no calendário cristão.

Para tanto, a seleção das entrevistadas foi realizada por conveniência e pautou-se no seguinte perfil: alunas do Curso de Tecnologia em Gastronomia que cursaram a disciplina “Serviço de Sala e Bar”, casadas e que gostam e têm o hábito de receber em casa.

Tal escolha tem como justificativa o fato de a mulher ter um papel fundamental no contexto da hospitalidade no espaço doméstico, conforme evidencia Pilla (2004, p. 164) ao citar que:

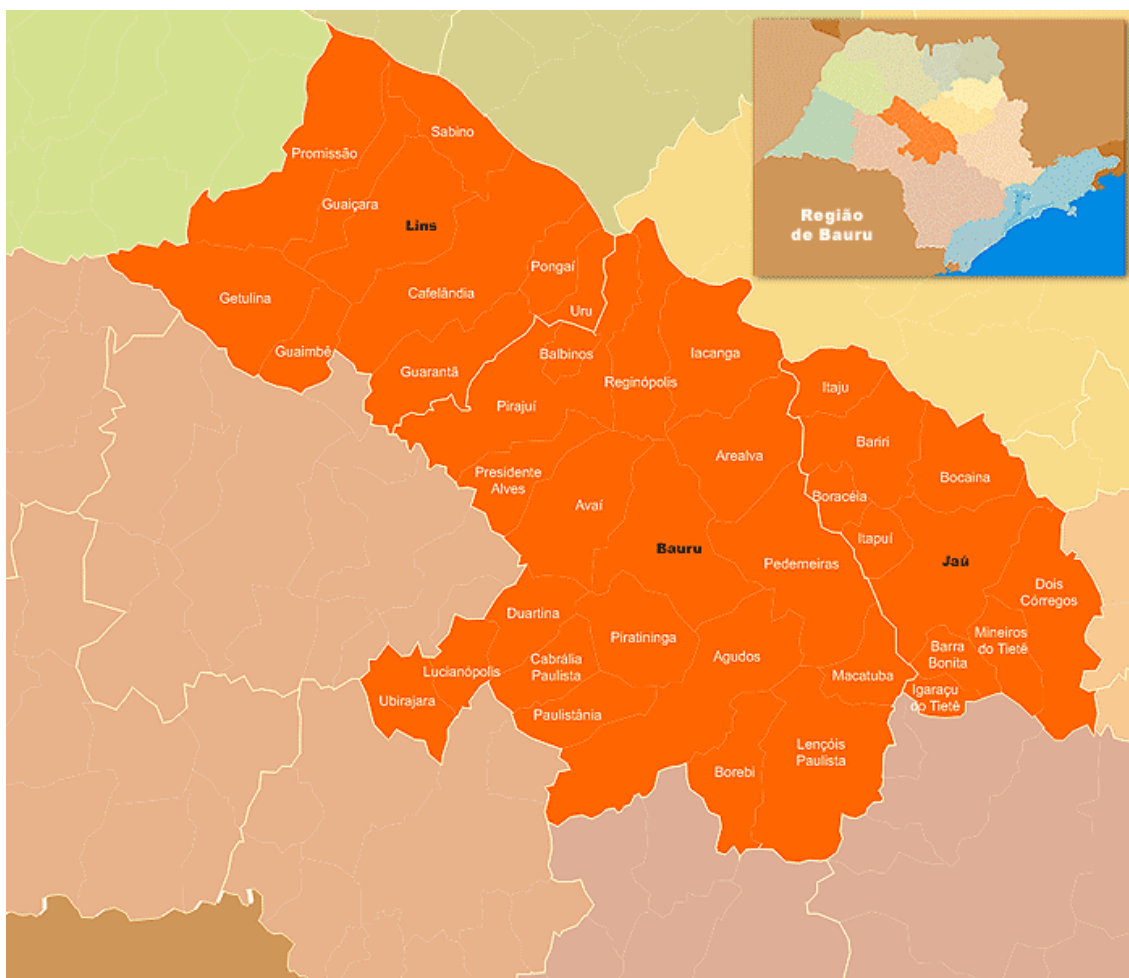
A dona da casa deve, antes de tudo, usar de bondade e de indulgência para com todos os convidados, misturando sabedoria e elegância à simplicidade e ao tato, virtude que caracterizam os que são dotados de alma nobre e generosa [...]. Ela deve comer pouco, observar muito e não deixar que ninguém tenha tempo de formular um desejo. Deve entreter o espírito dos convivas que o tem, e não deixar os inteligentes se expandirem demais. Não deve se esquecer do conjunto geral e, sobretudo da harmonia das flores na ornamentação da mesa. Num jantar pode haver modéstia, mas nunca falta de gosto nem de gentileza.

Todas as entrevistadas residem na cidade de Bauru – SP e, sendo assim, necessário se faz um esboço da cidade em questão.

3.1 A cidade de Bauru

Bauru é uma cidade do interior do Estado de São Paulo, fundada em 1896. Está localizada a 325 km de São Paulo, capital do Estado, com aproximadamente 350 mil habitantes, segundo o último censo do IBGE, em 2011. Também é conhecida como cidade universitária, com oito Instituições de Ensino Superior, sendo três públicas. De acordo com o IBGE (2011), o Produto Interno Bruto (PIB) de Bauru, em 2009, foi de R\$ 6,795 bilhões, é o maior da Microrregião de Bauru, o 21º maior do Estado de São Paulo e o 68º de todo o país.

No mapa, abaixo, destaca-se a posição da cidade de Bauru no Estado de São Paulo, envolta pelas cidades que compõem a sua região. Bauru localiza-se no centro do Estado e está próxima a centros urbanos como Jaú, Botucatu, Lins, Araraquara e Marília.



Mapa de Bauru e sua localização no Estado de São Paulo.

Fonte: <http://www.cidadespaulistas.com.br/prt/cnt/07-bauru.htm>

Segundo Oliveira (2008, p. 100), a expansão econômica de Bauru está envolta:

Nas primeiras décadas do século XX, a partir do desenvolvimento do entroncamento ferroviário dessa região do estado, principalmente da Ferroviária Noroeste do Brasil. Localizado na região central do estado, esse entroncamento ferroviário possibilitou o fortalecimento do município e revelou a sua vocação como pólo regional de desenvolvimento em torno do qual gravitavam cerca de 21 municípios. Essa base inicial de sua formação influenciou fortemente e ampliou os setores de comércio e serviços, setores em que hoje o município desponta regionalmente.

A cidade de Bauru se enquadra nas características de uma cidade média, a partir da padronização de tamanho, feita por Serra (1998), que definiu como cidades de porte médio aquelas com população urbana de 100 mil a 500 mil, no Censo Demográfico de 1991.

Outro parâmetro utilizado por Serra (1998) é a diferenciação das cidades médias, sob o aspecto econômico, das cidades pequenas e dos grandes centros urbanos. O autor diferencia as cidades médias dos pequenos centros urbanos, tendo em vista que nelas existem condições necessárias para a localização de atividades econômicas de maior escala produtiva, como, por exemplo, as atividades industriais. Em comparação aos grandes centros urbanos, as cidades de porte médio devem ter um nível de concentração produtiva que não seja causador de ausência de economia, se comparado aos níveis existentes nas grandes concentrações urbanas.

Identifica-se, desta forma, a inserção da cidade de Bauru no que tange à economia das cidades médias, com concentração produtiva, conforme se pode observar, segundo Alves (2008): no setor secundário, a indústria é atualmente o segundo setor mais relevante para a economia do município, destacando-se os setores metal-mecânico, editorial e gráfico, alimentício, eletro-eletrônico, plásticos, sendo que a mão de obra diretamente empregada nas fábricas e indústrias bauruenses ultrapassa os 20 mil trabalhadores; no setor terciário, a prestação de serviços é atualmente a maior fonte geradora do PIB bauruense, destacando-se o comércio na região central ou *shoppings* e, ainda, o setor educacional universitário.

Com relação aos espaços públicos, Fontes (2008, p. 129) destaca:

A cidade de Bauru tem espaços públicos que oferecem mais qualidades que desvantagens proporcionando um vasto espectro de atividades urbanas. Rotas atrativas para caminhar e lugares de parada encorajam o tráfego de pedestres, o qual, por sua vez, promove atividades sociais e recreativas, pois ao caminhar as pessoas param e aproveitam a cena urbana.

Bauru possui praças criadas a partir do encontro de loteamentos do processo de parcelamento de glebas em quadriculado contínuo. Entre os espaços públicos abertos, de grande significado urbano, muitos estão localizados em áreas centrais e/ou nas suas extremidades, como é o caso da Praça da Paz, Parque das Nações, Anfiteatro Vitória Régia que exercem maior impacto visual e faz parte do imaginário das pessoas, possuindo, ainda, grande valor ambiental (FONTES, 2008).

Com relação à sociabilidade, Bauru é fragmentada em vários aspectos, aqui se destaca o espacial que divide a cidade em dois segmentos socioeconômicos. A classe mais abastada concentra-se na região Sul, enquanto a classe financeiramente inferior localiza-se no centro da cidade e periferias, localizadas na região norte, leste e oeste da cidade (ALVES, 2008).

Em relação às entrevistadas, compreendeu-se sociabilidade vivenciada próxima, no que tange a organização do tempo (dividem o tempo com o trabalho, família e lazer), à apropriação do espaço (moram na zona Sul da cidade) e poder aquisitivo (fazem parte da classe média alta), determinando seus hábitos e, no contexto da presente pesquisa, destaca-se a frequência de eventos que realizam em suas residências, envoltos pela abundância de comida e bebida, decorações etc., relacionados às condições socioespaciais e socioeconômicas que ocupam.

