

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
FREDERICO CID SOARES**

**PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE COMENSALIDADE NO
BRASIL: ESTUDO DOCUMENTAL DE TESES E
DISSERTAÇÕES (1997-2011)**

São Paulo
2014

FREDERICO CID SOARES

**PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE COMENSALIDADE NO
BRASIL: ESTUDO DOCUMENTAL DE TESES E
DISSERTAÇÕES (1997-2011)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade: Processos e Práticas da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo.

São Paulo
2014

FREDERICO CID SOARES

**PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE COMENSALIDADE
NO BRASIL: ESTUDO DOCUMENTAL DE TESES E
DISSERTAÇÕES (1997-2011)**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração em Hospitalidade: Processos e Práticas da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação do Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo.

Aprovado em

Prof. Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo/Universidade Anhembi Morumbi

Prof. Dr. Alexandre Panosso Netto

Profa. Dra. Mirian Rejowski

À minha família, especialmente minha mãe Maristela e meu irmão Gustavo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha mãe e meu irmão pelo grande apoio.

Ao meu orientador Luiz Octávio de Lima Camargo pelos ensinamentos e apoio nos momentos de maior dificuldade durante o mestrado.

Aos professores do mestrado Airton José Cavenaghi, Elizabeth Kyoko Wada, Maria do Rosário Rolfsen Salles, Marielys Siqueira Bueno, Mirian Rejowski e Sênia Regina Bastos pelos ensinamentos e apoio durante o mestrado.

Aos professores de gastronomia Tibério Alfredo e João Batista.

Aos amigos do mestrado Borges, Daniela Oliveira, Eliane Norgang, Fabiana Padovez, Fabi Ribeiro, Flávia Matos, Jeferson Mola, Jotta Neves, Jussara Abhika, Leo Costa, Luciana Gonzales, Luiz Carlos Terra, Marcelo Bertoldi, Marina Gimenez, Moacir Sobral, Nanci Agnello, Vera Cristina de Araújo.

Aos amigos da graduação Cristina Zanzoni, Eduardo Monteiro, Eunaides Chaves, Galego, Gustavo Sad, Kika Pitella, Ludmila Lombello, Victor de Lucca.

Especial agradecimento ao grande amigo da graduação e parceiro nos estudos e artigos Yury Tom Keith Ferreira Feliciano.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES – pela bolsa concedida.

A todos os outros amigos não mencionados aqui que me apoiaram nesses anos de estudo.

"We ate the food, we drank the wine
Everybody having a good time..."

Paul David Hewson, 1991

RESUMO

O presente trabalho aborda a produção acadêmica de dissertações de mestrado e teses de doutorado disponibilizadas no Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES sobre o tema da comensalidade. A metodologia empregada foi o tratamento desses materiais a partir de referências como o ano de produção, o tipo de universidade, o número de teses e dissertações por universidade, as áreas de estudo e financiamento. Posteriormente foram analisadas categorias nas quais os trabalhos se enquadram. Os resultados mostraram que o estudo da comensalidade vem aumentando significativamente nos últimos anos, sendo mais presente em universidades públicas. As universidades que mais abordaram o tema foram a Universidade Federal de Santa Catarina e a Universidade Anhembi Morumbi. Também foi verificado que as áreas de abrangência predominantes foram Antropologia, Ciências Sociais Aplicadas, Nutrição e Teologia. O tema já tem chamado a atenção dos organismos oficiais de financiamento. A análise das categorias mostrou que o estudo da comensalidade tem sido explorado de diferentes formas, abordando etnias, aspectos nutricionais, religiosos e situações diversas.

Palavras-Chave: Hospitalidade. Comensalidade. Produção científica.

ABSTRACT

The present work discusses the academic production about theme commensality in dissertations and PhD theses available in Theses Database Coordination of Improvement of Higher Education Personnel - CAPES. The methodology employed was the treatment of these materials from references as the year of production, the type of university, the number of theses and dissertations by university areas of study and financing. Were subsequently analyzed categories in which the work is framed. The results showed that the study of commensality has increased significantly the last few years, being more present in public universities. The universities have been more covered the theme are Santa Catarina Federal University and Anhembi Morumbi University. It was also verified that the coverage areas were predominant Anthropology, Applied Social Sciences, Nutrition and Theology. The theme has already caught the attention of the official agencies for funding. The category analysis showed that the study of commensality has been explored in different ways, addressing ethnic, nutritional, religious and diverse situations.

Keywords: Hospitality. Commensality. Academic production.

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 - PALAVRAS CHAVES UTILIZADAS NOS TRABALHOS	52
---	----

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

GRÁFICO 1 - NÚMERO DE TESES E DISSERTAÇÕES POR ANO	48
GRÁFICO 2 - NÚMERO DE TESES E DISSERTAÇÕES POR IES	48
GRÁFICO 3 - TIPO DE UNIVERSIDADE	49
GRÁFICO 4 - ENTIDADE FINANCIADORA	50
GRÁFICO 5 - ÁREAS DE ESTUDO	50
GRÁFICO 6 - REPERCUSSÃO DOS TRABALHOS.....	51
GRÁFICO 7 - CATEGORIAS.....	53

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADVENIAT - Entidade alemã que presta ajuda a igreja da América Latina
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
FAPERJ - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro
FUNAI - Fundação Nacional do Índio
FUNASA - Fundação Nacional de Saúde
IES - Instituição de Ensino Superior
PUC - Pontifícia Universidade Católica
UAM - Universidade Anhembí Morumbi
UEPG - Universidade Estadual de Ponta Grossa
UERJ - Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UFBA - Universidade Federal da Bahia

UFC - Universidade Federal do Ceará
UFF - Universidade Federal Fluminense
UFG - Universidade Federal de Goiás
UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro
UFPA - Universidade Federal do Pará
UFPR - Universidade Federal do Paraná
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRN - Universidade Federal do Rio Grande do Norte
UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina
UMSP - Universidade Metodista de São Paulo
UNB - Universidade de Brasília
UNIFAI - Centro Universitário Assunção
USP - Universidade de São Paulo

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1 COMENSALIDADE NA HISTÓRIA	16
1.1 PRÉ-HISTÓRIA E ANTIGUIDADE	16
1.2 IDADE MÉDIA E IDADE MODERNA	20
1.3 IDADE CONTEMPORÂNEA.....	26
2 DÁDIVA, HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE	34
2.1 DÁDIVA.....	34
2.2 HOSPITALIDADE	36
2.3 RELAÇÕES ENTRE DÁDIVA, HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE.....	40
3 ANÁLISE DOS DADOS SOBRE A PRODUÇÃO BIBLIOGRÁFICA	46
3.1 METODOLOGIA	46
3.2 CARACTERIZAÇÃO GERAL	47
3.3 ANÁLISE DAS CATEGORIAS TEMÁTICAS	52
3.3.1 COMENSALIDADE E ETNIAS	53
3.3.2 COMENSALIDADE E RELIGIÃO.....	56
3.3.3 COMENSALIDADE E NUTRIÇÃO	59
3.3.4 ESPAÇOS E LUGARES DE COMENSALIDADE.....	62
CONSIDERAÇÕES FINAIS	66
REFERÊNCIAS.....	69
APÊNDICE A – TABELA DE EXCEL	77

INTRODUÇÃO

Se reúno numa mesa apenas homens de gosto (esteticamente ligados) que têm o propósito de desfrutar juntos não apenas uma refeição, mas também uns aos outros [...] essa pequena sociedade tem de se propor não apenas à satisfação do corpo, como também com o contentamento social, para o qual aquela tem de parecer ser apenas o veículo (KANT, 2006, p.175).

Na apresentação do livro “Por uma nova fisiologia do gosto” (VINCENT & AMAT, 2006) Camargo afirma que a alimentação é terreno de pesquisas e de aplicação do conhecimento acumulado por várias ciências biológicas, sociais e sociais aplicadas. A biologia estuda o comensalismo (animal que se alimenta dos restos de alimentos de outros animais, sem prejudicar a alimentação dos mesmos, como é o caso do tubarão e da rêmora) e o parasitismo (uma espécie que se alimenta da outra, em prejuízo desta, como ocorre na relação entre vermes, carrapatos, etc. e o ser humano).

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

A gastronomia é a segunda área de aplicação do conhecimento científico sobre os alimentos. Veio para mostrar que o alimento deve ser “gostoso” e que, para essa finalidade, há que se pensar em verdadeiras combinações químicas. É o reduto dos *chefs-de-cuisine* ou simplesmente *chefs*. A bioquímica, da mesma forma que foi o campo científico de suporte dos nutricionistas, mostrando ao mesmo tempo a composição química dos alimentos e a resposta do organismo a esses diferentes componentes, também veio em ajuda da gastronomia, estudando as melhores combinações do ponto de vista dos aspectos visuais, gustativos e olfativos dos alimentos. Na gastronomia estão presentes não apenas categorias científicas como estéticas, donde a questão se ela não seria também uma arte e se os *chefs* não poderiam ser autênticos artistas.