Para a identificação das depoentes, optou-se por utilizar os nomes próprios, uma vez que as mesmas autorizaram tal procedimento.

Dessa forma, seguem, abaixo, as apresentações sucintas das entrevistadas, em ordem alfabética, a fim de se conhecer os seus perfis.

A primeira aluna a ser entrevistada foi Adriane Uribe, tranquila e dócil, é nascida na cidade de Marília - SP, 34 anos, casada, nutricionista e professora universitária. Mora na cidade de Bauru - SP com seu marido, Raul, também professor universitário, e com seu filho Andres (1 ano e meio).

Cássia Bustamanti foi a última aluna a se colher o depoimento. Com 51 anos, é descontraída, simpática e alegre; natural de Lorena - SP, mora em Bauru, casada com Ricardo há 27 anos, mãe de três filhos, Carolina (25 anos), Rodolfo (23 anos) e Daniel (18 anos). Deixou a sua cidade natal para acompanhar o seu marido e ser dona de casa sempre foi a sua escolha.

Luciane Machado, de temperamento calmo, está no primeiro ano do Curso de Gastronomia; nasceu na cidade de Bauru - SP, tem 44 anos, é casada e tem um filho chamado Leonardo (14 anos). É empresária de uma loja de moto peças há mais de 15 anos, juntamente com seu marido.

Elegante e discreta, Odete de Almeida é nascida em Promissão - SP, dona de casa, tem 60 anos, residente em Bauru, casada há 40 anos com um cirurgião-dentista, professor aposentado da USP, tem dois filhos adultos e cinco netos.

Salete Yanaguihara é meiga e simpática, tem 53 anos, nascida em Botucatu – SP, casada com um médico oftalmologista, mãe de dois filhos adultos, ajuda na parte administrativa da clínica de oftalmologia do seu marido, na cidade de Bauru.

A transcrição das entrevistas está destacada em itálico para serem diferenciadas das citações dos autores.

Durante a realização das entrevistas adotou-se a utilização de um caderno de campo para anotar especificidades de cada situação, como por exemplo, as expressões faciais de cada depoente, considerando-se que a captação de tais gestos é semanticamente relevante para a leitura de cada resposta, elementos da comunicação não verbal, registro de termos etc.

As entrevistadas mostraram-se dispostas e satisfeitas por colaborarem com a pesquisa e, por outro lado, terem a oportunidade de exercitar a reflexão sobre seus dons e conhecimentos no receber doméstico. Destaca-se a preocupação e certo receio das depoentes com o gravador, mas após os cinco primeiros minutos da entrevista, as mesmas já se esqueciam dele e a entrevista tornava-se uma conversa informal, agradável e descontraída.

3.2 Recebendo convidados no espaço doméstico

O receber está embebido no ato de acolher, conforme cita Boff (2005, p. 198):

A hospitalidade é antes de mais nada uma disposição da alma, aberta e irrestrita. Ela, como o amor incondicional, em princípio, não rejeita nem discrimina a ninguém. É simultaneamente uma utopia e uma prática. Como utopia representa um dos anseios mais caros da história humana: de ser sempre acolhido independente da condição social e moral e de ser tratado humanamente. Como prática cria as políticas que viabilizam e ordenam a acolhida. Mas por ser concreta sofre os constrangimentos e as limitações das situações dadas.

Muitos motivos levam à oferta da hospitalidade envolvendo condições diversas: a consideração pelo outro, incluindo o desejo de agradar a terceiros; a preocupação em satisfazer a necessidade dos outros; e a obediência ao que é considerado deveres de hospitalidade, como regra habitual de ser hospitaleiro (TELFER, 2004).

A partir dos depoimentos coletados, pode-se perceber que a experiência do receber é uma prática motivadora e prazerosa:

[...]. Eu recebo porque tanto eu como o meu marido adoramos receber. A gente adora ter a família em casa; adora preparar a casa, adora cozinhar. O que motiva principalmente é a gente conseguir agradar as pessoas de alguma forma. E a gente sabe que através da alimentação, um jantar ou um almoço, por exemplo, a gente consegue agradar e, além disso, estar todo mundo junto, porque a gente é uma família e gostamos de estar juntos.(Adriane)

Luciane explana sua satisfação quando recebe em sua residência:

É a paixão mesmo por receber, por cozinhar, eu adoro cozinhar! Eu adoro presentear a pessoa com uma comida, eu adoro vê-la provando minha comida e falando: “nossa, que delícia!” Eu acho que é uma forma de amor pelo próximo, né? Você preparar, você ficar ali um dia inteiro né, preparando aquela recepção, desde a cebola picada com carinho, da cenoura, desde a colocação da mesa, né? É uma forma de amor, é o jeito que eu encontro de amar a minha família e os meus amigos.

Evidencia-se em tais relatos a construção humana da relação com o outro, onde o encontro interpessoal é marcado pela atitude de acolhimento em relação ao outro, revelando-se, assim, a hospitalidade (MONTANDON, 2003).

Observa-se, ainda, que a hospitalidade apontada nos depoimentos tem sua importância calcada no fortalecimento dos laços sociais permitindo a celebração de uma proximidade ancorada no carinho e na sensibilidade (BATISTA, 2002).

É notório através dos relatos das depoentes que o receber para elas é acolher sem reservas ou desconfianças, fazendo da atitude receptiva uma abertura para o outro, dando lugar a experiência mútua de afeição.

O posicionamento das entrevistadas vai ao encontro do pensamento de Telfer (2004, p. 54) ao citar o *gourmet* e escritor do século XVIII, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, que frisa que “receber um convidado torna (o anfitrião) responsável por sua felicidade, enquanto a visita estiver debaixo do seu teto”.

O convite

Inicia-se pelo convite da anfitriã Adriane, a ação dadivosa citada por Camargo (2004) e o aceite por parte dos seus convidados revelam o vínculo social proposto, conforme o relato:

O convite é feito por telefone ou e-mail porque a maioria dos nossos amigos e parentes é de fora. [...]. Quando o convite é aceito, eu e meu marido ficamos muito felizes e começamos a pensar em cada convidado de forma especial, por exemplo, como ele é, do que gosta de comer e vamos preparando com carinho cada detalhe para que a gente possa recebê-los da melhor forma possível.

É interessante observar a personalização presente na fala da Adriane, onde cada convidado é tratado como único. O colocar-se no lugar do outro, a fim de apreender suas necessidades e expectativas com o objetivo de agradar ao convidado, oferecendo a ele uma hospitalidade inesquecível.

Nota-se, ainda que o convite gera uma expectativa, tanto por parte do anfitrião como do convidado, conforme frisa Odete em seu depoimento:

O convite é geralmente verbal mesmo. Nos encontros, de um evento para o outro, a gente já deixa estipulado, acordado: “olha, esse ano vai ser na minha casa”, então todos já estão sabendo, mas sempre que a gente se encontra, a gente reafirma o convite e começamos a nos preparar; todos ficam ansiosos e esperando o dia da festa.

Constata-se que a forma como é feito o convite torna-se irrelevante frente à oportunidade única e prazerosa que as recepções concedem aos anfitriões e convidados.

A preparação da casa

A recepção doméstica está envolta por vários sacrifícios por parte daqueles que recebem. A preocupação com os gastos financeiros; o encaixe do tempo para organizar a recepção (compras, limpeza da casa, organização dos materiais, telefonemas etc.); a permissão de dividir com o visitante o seu espaço de intimidade (o lar). Todos esses sacrifícios em prol do bem receber, conforme expõe Salete ao elucidar sua preocupação com a organização da casa para uma comemoração especial, a fim de recepcionar os seus convidados com o que tem de melhor e mais bonito:

Olha, normalmente, só e Natal eu gosto, assim, de por alguma coisa vermelha e verde pra lembrar as cores do Natal. Eu, normalmente, monto um arranjo de Natal, ponho na mesa, eu faço questão de, todo ano, montar a minha árvore de Natal, tirar os enfeites de Natal, a almofada que eu ponho no sofá é de natal, que fica guardadinha o ano inteiro, então, eu gosto! Tiro todos os Papai Noel e eu, normalmente, que tenho esse trabalho, meus filhos já não me ajudam mais, mas eu curto isso daí, e eu procuro montar uma mesa com a

toalha que eu tenho de Natal, com as cores de Natal, né? Eu tenho alguns utensílios e pratos mais decoradinhos para Natal e gosto de por na taça um lacinho vermelho, então, assim, eu gosto de arrumar, lembrando sempre da data comemorativa. Dá trabalho, mas é um prazer imenso!

Baptista (2009) contribui ao pensar a alteridade nas relações importantes e complexas que se dá entre os seres humanos, no seu tempo e espaço. Nesse sentido, no receber doméstico, percebe-se a alteridade carregada da materialidade dos encontros: a organização da casa visando o conforto do convidado; a arrumação da mesa refletindo a estética e o belo aos olhos do visitante; a higiene perpassando regras de civilidade conquistadas ao longo dos séculos; tudo isso verificado sob o espelho do estrangeiro (convidado) acentuado a preocupação do anfitrião com o seu visitante.

Odete, sob o olhar da alteridade, conta-nos, com brilho nos olhos, a sua preocupação com o espaço doméstico, objetivando agradar o seu convidado através do belo:

Como é uma ocasião especial, eu procuro arrumar bem direitinho, de uma maneira como manda a etiqueta. Eu tiro o meu melhor, o meu aparelho de jantar, o melhor que tenho, o meu faqueiro, eu procuro arrumar bonitinho. Procuro sempre fazer um arranjo também, uma flor bem bonita. Quero agradar o meu convidado com a beleza do ambiente. Quero satisfazê-lo, enquanto estiverem em casa, e faço tudo que estiver ao meu alcance para agradá-los. Sempre eles em primeiro lugar!

A partir dos relatos acima, destaca-se a preocupação das entrevistadas com a estética, a beleza com relação à arrumação da casa, pois oferecer o belo também faz parte do ritual da hospitalidade e está implícito nas regras de boas maneiras.

Em outro viés, com relação à arrumação da casa, observa-se que há, por parte das anfitriãs, um cuidado especial com relação ao banheiro que será utilizado pelos convidados.

Como referenciado no primeiro capítulo, a hospitalidade envolve também a questão do asseio e da limpeza com relação ao local da recepção. É um requisito importantíssimo e requer cuidados especiais por parte do anfitrião. Se o propósito da hospitalidade é proporcionar o melhor para quem está sob o seu teto, todo cuidado com a higiene é fundamental. O banheiro é frequentemente uma área problemática. Deixá-lo em ordem e limpo para receber o convidado é dever do anfitrião, porém a conservação do espaço é mostra de civilidade por parte do visitante.

Luciane sorriu quando lhe foi perguntado sobre os cuidados que ela tem com o banheiro ao receber visitas e destacou:

Normalmente eu disponibilizo, no lavabo, toalhas, eu tenho um bauzinho, assim, debaixo da minha pia, eu deixo as toalhinhas lá, dobradinhas, eu tenho um pote também com sabonetes, eu tenho em cima da pia uma bacia pequena com fio dental e outros produtos de higiene, eu tenho também um vidro que eu coloco papel higiênico, eu compro aqueles decorados e daí eu coloco dentro de um tubo, assim, e fica ali disponibilizado. E tem um spray de banheiro que deixo também num cantinho. Toalhas limpas, toalhas cheirosas, tudo muito limpo, eu sou chata! (risos)

Cássia afirma que, no dia em que vai receber os seus convidados, o seu olhar volta-se com atenção especial para os banheiros da sua casa e valoriza esse detalhe importante na arte do receber:

Ah, eu procuro deixar tudo super em ordem com relação ao banheiro, o lavabo principalmente. Minha casa é grande, eu tenho os nossos banheiros lá em cima, eu mantenho eles limpos, em ordem porque tem que manter em ordem, a gente usa e tem que deixar limpo. Mas no dia de receber é diferente, o banheiro das visitas tem que estar impecável, limpo, lavado, cheiroso, toalhas limpas e cheirosas, é uma delícia! Eu acho que é uma forma de atenção, uma forma carinhosa, eu me preparei para te receber, você não chegou no meio do nada e tudo tem que estar o mais em ordem possível e o banheiro também.

É possível detectar o esforço das depoentes em deixar a casa organizada, bonita, cheirosa e pronta para receber os seus convidados. Todos os detalhes, do arranjo de mesa à limpeza do banheiro, são pensados com esmero e atenção, a fim de que o espaço reservado ao acolhimento seja um cenário que traga conforto, satisfação e encantamento dos convidados.

“Sinta-se em casa”

Na cena hospitaleira, aquele que recebe - o anfitrião - deve honrar seu visitante e atender às suas necessidades de acolhimento, convidando-o a sentir-se a vontade - “faça de conta que a casa é sua” (GOTMAN, 2008, p. 48).

Nessa perspectiva, questionada sobre as atitudes que têm para que os seus convidados sintam-se à vontade, Salete relatou:

Olha, eu deixo mesmo bem a vontade. [...] quando o pessoal vai chegando eu vou falando “gente, eu não vou ficar servindo, a cerveja tá ali, a bandeja de uísque tá aqui, o gelo tá aqui” e deixo bem a vontade. A hora que chega, eu já aviso: “olha, os petiscos estão aqui, quem já tiver com fome vai beliscando aqui” e deixo a vontade, e por ser família e amigos próximos a gente não precisa ficar com tanta cerimônia, mas se a gente tá recebendo alguém que nunca veio, a gente fica mais preocupada, eu vou lá e sirvo bebida para a pessoa, porque, normalmente, a pessoa que tá chegando não tem mesmo essa liberdade de ir lá na geladeira e já ir pegando. Mas daí, depois que eu já servi as duas primeiras vezes, eu falo: “olha, agora você vai ficar a vontade, tá ali o bar, eu não vou ficar toda hora te trazendo coisas para comer e beber, então você vai e se serve, fique bem a vontade”. Porque aqui em casa é tudo muito simples e, geralmente, a pessoa vai entrando nos moldes e já engrena. Assim alivia também para mim.

Para Cássia, deixar o seu convidado a vontade é primordial para que tudo flua conforme o planejado:

Logo que eles (convidados) chegam, eu já aviso: “Gente, olha, as coisas estão dispostas, os pratos, os talheres, tem petiscos, o vinho tá lá no balde ou a cerveja, o que quer que seja, então, vocês sintam-se a vontade, qualquer coisa eu tô aqui, é só me pedir, estou à disposição de vocês”.

Odete pressupõe que o planejamento é o sucesso de toda festa e, sendo assim, no dia da festa, ela terá todo o tempo disponível para seus convidados e poderá deixá-los também mais soltos e confortáveis em sua casa:

Eu sou uma mulher de preparar tudo com muita antecedência, então já vai tá tudo bem organizado, eu me preocupo com o lanchinho, com o aperitivo, então já vai estar tudo assim à mão dos convidados, praticamente. Então, como são praticamente sempre os mesmos que vem, eles já estão muito acostumados. Eu falo: “Ô gente, aqui tá o refrigerante, um petisco, um bolinho”. Uma mesa de bolbo eu já deixo uma mesa posta, de café para tarde, entendeu? Então eles se sentem a vontade e eu também fico mais a vontade e posso curtir a festa.

Evidencia-se, através dos relatos, um acolhimento que vai ao encontro das necessidades do visitante, criando um ambiente de aproximação e descontração entre anfitrião e convidado. Porém, fica claro que as depoentes esperam atitudes, por parte de seus convidados, que aliviem a sua sobrecarga como dona de casa. Nesse exato

momento, entra em cena o conhecimento das regras de etiqueta, minimizando possíveis conflitos de relacionamento entre anfitriões e hóspedes.

3.3 Regras de etiqueta

A hospitalidade e a etiqueta estão imbricadas, por isso toda atenção ao receber e ao ser recebido se volta para os códigos de conduta social. As regras das boas maneiras se expressam por meio de gestos, palavras, visual adequado e atitudes corteses entre anfitrião e convidado.

Neste sentido, percebeu-se, ao longo das narrativas das depoentes, momentos em que se detecta a presença da etiqueta no que tange o comportamento dos convidados, a arrumação da mesa de refeição, a identificação dos lugares à mesa, a retribuição do convite gerado, os presentes e a preocupação das anfitriãs com sua arrumação pessoal.

Sendo assim, destacam-se, a seguir, alguns desses momentos relatados.

Comportamento do convidado

De diferentes maneiras, todas as entrevistadas relataram que observam nos seus convidados gestos, palavras e atitudes que condizem com as regras de etiqueta, mesmo que de uma forma não acentuada, tais regras ajudam para um clima mais harmônico entre as pessoas, conforme pode-se observar:

Sim, eu percebo que sempre, de alguma forma eles (convidados) respeitam as regras de etiqueta. Por exemplo, minhas amigas, sempre que elas são convidadas, elas sempre me perguntam se precisam levar alguma coisa. Então, “ah, eu posso levar isso? Posso levar aquilo?” E quando eu já tenho tudo organizado eu falo: “Não se preocupe já está tudo organizado”, mas mesmo assim ou ela leva uma flor ou o marido leva um vinho pro meu marido [...].(Luciane)

A depoente, na sua narrativa, observa que as regras de etiqueta podem ser revestidas por atitudes de preocupação com o outro, quer seja através de um prato de comida levado pelo convidado ou expresso por um presente como forma de agradecimento pela acolhida do anfitrião.

Em outro relato percebe-se uma conduta que segue as regras de boas maneiras de acordo com o ambiente, ou seja, a preocupação, por parte do anfitrião e do convidado, em assumirem atitudes condizentes de acordo com o que rege cada ocasião:

É claro que todos seguem as regras básicas, como por exemplo, usam guardanapos, sentam-se à mesa, esperam o convite para servirem o jantar, mas nada formal, nada de seguir um ritual. Agora quando recebemos para um jantar mais formal, um grupo de 5 a 8 pessoas, percebo uma maior preocupação minha e dos meus convidados em respondermos mais adequadamente aos códigos de conduta à mesa.(Adriane)

Odete observa, ainda, que muitas atitudes revelam a boa educação de uma pessoa e ressalta a questão do respeito com o cumprimento do horário de chegada dos convidados à sua casa:

Ah, eles conservam sim, as regras de etiqueta. Eles mantêm, por exemplo, chegar no horário determinado, porque eu sou meio rígida nesse ponto, eu gosto, assim, de fazer meus assados, minhas comidas e servir no momento em que eles estão quentinhos, estão mais saborosos. Então, eles já sabem e eles se comportam dessa maneira sempre. Eu acredito que chegar no horário marcado é sinal de respeito para com o anfitrião. Meus convidados normalmente obedecem a essa regra primordial.