Mais recentemente, outro campo de estudos vem intrometer-se na discussão, a comensalidade e, com isso, as ciências humanas encontram a sua forma de contato com o tema. Pode-se separar o prazer do alimento do prazer da companhia que se tem para o

alimento, do prazer da conversação “à batons rompus”, da conversa jogada fora que, para Kant, é o exercício mais nobre do ser-estar humanos?

Neste caso, a comensalidade pode ser entendida como um tempo e um espaço da hospitalidade humana.

O comensal assume, antes de tudo, a figura do hóspede. Ele se identifica, desse modo sob o termo genérico de convidado (isotomia da recepção) ou, de maneira mais específica, de conviva (isotopia da refeição) porque a noção de comensalidade condensa os traços da hospitalidade e os da mesa (BOUTAUD, 2011, p. 1213).

Dáí decorre que a comensalidade traz embutidas duas dimensões da noção de hospitalidade humana, uma horizontal e outra vertical.

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

Já existe uma extensa bibliografia internacional sobre o tema da comensalidade, que será descrita e analisada no referencial teórico. Com a evolução desses estudos também no Brasil é de se perguntar: como andam essas pesquisas? qual é a sua situação atual? quais as perspectivas apontadas? Com base nesse problema, elege-se como objetivo central a configuração da pesquisa científica em comensalidade no Brasil e o conhecimento nela produzido.

Dáí decorrem os seguintes objetivos específicos:

- a caracterização – cronologia, universidades, programas e áreas de produção dos estudos, constelação de palavras-chave do conhecimento científico produzido nas dissertações e teses brasileiras sobre comensalidade.
- a definição e análise das categorias temáticas das pesquisas em comensalidade.
- A investigação dos fundamentos teóricos e metodológicos nos quais se assentam as pesquisas produzidas.

Esta pesquisa tinha inicialmente como objetivo propor um estado da arte da produção bibliográfica sobre o tema da comensalidade. Laranjeira (2003) considera inadequada a utilização deste termo em pesquisas feitas em língua portuguesa, pois a tradução para o português do termo *State of Art* não dá conta de comunicar na nossa língua à complexidade que de fato existe em pesquisas que se utilizam desta metodologia. Isto posto optou-se neste artigo pela utilização de análise da produção acadêmica a nível de pós-graduação stricto sensu.

Sobre as limitações desta metodologia, existe a dificuldade de verificar a assertividade dos resumos de teses e dissertações presentes nos bancos de dados e catálogos bibliográficos. Desta forma muitos são os resumos que não apresentam um quadro claro do conteúdo da pesquisa. Assim, Ferreira (2002) propõe dois momentos na pesquisa: primeiro levanta-se a produção acadêmica, através da qual o pesquisador quantifica e identifica o material colhido; num segundo momento, devem-se traçar:

Tendências, ênfase, escolhas metodológicas e teóricas, aproximando ou diferenciando trabalhos entre si, na escrita de uma história de uma determinada área do conhecimento. Aqui, ele deve buscar responder além das perguntas quando, onde e quem produz pesquisas num determinado período e lugar, aquelas questões que se referem a “o quê” e o “como” dos trabalhos (FERREIRA, 2002, p.265).

O propósito aqui é, então, repita-se, algo mais modesto: uma revisão bibliográfica de teses e dissertações e, ainda assim, apenas aquelas que constam do Banco de Dissertações e Teses da CAPES. Se estas não representam a totalidade do conhecimento existente, como seria a pretensão de um verdadeiro estado da arte, traz, em contrapartida, os horizontes do tema no Brasil e para onde caminham as pesquisas. Afinal, as dissertações e teses constituem as fronteiras da pesquisa científica, que dão origem ao surgimento de novos autores e de novos temas.

Trata-se, pois, de aplicar a técnica de investigação sobre o tema comensalidade. Para a realização do levantamento do material a ser analisado, optou-se por utilizar o Banco de Teses da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), por se tratar do registro mais completo dentro da produção acadêmica de pós-graduação *stricto sensu* no Brasil.