Para Cássia a etiqueta também está ligada a roupa e ela valoriza tal aspecto e o considera muito importante:

Independente se eu convido uma pessoa para passar o Natal em casa ou simplesmente tomar um café, eu acredito que ela tenha que vir arrumada para cada ocasião. Com um banho bem tomado, cheirosa, pronta para ser recebida; isto também é ter educação, se preocupar com o outro. Eu percebo isso em meus convidados, essa preocupação com o visual, em estar bem.

Ao longo dos depoimentos, percebeu-se que os convidados das depoentes são pessoas que se preocupam em agirem de acordo com as regras da etiqueta, alguns em maior escala do que outros, porém todos são cuidadosos com o seu comportamento, revelando ao mesmo tempo a ética e a estética da conduta do homem em suas relações com seu semelhante (PILLA, 2004).

Arrumação da mesa e identificação de lugares à mesa

A organização de uma recepção comemorativa envolve também a arrumação da mesa de refeição, momento auge do evento, proporcionando o diálogo e a aproximação entre os convivas, merecendo um cuidado especial por parte dos anfitriões.

Adriane mostrou-se preocupada com a estética da mesa e do ambiente da refeição, numa união entre a hospitalidade e as regras da etiqueta, procurando agradar seus convidados independentemente se a ocasião é mais formal ou informal:

Eu me preocupo muito com a preparação da mesa. Quando é muita gente, numa noite de Natal, por exemplo, a gente faz um aparador só para as comidas, outro só para os talheres e copos e assim por diante. A gente tem muitas mesas e optamos por arrumá-las espalhadas para que todos possam jantar bem acomodados. Tudo bem informal, mas preparado com antecedência e carinho. [...] Eu gosto de colocar um jogo americano bonito, enfeites na mesa, travessas bonitas, eu sou mulher, eu adoro essas coisas. Mesmo quando o Raul [marido] faz um molho para salada, por exemplo, num recipiente de plástico, e o momento é informal, só com a família, eu faço questão de colocar aquele molho numa vasilha bonita, bem apresentada. Os meus convidados merecem o melhor e eu faço questão de oferecer.

A hospitalidade implica em cuidar devidamente dos seus hóspedes (TELFER, 2004). Dessa forma, o empenho em fazer o convidado sentir-se bem é papel do anfitrião. Assim, a distribuição dos convidados à mesa de refeição pauta a preocupação do anfitrião, para estabelecer um clima agradável e propício entre os comensais.

Com relação à escolha dos lugares para cada convidado, Luciane apresenta duas situações, uma relacionada à própria família, onde cada convidado escolhe aleatoriamente o seu lugar à mesa e outra que se refere aos convidados mais formais, onde há a preocupação em delimitar os lugares, a fim de que eles se sintam inseridos no contexto da mesa de refeição:

Não, quando é na família eu não delimito os lugares. Agora, num jantar mais formal eu faço assim: eu indico onde cada convidado irá sentar e me preocupo em colocar as pessoas de forma estratégica para que todos interajam à mesa, deixando todos o mais a vontade possível, mesmo o momento sendo mais formal.

Fica evidenciado, a partir dos relatos acima, que nada foge aos olhares das anfitriãs para que tudo saia conforme planejado. À beleza de uma mesa bem posta à

escolha dos lugares de cada convidado sugere que a hospitalidade e a etiqueta se unem com o objetivo de viabilizar a acolhida, proporcionando uma aliança entre anfitriões e convidados.

Retribuição do convite

A hospitalidade envolve obrigações recíprocas, de modo que a visita possui uma dívida de honra com o anfitrião. “A expectativa é de que aja uma retribuição equivalente, embora isso nem sempre aconteça, sobretudo nas famílias.” (DARKE; GURNEY, 2004, p. 119).

Em um primeiro momento, destaca-se a oferta de ajuda por parte do convidado, momento este, citado por Salete afirmando que recebe ajuda dos seus convidados durante o serviço do jantar ou almoço:

Eu conto com a ajuda das minhas irmãs, da minha mãe, das amigas, normalmente, os jovens não costumam ajudar, então, a gente poupa mesmo eles. A minha mãe já vem uma semana antes pra gente preparar e minha cunhada que tem o número maior da família, tem 5 filhos, todos casados, todos com filhos, então, ela já traz também muita coisa preparada e a gente se vira, ali.

Frisando a necessidade de o convidado preocupar-se com os seus anfitriões, numa devolutiva da hospitalidade, oferecendo-lhes ajuda, Odete narra com orgulho:

Minhas irmãs, minhas cunhadas, todas elas colaboram, então todos ajudam, tenho a colaboração de todos. Eles ajudam a por a mesa, a tirar, levar a sobremesa, então tudo o que eu precisar eu posso contar com eles, todos os meus convidados seja minha família ou amigos se dispõem a me ajudar.

Sob outro ângulo da retribuição do convite em forma de presente, Luciane relata que a prática do presente é real em sua vida enquanto convidada e evidência o outro lado:

Eu sempre levo um presente quando sou convidada para ir na casa de alguém. Então, algumas amigas, sim, sempre levam uma florzinha, um vasinho, nem que for de violeta, elas levam. E se elas não levam, o marido leva um vinho. Na minha família, sempre o povo chega com alguma coisa, um presentinho, um creminho, um sabonete de lavabo... É uma delícia! Eu adoro tanto dar presente, quanto receber!

Adriane expõe:

Como a maioria é família, alguns levam presentes, outros não. A retribuição é do próprio convite. Muitos convidam para ir na casa, faz alguma coisa e convidam a gente. Poucos levam presentes.

Percebe-se, dessa forma, que não há uma regra acentuada neste quesito, mas destaca-se que as regras de etiqueta prevêm que quando uma pessoa é convidada para ir a casa de outra, essa deverá levar um presente, um “mimo” para a anfitriã e, ainda, quando se recebe um convite para ir a casa de um parente ou amigo, na primeira oportunidade, deve haver a retribuição gerada por outro convite.

Evidencia-se, ainda, nos depoimentos abaixo, a retribuição do convite gerado por outro convite, conforme explícita Camargo (2004) ao mencionar que quem recebe deve retribuir para reinstaurar a dádiva:

Como eu te falei, normalmente, essa tradição de vir pra casa, nessa data (Natal), eles já sabem que é em casa, mas eles ficam preocupados e falam: Olha o Natal já foi aí, vamos fazer o Ano Novo em casa, ou você já fez tal dia, agora tem a Páscoa. Então, normalmente, eles ficam sim, preocupados e querem retribuir. (Salete)

Ah, é sim, muito comum! É muito gostoso, é gostoso receber, mas é gostoso ser recebido também. Eles já manifestam ali o desejo: "Ah, isso é muito gostoso, então quero que você vai na minha casa comer tal coisa que eu vou preparar para vocês", tal, sempre tem a retribuição. Eles elogiam muito, agradecem, são muito amorosos. (Odete)

Nos três momentos da retribuição, aqui destacados, observa-se que há, na maioria das vezes, a preocupação por parte do convidado em retribuir o convite recebido, seja através de um presente, através de palavras de agradecimento ou pela retribuição do convite por outro convite.

Observou-se, ainda, nas narrativas das depoentes, que todas ficam felizes com tal retribuição, independente da forma como ela é expressa. Primeiramente, porque acreditam que a retribuição demonstra o sentimento de satisfação do convidado com o que lhe foi ofertado e, em segundo lugar, porque se sentem amadas e respeitadas.

Apresentação pessoal

A preocupação do anfitrião com a imagem pessoal (roupa, sapatos, cabelos, higiene) é de extrema importância, pois demonstra o respeito e consideração que tem pelos seus convidados, a partir de uma comunicação não-verbal.

O cuidado com a aparência sugere elegância e comportamento sereno. “Sua aparência externa é um reflexo da sua harmonia interior. [...] Quando nos sentimos bem conosco, temos mais facilidade de nos relacionar com os outros.” (CASTRO, 1997, p. 37).

Envolvida com toda a preparação e organização da sua casa, da comida e da bebida que irá oferecer, Salete ressalta a importância da apresentação pessoal da anfitriã:

Eu me preparo e me preocupo com a minha apresentação, sim! Eu já me programo assim: vou cozinhar até tal hora e, depois, tal hora eu vou tomar o meu banho, eu vou fazer minha escova. Nisso eu já fiz unha, eu já depilei, já tirei sobrancelha, porque eu não sou de última hora, porque se eu deixar para a última hora, as coisas não vão sair do jeito que eu quero e, não saindo do jeito que eu quero, eu me estresso de um tanto, então, eu tenho essa preocupação. [...] Depois de tal hora, eu vou estar cuidando de mim. Já comprei a minha roupa para por no Natal, vou por um salto, mesmo que eu esteja em casa e fico pronta para receber meus convidados. [...] eu penso se é uma ocasião especial tem que ser especial, eles (convidados) merecem que eu capriche no visual.

Cássia afirma que não se preocupa apenas com a sua apresentação pessoal, como anfitriã, mas também com a apresentação de seu marido e filhos:

Eu sempre tive esse cuidado de arrumar tudo, mas me arrumar também; arrumar o meu marido, é lógico, porque a festa é nossa. Por exemplo, o Natal, são cinco pessoas que vão comemorar o Natal (ela, o marido e os três filhos), são cinco pessoas arrumadas, entendeu? A roupa nova para o Natal, então não é porque não tem cinquenta pessoas, que somos só nós cinco que não vamos nos arrumar. Há um respeito por esse momento, esse encontro, a festa em si, a sua comemoração. Como é a nossa festa máxima, a gente tem que dar tudo de bom que a gente tem para comemorar essa data tão linda. Então eu acho ótima essa preocupação, porque eu acho um carinho para com o outro.

Nos relatos das depoentes fica explícita a ideia de doação, do entregar-se em prol de uma causa - a satisfação do convidado - envolto por um clima de festa, onde se comemora uma data significativa, seja de cunho social ou religioso, que requer cuidado e atenção do anfitrião em todos os aspectos (comida, bebida, decoração etc.). O entregar-se exige sacrifícios, mas este se reverte em prazer quando há a constatação de um ambiente acolhedor e recíproco, promovendo o estreitamento de laços, a partir do significado do que se comemora, neste caso, o Natal. Percebe-se, ainda, que o visual, o belo está ligado também à preocupação com a roupa a ser usada no dia da festa como forma de homenagem ao convidado e à comemoração em si. O doar-se advém da crença que é sempre possível fazer e dar mais em prol do outro e daquilo que se crê.

Em oposição, Adriane, admitiu não obedecer com rigor às normas de etiqueta que prevêm que o anfitrião deve estar pronto, em todos os sentidos, esperando o seu convidado, incluindo a sua arrumação pessoal. A depoente, um pouco frustrada, relatou:

Eu me preocupo, mas isso é bem falho em mim. Você está falando e eu fico lembrando... - como a gente se enfia na cozinha, nessas ocasiões de Natal, Páscoa, Ano Novo, a gente passa o dia inteiro lidando com todos os preparativos e, quando os convidados começam a chegar, eu ainda estou na cozinha do mesmo jeito. Mas é claro que quando são pessoas mais formais é lógico que dou um jeito de estar pronta antes, mais apresentável. Mas, normalmente, na maioria das vezes, eles chegam e ainda não consegui me arrumar, mas daí peço licença, deixo eles como Raul e vou me arrumar.

Pode-se ressaltar na fala da entrevistada, que há um traço da cultura brasileira, uma vez que, não são raros os casos em que os anfitriões não estão prontos para acolher os seus convidados, sugerindo uma recusa, uma descortesia, uma indelicadeza, quebrando as leis da hospitalidade.

Diante dos depoimentos aferidos, as experiências descritas com relação ao receber, demonstram que tal prática associa-se a uma arte, pois todo artista precisa ser sensível a ponto de interpretar na essência o papel que desempenha, fazendo fluir toda magia e encantamento advindos do seu conhecimento e treino.

CAPÍTULO 4 – METODOLOGIA

Tendo em vista que o objetivo principal desta dissertação é estudar a etiqueta e hospitalidade nos banquetes comemorativos, particularmente os banquetes de Natal e de Páscoa, abordou-se, no primeiro capítulo, a construção histórica e conceitual da etiqueta e hospitalidade relacionando-as com a comensalidade e os banquetes; contextualizou-se as festas comemorativas em família, e a importância das festas na vida do homem, incluindo as de caráter religioso, no segundo capítulo; e, no terceiro capítulo, explorou-se as recepções em casa de família, a partir da construção das relações entre anfitriões e convidados, identificando o papel da etiqueta nas referidas festas.

Para o alcance do objetivo proposto necessário foi o estabelecimento de um diálogo mais próximo com pessoas que vivem a realidade de receber, em suas residências, nas ocasiões de Natal e Páscoa. Tal procedimento é natural da pesquisa construída a partir de um viés qualitativo, já que essa categoria de investigação social objetiva a “compreensão e a capacidade de ver através dos olhos daqueles que estão sendo pesquisados” (BAUER; GASKEL, 2002, p. 32).

Para tanto, foram selecionadas cinco alunas do Curso de Tecnologia em Gastronomia em uma Instituição de Ensino Superior do Estado de São Paulo, no intuito de compreender como e com que propósitos recebem em datas comemorativas de cunho religioso (Natal e Ano Novo), através de entrevista semiestruturada. Após a realização das entrevistas foi feita a sua transcrição, constituindo o corpus principal desta pesquisa cuja interpretação permitiu a abordagem de questões importantes relacionadas ao tema.

4.1 Metodologia para análise de conteúdo

De acordo com Bauer e Gaskell (2002), a análise de conteúdo é uma categoria de procedimentos explícitos de análise textual para fins de pesquisa social onde, embora alguns exemplos apresentem descrições numéricas de algumas características do *corpus* do texto, assumem atenção especial os tipos, qualidades e distinções de conteúdo.

Reforçando as ideias dos autores acima citados, Bardin (2011) define a análise de conteúdo como qualquer técnica utilizada para fazer inferências através da identificação objetiva e sistemática de características específicas da mensagem podendo-se apresentar os resultados através de indicadores quantitativos e qualitativos.

Quanto à validade da análise de conteúdo, Bauer e Gaskell (2002) salientam que não deve ser julgada como uma “leitura verdadeira” do texto, porém, deve ser avaliada conforme sua fundamentação nos materiais pesquisados e em sua congruência com a teoria do pesquisador à luz o objetivo da pesquisa. É importante destacar que a análise de conteúdo é usada para construir índices e, se focada na fonte ou emissor da mensagem, como é o caso nesta pesquisa, o texto é tido como uma forma de expressão. Sendo assim, o *corpus* do texto é a representação e a expressão de uma comunidade que escreve, e o resultado da análise de conteúdo é a variável dependente, a coisa a ser explicada. O *corpus* do texto contém traços do conflito e do argumento e a análise de conteúdo permite construir indicadores, valores, atitudes, opiniões, preceitos e estereótipos e compará-los entre os entrevistados.

Desta forma, escolheu-se a análise de conteúdo como suporte para a interpretação de dados.

Para a realização da análise de conteúdo, foram percorridas algumas etapas, conforme segue:

1ª. Levantamento para identificação das alunas que atendiam ao perfil exigido para o desenvolvimento da pesquisa.

2ª. Estabelecimento de contato com cada aluna, em particular, a fim de fazer o convite para a participação na pesquisa e, em seguida, realizar as entrevistas. As cinco alunas pré-selecionadas aceitaram o convite e, partiu-se, então, para a próxima etapa.

3ª. Realização das entrevistas, com data e horários pré-agendados.

4ª. Transcrição e exploração sistemática das entrevistas, de modo a preparar o cenário para a última etapa.

5ª. Desenvolvimento da interpretação de dados (análise de conteúdo).

4.1.1 Levantamento e refinamento de dados

A criteriosa seleção dos entrevistados, numa pesquisa qualitativa, é a base para a qualidade das informações obtidas. Sendo assim, a escolha foi pautada a partir de alguns critérios pré-estabelecidos, a saber:

- Conhecimento prévio de conceitos sobre etiqueta - tratado na disciplina “Serviço de Sala e Bar” do Curso de Gastronomia. Partiu-se do pressuposto de que tais alunas realizam, recebem e compartilham com

convidados e familiares o resultado do conhecimento adquirido ao longo da referida disciplina.

- Residir em Bauru – para viabilizar e garantir o acesso aos entrevistados e ter condições socioespaciais equivalentes.
- Ser casada - pois está diretamente relacionado com a habitualidade do receber, uma vez que as mulheres casadas preparam recepções domésticas, aglutinando a família em torno do evento.
- Ter o hábito e gostar de receber - são itens necessários no perfil das entrevistadas, uma vez que, para a coleta dos resultados da pesquisa é fundamental a prática do receber, para que os depoimentos sejam pautados nas experiências reais vividas por cada depoente e, tal hábito só justifica-se quando o gostar de receber estiver presente no sentimento das anfitriãs em questão.
- Possuir condição financeira equivalente – a fim de que se tenha o mesmo perfil sócio-econômico.

4.1.2 Estabelecendo contato

Num primeiro momento, verificou-se a melhor forma de estabelecer contato com as alunas para a realização das entrevistas. Dessa forma, o contato pessoal foi o mais utilizado, uma vez que, o acesso às entrevistadas era direto por estudarem no mesmo local de trabalho da pesquisadora. Apenas um contato foi estabelecido por telefone. Quando era explicitado o motivo do contato elas se manifestaram surpresas e, ao mesmo tempo, felizes com a escolha. Na primeira abordagem com cada uma, foi explicado, superficialmente, o teor da pesquisa e o seu objetivo e, após, perguntava-se se elas teriam interesse em colaborar com a pesquisa. Todas elas, sem exceção, foram solícitas e mostraram-se dispostas a ajudar. Em seguida, combinava-se o dia, o horário e o local mais adequado para a realização das entrevistas, a fim de não comprometer os afazeres diários de cada uma das entrevistadas.

4.1.3 Entrevistas

Para Bauer e Gaskell (2002) o emprego da entrevista qualitativa serve para mapear e compreender o mundo da vida dos respondentes. Ela fornece os dados básicos para o desenvolvimento e a compreensão das relações entre os atores sociais e sua

situação. Utiliza-se este artifício quando o objetivo é uma compreensão detalhada das crenças, atitudes, valores e motivações em relação aos comportamentos das pessoas em contextos sociais específicos. Estes eram os quesitos a serem abordados ao investigar como se recebe nos banquetes comemorativos.