Inicialmente, demonstra-se necessário verificar a produção bibliográfica sobre comensalidade como forma de expor os conhecimentos construídos na área de mestrado e doutorado, auxiliar os pesquisadores de maneira a avançar na construção de conhecimento e no desenvolvimento de pesquisas neste setor.

Nesta parte inicial, busca-se o mapeamento dessa produção científica, de molde a possibilitar a compreensão do conhecimento sobre o assunto e a categorização das temáticas de interesse dos pesquisadores, o que pode contribuir para outras pesquisas sobre o tema.

Esta parte inicial possui caráter descritivo, pois pretende mostrar por meio de gráficos e tabelas pontos relevantes acerca da produção bibliográfica sobre comensalidade nos níveis de mestrado e doutorado.

A técnica utilizada nessa fase do estudo foi a bibliometria, “técnica quantitativa e estatística de medição dos índices de produção e disseminação do conhecimento científico” (ARAUJO, 2006, p.12).

Dentre os procedimentos operacionais da pesquisa procedeu-se o acesso ao site do Banco de Teses da CAPES, utilizando como termo de busca o vocábulo comensalidade no campo assunto, registrando-se em arquivo do Programa Excel todos os dados disponíveis. Os dados registrados foram ano de produção, nome do autor, título do trabalho, palavras-chave, universidade, área de estudo, entidade financiadora, e resumo.

O resultado da busca listou 88 teses e dissertações com a palavra comensalidade, mas percebeu-se que nem todos os documentos referiam-se à comensalidade como o ato de comer junto. Na verdade, notou-se que o levantamento não distinguiu comensalidade e comensalismo. Como já se notou acima, comensalidade é um termo que faz mais parte das ciências sociais e humanas, pois se refere ao ato de comer junto com outras pessoas. Já comensalismo é um termo que vem das ciências exatas, sobretudo da biologia, que significa “a associação de caráter mais ou menos íntimo em que duas espécies subsistem regularmente associadas, sem que uma viva às expensas da outra” (COELHO e CARVALHO, 2005, p.24).

O levantamento dos trabalhos resultou num universo de 32 dissertações e teses sobre o tema. Para a descrição e análise dos resultados, são consideradas: a) caracterização geral das pesquisas (ano, tipo, instituição produtora); b) análise das categorias (temas e subtemas).

A pesquisa inicialmente trata da produção bibliográfica sobre comensalidade no Brasil. Posteriormente são selecionadas quatro categorias, caracterizando e analisando as dissertações e teses produzidas sobre a temática no período de 1997 a 2011. Ao final são destacados os principais resultados e contribuições da pesquisa e sugestões de estudos futuros.

1 COMENSALIDADE NA HISTÓRIA

A comensalidade ao longo da história é vista em três dimensões: enquanto cimento da hospitalidade e do vínculo humano, enquanto ingrediente essencial na comemoração de datas e festividades e enquanto ato de purificação espiritual.

Diversos autores tratam da comensalidade através dos tempos. O ato de partilhar o alimento alimenta a sociabilidade do homem desde a pré-história, tendo passado por todos os estágios de evolução da humanidade. Trazem-se aqui vários autores falando sobre como a comensalidade fez parte da história do homem e sua importância nas relações humanas.

1.1 PRÉ-HISTÓRIA E ANTIGUIDADE

Raros são os relatos da comensalidade na pré-história, devido às escassas informações deixadas por nossos antepassados. “E a história começou há apenas uns cinco mil anos (por volta de 3000 a.C.), no momento que o homem passou a utilizar-se da escrita para contar a sua própria história” (SAMPAIO, 2009, p.31).

Para Carneiro (2004), comer é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter comida, a espécie humana desenvolveu diversos utensílios culturais, podendo até mesmo ter desenvolvido a linguagem. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida. Sua origem é tão antiga quanto a espécie humana.

Flandrin (1998) diz que, desde 500 mil anos a.C., os antropoides passaram a usar diariamente um fogo coletivo para cozinhar. Isso favoreceu o consumo em comum, a função social da refeição e o desenvolvimento da comensalidade.

Boff (2008, p.3) acrescenta um aspecto da comensalidade:

Os etnólogos e arqueólogos nos acenam para um fato singular: quando nossos antepassados antropoides saíam a coletar frutos, sementes, caças e peixes não comiam individualmente o que conseguiam reunir. Tomavam os alimentos e os levavam ao grupo. E aí praticavam a comensalidade.