A pesquisa qualitativa tem como finalidade explorar o espectro de opiniões e as diferentes representações sobre o assunto em questão. Sendo assim, optou-se por utilizar um roteiro estruturado em sua concepção, porém flexível na aplicação com o intuito de gerar conversas mais ou menos naturais.

Quanto ao método da entrevista, adotou-se a entrevista individual que, de acordo com Bauer e Gaskell (2002), tem como base uma conversação com o entrevistado sendo o uso do gravador um recurso fundamental. Os autores salientam que, na entrevista individual, o entrevistador necessita de um tópico guia que permeie os problemas centrais da entrevista, indo ao encontro dos objetivos propostos, nunca se esquecendo de levar em consideração a abertura e a descontração na hora da sua realização.

A partir da orientação de Thompson (1992) e Richardson (1999), planejou-se a entrevista com roteiro semiestruturado e perguntas abertas, centradas na questão do como se recebe nas reuniões festivas familiares, identificando o papel da etiqueta em tais reuniões (Apêndice A). O tópico guia da entrevista baseou-se em perguntas que abrangem o universo teórico da etiqueta e da hospitalidade, contemplando questões que pudessem identificá-las nas recepções domésticas oferecidas pelas depoentes.

Alguns cuidados foram tomados durante a realização das entrevistas, a fim de que não houvesse viés na análise do conteúdo das mesmas. Dessa forma, solicitou-se às depoentes que fossem sinceras e claras nas suas respostas e que se mantivessem o mais próximo possível das questões centrais da pesquisa.

Destaca-se, ainda, que os depoimentos foram preservados na íntegra, sem edição das falas coloquiais, a fim de se manter a veracidade e teor dos conteúdos narrados.

Quatro das cinco entrevistas foram realizadas na própria Universidade e apenas uma foi feita na casa da depoente. No dia da entrevista, foi frisado, novamente, o porquê da realização da presente pesquisa, deixando-as inseridas do contexto. Num primeiro momento, sentiu-se certo nervosismo pela presença do gravador, mas logo após os primeiros minutos, o clima era envolto de tranquilidade e descontração. O tempo de cada entrevista variou entre 15 a 32 minutos, pois algumas entrevistadas eram mais diretas em suas respostas e, outras, mais prolixas e detalhistas. Ressalta-se que na entrevista que foi concedida na casa da depoente, a pesquisadora foi recebida muito

gentilmente, com uma mesa deliciosa de café da tarde, tudo preparado pela própria anfitriã, o que fez com que o tempo de estadia na casa da mesma chegasse há quase três horas. Quando a entrevista terminava, elas se mostravam preocupadas e ansiosas para saber se, de fato, haviam colaborado com a pesquisa e se colocavam à disposição caso fosse necessária mais alguma informação.

4.1.4 Transcrição e exploração dos dados

Antes da transcrição, ouviu-se detalhadamente cada entrevista, observando-se o caderno de anotações, com o intuito de familiarizar-se durante o processo de conversação da oralidade pra o texto escrito.

Para explorar as entrevistas, alguns pressupostos foram seguidos para a análise do discurso (GILL, 2002):

- A postura crítica em relação ao conhecimento dados, aceito sem discussão e ceticismo quando a visão de que as observações do mundo revelam a natureza autêntica do locutor;
- O reconhecimento de que as maneiras como normalmente compreendemos o mundo são histórica e culturalmente específicas e relativas;
- A linguagem não é um meio neutro de refletir ou descrever o mundo, já que o discurso tem importância central na construção social;
- A convicção de que conhecimento é socialmente construído, ou seja, que nossas maneiras atuais de compreender o mundo são determinadas não pela natureza do mundo, mas pelos processos sociais;
- O compromisso de explorar as maneiras e os conhecimentos – a construção social das pessoas, fenômenos ou problemas – estão ligados à ações práticas.

Após a transcrição da fala de cada depoente, foi feita uma sistematização das entrevistas visando fechar a conclusão do estudo sobre o papel da etiqueta e da hospitalidade em recepções domésticas voltadas aos banquetes comemorativos. Os trechos transcritos foram escolhidos, cuidadosamente, destacando-se os pontos altos de cada entrevista, com suas convergências e divergências e, em seguida, foi feita a seleção

das principais questões que abordam a hospitalidade e etiqueta, a partir das categorias de análise.

4.1.5 Sistema de categorias de análise

O processo de análise de conteúdo desenvolvido buscou coerência com o objetivo principal desta pesquisa, que é estudar sobre a etiqueta e a hospitalidade nos banquetes comemorativos.

Segundo Bardin (2011), na análise de conteúdo as categorias podem ser definidas *a priori* ou *a posteriori*.

A categorização utilizada como suporte para a análise de conteúdo dos depoimentos, *a priori*, esboçava-se como categorias de análise, palavras-chave contidas nas próprias perguntas. Num segundo momento, após escutar e ler as entrevistas sistematicamente, foram identificadas novas categorias de interesse para a presente pesquisa.

Por fim, definiu-se o âmbito de cada categoria para facilitar a interpretação do *corpus* de pesquisa, focando-se em duas grandes áreas: hospitalidade e etiqueta.

Na grande área da hospitalidade, delimitou-se as seguintes categorias pertinentes para análise:

O convite

Esta categoria procurou verificar como é feito o convite pelo anfitrião e a leitura da receptividade sentida por parte do convidado. Portanto, as declarações abrangem descritivos da hospitalidade a partir do primeiro contato com o convidado, através do convite.

A preparação da casa

Esta categoria aborda a temática específica de como o arrumar a casa reveste-se de simbologias da hospitalidade que propõe a dádiva do sacrifício e doação por parte do anfitrião. Desta forma, selecionaram-se as declarações que contemplam os vieses para o bem receber no espaço doméstico.

“Sinta-se em casa”

Esta categoria está envolta na cena hospitaleira, uma vez que o receber em casa sugere uma acolhida de modo a deixar o convidado o mais a vontade possível, a fim de que possa usufruir de tudo o que lhe será ofertado. Sendo assim, inclui citações sobre as atitudes, gestos e palavras das anfitriãs que sugerem um ambiente descontraído, a fim de atender aos anseios e necessidades do convidado.

Para análise da presença das regras da etiqueta nas recepções familiares, as categorias foram divididas em:

Comportamento do convidado

Esta categoria avalia o olhar das anfitriãs para com o comportamento dos seus convidados. Portanto, as declarações abrangem o gestual, palavras e atitudes do visitante durante a hospitalidade recebida, com o intuito de verificar se os mesmos respeitam os códigos verbais e não verbais da etiqueta.

Arrumação da mesa e identificação de lugares à mesa

Esta categoria preocupa-se em verificar se as anfitriãs arrumam à mesa dos banquetes comemorativos a partir das regras de etiqueta. Desta forma, ressaltaram-se as declarações que evidenciaram o cuidado com a preparação da mesa de Natal e Páscoa, ressaltando as particularidades e personalidade de cada anfitriã.

Retribuição do convite

Esta categoria averigua a reciprocidade por parte do convidado com relação ao convite recebido, seja através da retribuição do convite gerado, ou mesmo, por um gesto gentil, através de um presente ofertado ao anfitrião ou palavras de agradecimento ou elogio por toda a hospitalidade recebida. Desta forma, os relatos transcritos expressam as obrigações recíprocas, conferidas nas regras de etiqueta.

Apresentação pessoal

Esta última categoria avalia o que as entrevistadas declaram a respeito da preocupação com a imagem pessoal quando recebem no espaço doméstico. Procura-se identificar se existe, de fato, um espaço de tempo reservado, após terem preparado toda a casa e refeição, para dedicarem-se exclusivamente para uma apresentação pessoal

condizente com o motivo da recepção. Portanto, buscou-se relatos que identificassem tais preocupações para acolher os convidados.

CONCLUSÃO

“Os homens fazem sua própria história, mas não a fazem como querem; não a fazem sob as circunstâncias de sua escolha e sim sob aquela com que se defrontam diretamente, legadas e transmitidas pelo passado”. (Marx, O 18 Brumário).

As manifestações das regras de etiqueta e de hospitalidade, referentes ao comportamento do homem em sociedade, estão diretamente relacionadas aos padrões de conduta de uma determinada época, ora com o papel de distinção social, como na corte francesa de Luís XIV, garantindo o poder e a soberania, ora como balizadora de uma convivência mais harmônica e respeitosa entre os seres humanos.

Essas manifestações, legadas e transmitidas pelo passado têm um papel plural e flexível, possibilitando vários usos e significados ao longo da história.

Nesta pesquisa, pode-se entender o processo civilizatório como uma conquista da humanidade, no qual a etiqueta teve papel relevante a partir da preocupação de noções de refinamento e sensibilidade no tratamento ou recepção das pessoas, transformando o comportamento humano, a partir do apuramento dos hábitos, de uma forma especial, à mesa, fazendo emergir uma nova estruturação social - a sociedade da corte.

Os manuais de civilidade e etiqueta, sustentados pela necessidade de difundir o progresso e a civilização, contribuíram para a construção de um padrão de conduta dos grupos sociais, construindo um código particular de sociabilidade.

Dessa forma, o refinamento dos gestos, também o belo e luxuoso, contribuiria para uma distinção daqueles que soubessem se portar adequadamente em qualquer ocasião.

Modos e comportamentos considerados corretos em determinadas épocas foram abolidos, cedendo lugar a novas condutas advindas de um novo contexto histórico, social, cultural e econômico da sociedade. Observa-se, entretanto, que diversas regras de etiqueta mantiveram-se inalteradas com o passar dos séculos e estão presentes no cotidiano dos homens contemporâneos, tal como, por exemplo, a recomendação de Erasmo de Rotterdam (1930) de que os dentes não devem ser palitados e que não é educado ser o primeiro a servir-se à mesa.

Foram tratados, ainda, nesta dissertação, aspectos teóricos da hospitalidade. A hospitalidade, a princípio, surge como o dever moral de se oferecer abrigo a alguém (estrangeiro, visitante) que esteja fora de seu local de domicílio.

Atualmente, a hospitalidade é entendida como um gesto incondicional, que se reflete no gesto de receber pessoas por prazer, de se interessar por elas, colocando-se em seu lugar, com o objetivo de agradá-las, satisfazendo suas necessidades e desejos.

Cabe destacar, porém, que ao longo deste trabalho, evidenciou-se uma estreita relação entre a etiqueta e a hospitalidade a partir de um comportamento uníssono entre anfitrião e convidado, resgatado pela tríade da dádiva, sugerida por Mauss (dar – receber – retribuir). Etiqueta e hospitalidade são conceitos que se inter-relacionam nessa tríade.

Nos relatos das depoentes desta dissertação, observou-se que, durante as festas comemorativas que são realizadas em suas residências, há, sempre, uma preocupação acentuada, enquanto anfitriãs, em atender e satisfazer plenamente seus convidados, oferecendo a eles o melhor possível, quer seja na qualidade ou quantidade material (comida, bebida e espaço físico), quer seja nas suas atitudes e palavras. Pode-se perceber, pelas entrevistas, que existe um retorno (retribuição) por parte dos convidados, forma de agradecimento por tudo o que está sendo a eles oferecido, fechando-se, assim o ritual que caracteriza a tríade da dádiva concluída.

Concluiu-se, ainda, a partir dos relatos das entrevistadas que as regras de etiqueta permeiam as recepções sociais, mesmo aquelas de caráter doméstico. Tais regras não se manifestam pela rigidez de comportamento mas por uma preocupação em atender alguns códigos de conduta em prol de um convívio mais harmônico e respeitoso.

A preocupação com o outro, o respeito, a doação, o sacrifícios e manifestam na etiqueta e na hospitalidade, da mesma forma que a cordialidade, mesmo por parte daqueles que são desprovidos de conhecimentos profundos sobre o assunto. Assim, atitudes de etiqueta, cordialidade e hospitalidade prevalecem, ainda, no campo das recepções em família. A busca pelo bem estar do outro aparece, continuamente, nas relações entre anfitrião e convidado, com destaque para o papel da etiqueta no respeito às regras não escritas da hospitalidade. Os diferentes grupos sociais podem ter diferentes regras de etiqueta e hospitalidade, mas elas, formal ou informalmente, estão presentes nas formas de receber de cada um.

Ao abordar a etiqueta e a hospitalidade na literatura analisada ou nas entrevistas dadas pelas depoentes, pessoas acostumadas a receber convidados nas principais festas comemorativas do calendário brasileiro (Natal, Ano Novo e Páscoa) esta pesquisa pretendeu buscar maior compreensão dos gestos sociais que caracterizam, ainda, a valorização das atitudes de etiqueta e hospitalidade (nos detalhes de arrumação da casa, da mesa, do banheiro, na retribuição à delicadeza do convite etc.). Buscaram-se alguns dos muitos significados que engendraram e engendram o mundo das boas maneiras e polidez social. A nossa proposta nesta pesquisa procurou, pela abordagem teórica dos autores, entender o conjunto dos aspectos que marcam a história social da etiqueta e da hospitalidade até onde se pode resgatá-las. Considerando que elas ainda marcam o comportamento social, assegurando regras da boa convivência, a etiqueta e a hospitalidade não podem ser entendidas como gestos “banais” e “desnecessários”, “frescuras”, como muitas vezes ironizam algumas vozes sociais. Os discursos (regras) da etiqueta e da hospitalidade sofrem, assim como muitos outros discursos sociais, algum tipo de repressão. Esse embate, porém, é inerente ao dialogismo que permeia os discursos sociais.

Recuperar a história da etiqueta e da hospitalidade é impossível porque são várias as explicações históricas que as justificam e elas se perdem na filogênese da espécie humana. Variam as épocas e com elas os costumes e os fatos que os motivam e fundamentam. Todavia a etiqueta e a hospitalidade são inerentes às sociedades humanas, sob as mais diferentes, ou mesmo estranhas, formas. O homem, ser social, para viver em comunidade estabelece as bases para o convívio e o bom relacionamento, concretizados sob a forma de regras de etiqueta e hospitalidade.

Em nível mais geral, considerando que objetivamos discutir a etiqueta e a hospitalidade, buscamos identificar os aspectos histórico-sociais que são determinantes nas relações sociais que as caracterizam as relações humanas. Fizemos, para isso, um trabalho histórico-bibliográfico para sua compreensão. Este pode ser um dos méritos desta dissertação: oferecer material para quem possa se interessar pelo estudo da história da etiqueta e da hospitalidade.

Em nível mais específico, acreditamos que a principal contribuição desta dissertação é, a partir da análise das entrevistas, entender que as regras da etiqueta e da hospitalidade ainda permeiam as atitudes sociais a elas relacionadas, desde as recepções mais complexas (aquelas que se caracterizam por acontecerem em meio às classes sociais mais altas ou aos cerimoniais políticos) e, particularmente, as que caracterizem

os acontecimentos festivos comumente comemorados no meio familiar, mesmo que mais informais.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, O. **Etiqueta e hospitalidade nos banquetes de Natal e Páscoa: depoimento**. [12 maio 2012]. Entrevistador: Ana Cristina M. Araújo Acosta. Bauru, 2012. (15min 30s).
- ALVES, S. A. Habitação na Cidade de Bauru – SP. In: FONTES, S. G de C.; GHIRARDELLO, N. **Olhares sobre Bauru**. Bauru, SP: Canal 6, 2008. p. 85 – 97.
- AMARAL, R. de C. **Festa à brasileira: significado de festejar no país que “não é sério”**. 1998. 387f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.
- ARIÈS, P. **História social da criança e da família**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1975.
- BALTIERI, M. A. T. **Cultura organizacional em empreendimento hoteleiro: um olhar para além da cordialidade**. 2011. 116f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade de São Paulo, São Carlos, 2011.
- BAPTISTA, I. Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, ano V, n. 2, p. 5-14, jul.- dez. 2008.
- _____. Lugares e Hospitalidade. In: DIAS, C. M. M. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. Barueri: Manole, 2002.
- BAPTISTA, L.A. **O veludo, o vidro e o plástico: desigualdade e diversidade na metrópole**. Niterói: Editora da UFF, 2009.
- BARDIN, L. **Análise do Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BAUER, M. W; GASKELL, G. **Pesquisa qualitativa em texto, imagem e som**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2002.
- BERGAMINI, A. **Cristo: festa da igreja**. São Paulo: Paulinas, 1994.
- BISCALCHIN, F. C. Educar para a sensibilidade do sabor da vida: o nascer da ética pelo saborear. In: **Anais do IX Simpósio Internacional Processo Civilizador**, 2005, Ponta Grossa – Paraná. 2005.
- BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível. In: BOFF, L. **Hospitalidade: direito e dever de todos**. Petrópolis: Vozes, vol I, 2005.
- BOUTAUD, J. J. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade: acolhida ao estrangeiro na história e na cultura**. São Paulo: SENAC, 2011. p. 1213-1229.
- BRITO, J. P. de. Entrevista concedida a Celso Castro e Susana Durão. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 147-158, jan./jun. 2004.

BRITTO, A. A. V. L. de. **A festa do Bom Jesus dos navegantes e, Propriá – SE:** história da fé, espaço das relações sociais e laços culturais. 2010. Dissertação (Mestrado Interinstitucional em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte e Universidade Tiradentes, Natal, 2010.

BUSTAMANTI, C. **Etiqueta e hospitalidade nos banquetes de Natal e Páscoa:** depoimento. [12 jun. 2012]. Entrevistador: Ana Cristina M. Araújo Acosta. Bauru, 2012. (30min 53s).

CAMARGO, L. O. L. A pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, ano V, n. 2, p. 23-56, dez. 2008.

_____. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CARMO FILHO, A. do. **Da Páscoa Judaica à eucaristia cristã**. 2003. 54 f. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Instituto Ecumênico de Pós-Graduação em Teologia, São Leopoldo, 2003.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARVALHO, L. G. A. **Do fogão a lenha ao microondas:** uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. 2004. 109f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2004.

CARVALHO, M. **Snobérismo**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1964.

CASTRO, C. de. **Etiqueta:** um guia prático e atual de boas maneiras. 3. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997.

CETRULO, F. Simmel: sociabilidade e sociedade moderna. In: D'INCAO, M. A. (Org.). **Sociabilidade:** espaço e sociedade. São Paulo: Grupo Editores, 1999. p. 15 – 33.

COTTA JÚNIOR, H. Leituras sobre a família e modos de vida, no tempo e no espaço. In: D'INCAO, M. A. (Org.). **Sociabilidade:** espaço e sociedade. São Paulo: Grupo Editores, 1999. p. 87-124.

COUTO, E. S. Devoções, festas e ritos: algumas considerações. **Revista Brasileira de História das Religiões**, Maringá, PR, ano I, n. 1, p. 2, 2008.

DARKE, J.; GURNEY, C. Como alojar? Gênero, hospitalidade e performance. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004. p. 112 - 140.

DUMAZEDIER, J. **A revolução cultural do tempo livre**. São Paulo: Studio Nobel: SESC, 1994.

DURKHEIN, E. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

ELIAS, N.. **A sociedade de corte**: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.

_____. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro, Zahar, 1990.

FESTAS e celebrações cristãs. São Paulo: Edições Paulinas, 1981. (Iniciação à Teologia, v. 5).

FERNANDES, A. T. Ritualização da comensalidade. **Sociologia**, Porto, I Série, v. 7, p. 7, 1997.

FIGUEIREDO, J. **Etiqueta e hospitalidade**: do bom-tom às boas maneiras. 2007. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2007.

FONTES, M. S. G. de C. A qualidade de espaços públicos abertos: estudo em praças de Bauru. In: FONTES, S. G. de C.; GHIRARDELLO, N. (Org.). **Olhares sobre Bauru**. Bauru – SP: Canal 6, 2008. p. 129-140.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

GÉLIS, J. A individualização da criança. In: ARIÈS, P.& DUBY, G. **História da vida privada 3**: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia da Letras, 1991.

GILL, R. Análise do discurso. In: BAUER, M. e GASKELL, G. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2002.

GODBOUT, J. T. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.

GOTMAN, A. A encenação da hospitalidade. In: BUENO, M. S.; CAMARGO, L. O. L. **Cultura e consumo**: estilos de vida na contemporaneidade. São Paulo: SENAC, 2008.

GRINOVER, L. Hospitalidade: um tema a ser reestudado e pesquisado. In: DIAS, C. M. de M. (Org.). **Hospitalidade**: reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2002. Página 25 a 38.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 14 de junho de 2012.

JEAN NESMY, C. **Espiritualidade de Natal**. São Paulo: Editora Paulinas, 1966.

KALIL, G. **Chic[érrimo]**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2008.

CROSSAN, J. **Jesus: Uma bibliografia revolucionária** - Rio de Janeiro: Imago, 1995, p. 83.

LASHLEY, C; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.

LEÃO, D. **Na sala com Danuza.** São Paulo: Siciliano, 1992.

LILTI, A. Hospitalidade Mundana. In: MONTANDON, Alain. **O livro da hospitalidade:** acolhida ao estrangeiro na história e na cultura. São Paulo: SENAC, 2011. p. 643-652.

LINHARES, R. **Da festa da representação a representação da festa:** apontamentos sobre a transformação do tempo-espaço carnavalesco. 2007. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

LYNCH, P.; MACWHANNELL. Hospitalidade doméstica e comercial. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade.** São Paulo: Manole, 2004.

MACHADO, L. **Etiqueta e hospitalidade nos banquetes de Natal e Páscoa:** depoimento. [11 jun. 2012]. Entrevistador: Ana Cristina Araújo Acosta. Bauru, 2012. (20min 11s).

MAFESSOLI, M. Mesa, espaço e comunicação. In: DIAS, C. M. de M. (Org.). **Hospitalidade:** reflexões e perspectivas. Barueri, SP: Manole, 2002. p. 131-136.

MARCHESI, G.; VERCELLONI, L. **A Mesa posta:** história estética da cozinha. São Paulo: Editora Senac, 2010.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva e o dom.** Lisboa: Ed. 70, 1988.

MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade:** acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: SENAC, 2011.

_____. Hospitalidade ontem e hoje. In: DENCKER, A. F.M.; BUENO, M. S. (Org.). **Hospitalidade:** cenários e oportunidades. São Paulo: Thompson, 2003.

NIEBLE, B. D. C. **Festas de casamento e hospitalidade:** permanências e mudanças. 2010. 147f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembí Morumbi, São Paulo, 2010.

OLIVEIRA, A. C. de. Se essa rua fosse minha. In: In: FONTES, S. G de C.; GHIRARDELLO, N. **Olhares sobre Bauru.** Bauru, SP: Canal 6, 2008. p. 99-113.

ORTI, L. V. **Comensalidade e ascese:** conflitos de projetos messiânicos a partir de Lc7, 31-35. 2007. Dissertação (Mestrado em Ciência da Religião) - Universidade Metodista de São Paulo. São Bernardo do Campo, 2007.

PACHECO, A. de O. **Manual de organização de banquetes.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2000.

PEREIRA, D. S. **Em busca do refinamento**: um estudo antropológico da prática da etiqueta. 2003. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

PILLA, M. C. B.. **A arte de receber**: distinção e poder à boa mesa. 2004. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2004.

PROST, A. A família e o indivíduo. In: ARIÉS, P.; DUBY, G. **História da vida privada 5**: da Primeira Guerra a nossos dias. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

RENAM, E. **Vida de Jesus**: origens do cristianismo. São Paulo: Editora Martin Claret Ltda, 2000.

RIBEIRO, C.. **A etiqueta no século XXI**: um guia prático de boas maneiras para os novos tempos. Porto Alegre: L&PM, 2005.

_____. **Boas maneiras e sucesso nos negócios**: um guia prático de etiqueta para executivos. Porto Alegre: L&PM, 1997.

RIBEIRO, R. J. **A etiqueta no antigo regime**: do sangue à doce vida. São Paulo: Moderna, 1990.

RICHARDSON, R.J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999.

ROMAGNOLI, D. *Guarda no ssivilan*: as boas maneiras à mesa. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 496-508.

ROQUETTE, J. I. **Código do bom-tom ou regras de civilidade e de bem viver no século XIX**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado; Barueri: Manole, 2004. p. 25-50.

SERRA, R. V. **Cidades médias brasileiras**: um recente retrato econômico e populacional. 1998. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional, Rio de Janeiro, 1998.

SILVA, P.D. **Ciclo pascal e normatização litúrgica no século VI**: análise comparativa dos casos Arles e Braga. 2009. Dissertação (Mestrado em História Comparada) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

SOARES E. P.; FALCÃO, M. F. da C. **A mesa**: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes. 4. ed. São Paulo: Escrituras Editora, 2001.

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

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**; Barueri: Manole, 2004. p. 53-77.

TINHORÃO, J. R. **As festas no Brasil colonial**. São Paulo: Editora 34, 2000.

THOMPSON, P. **A voz do passado**. Rio de Janeiro: Paz da Terra, 1992.

URIBE, A. **Etiqueta e hospitalidade nos banquetes de Natal e Páscoa**: depoimento. [06 fev. 2012]. Entrevistador: Ana Cristina Araújo Acosta. Bauru, 2012. (31min 47s).

VISSER, M. **O ritual do jantar**: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

WALKER, J. R. **Introdução à hospitalidade**. Barueri, SP: Manole, 2002.

YANAGUIHARA, S. **Etiqueta e hospitalidade nos banquetes de Natal e Páscoa**: depoimento. [26 maio 2012]. Entrevistador: Ana Cristina Araújo Acosta. Bauru, 2012. (27min 47s).

ANEXO A

Apêndice A – Roteiro para entrevista

ROTEIRO

1. Quando e por que você recebe?
2. O que te motiva a receber em casa para tais ocasiões?
3. Como é feito o convite?
4. Os seus convidados respeitam regras de boas maneiras durante o tempo em que são recebidos por você? Cite algumas.
5. De uma forma mais detalhada, conte-nos como você arruma a mesa de refeição (colocação de pratos, talheres, copos, guardanapos, arranjos etc).
6. A arrumação da mesa varia de acordo com o número de convidados que irá receber?
7. À mesa, você identifica onde cada pessoa deverá sentar-se ou cada uma escolhe o seu lugar aleatoriamente?
8. Quando os comensais não sentam-se à mesa, quais são as suas preocupações para que ele se sinta mais a vontade com o prato, talheres e copo que tem que cuidar enquanto se alimenta?
9. Existe uma preocupação da sua parte em reservar um espaço/sala/mesa de refeição para as crianças? Se sim, quais são essas preocupações e por que?
10. Com relação a preparação dos alimentos, você tem alguns cuidados especiais?
11. Na hora de servir as comidas e bebidas, você conta com a ajuda de alguém?
12. Com a relação à comida e bebida que irá oferecer, existe uma participação financeira por parte dos convidados? Se sim, essa participação é feita em dinheiro (espécie) ou cada convidado (família) leva o seu prato e bebidas?
13. Você tem o costume de fazer um orçamento prévio dos gastos com as suas reuniões festivas? Costuma estipular valores a serem gastos com cada item (decoração, alimentação, bebidas etc)?

14. No item banheiro, quais são as suas preocupações com relação a arrumação?
15. Você costuma colocar algum item de higiene no banheiro?
16. Quando recebe você se preocupa em deixar cinzeiros espalhados pelos ambientes em que o convidado irá circular?
17. O cinzeiro está presente no ambiente da refeição?
18. É comum a retribuição do convite gerado?
19. Nessas ocasiões, os seus convidados costumam levar algum presente para os anfitriões?
20. Quais atitudes você costuma tomar para deixar os seus convidados mais a vontade (“sinta-se e casa”)?
21. Você se prepara para receber os seus convidados, com relação a sua apresentação pessoal (roupa, cabelos, sapatos, perfume, maquiagem etc)? Conte-nos com o que você mais se preocupa.