Verifica-se a importância da prática da comensalidade após as caçadas e coleta de frutos. A união do grupo e a partilha do alimento mostravam-se importantes para a sociabilidade dos grupos. Não bastava simplesmente comer, mas também a divisão do alimento com os membros do grupo.

Flandrin (1998) afirma que no paleolítico superior havia uma organização estruturada de várias famílias que caçavam juntas. Isso implicava uma partilha da carne entre as famílias que participaram do abate. Depois dessa caça, é provável que grandes festas reunissem essas famílias para consumirem juntas as carnes conseguidas.

Brillat-Savarin (1995, p.168) faz um comentário sobre as reuniões familiares no passado, com membros da família compartilhando o alimento e ajudando os mais frágeis do grupo:

As refeições, no sentido que damos a essa palavra, começaram com a segunda idade da espécie humana, ou seja, no momento em que ela cessou de se alimentar apenas de frutos. O preparo e a distribuição de carnes fizeram a família se reunir, os pais distribuindo aos filhos o produto da caça, e os filhos adultos prestando a seguir o mesmo serviço a seus pais envelhecidos.

Essa afirmação é relevante no aspecto da ajuda ao próximo, ao mais frágil. Os mais jovens e os mais idosos, apesar de não participarem das caçadas por condições de saúde e energia, desfrutavam do alimento junto com os demais. A comensalidade é vista aqui não só como ato de socialização, mas também como um ato de solidariedade.

Flandrin (1998, p. 52) cita que:

Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consegui-los.

Tanto Flandrin quanto Brillat-Savarin ratificam que a comensalidade foi de fundamental importância para a formação de laços sociais, sendo a divisão do alimento um instrumento de união entre as pessoas.

A comensalidade é vista também como um momento de comemoração entre povos. Exemplos de banquetes, festas e grandes reuniões em torno do alimento são citados por vários autores. Os motivos dessas comemorações são bem variados, por motivos religiosos, datas comemorativas, etc.

Grandes refeições feitas em conjunto são verdadeiras celebrações de datas e festividades, celebrações de negócios e rituais de passagem. Esses banquetes têm

acompanhado diversos povos há séculos, transformando o ato de comer em verdadeiras festas e comemorações.

Segundo Joannès (1998), acordos solenes que reúnam indivíduos e grupos familiares concretizam-se pela realização de uma refeição em comum. A refeição une os participantes em conclusões de contratos e, sobretudo, por ocasiões de um casamento. Refeições partilhadas pelos familiares da noiva e do noivo criam laços entre as famílias dos noivos.

O autor cita que:

Na Assíria do fim do terceiro milênio, o fato de untar a cabeça de uma moça livre ou organizar um banquete de núpcias bastava para legitimar um casamento. Um documento de contabilidade babilônico do princípio do segundo milênio mostra que, durante um casamento, o pai da noiva encarregava-se de distrair seus convidados e os do noivo, até que este partisse com sua mulher, depois de terem recebidos presentes, dentre os quais produtos alimentares durante a festa. A cerimônia em si comportava, entre outras coisas, uma troca simbólica de iguarias dispostas em uma mesabandeja, que eram consumidas, uma após a outra, pelas famílias da noiva e do noivo, criando assim um laço suplementar entre eles (JOANNÈS, 1998, p.56).

O autor também cita grandes refeições em conjunto patrocinadas pelo rei mesopotâmico para celebrar acontecimentos, como a inauguração de um palácio ou de um templo, a celebração de uma vitória, a recepção de uma delegação estrangeira (JOANNÈS, 1998).

Percebe-se que banquetes são vistos como uma forma de estreitar as relações da população de uma determinada localidade, como também uma maneira dos governantes expressarem poder, conquistas e aumentar a popularidade perante seus súditos. A grandiosidade das refeições impressionava:

[...] Desses banquetes, o mais gigantesco foi o que Assurnasirpal II¹ ofereceu após a conclusão do palácio de Kalhu, convidando 69.574 pessoas para um festim que durou dez dias. A lista dos víveres consumidos estende-se por muitas dezenas de linhas e enumera quantidades gigantescas: mil bois gordos, 14 mil carneiros, mil cordeiros, muitas centenas de diversos tipos de cervídeos, aves (por exemplo, 20 mil pombos), 10 mil peixes, 10 mil gerbos², 10 mil ovos, sem contar milhares de jarras de cerveja e outras tantas de vinho (JOANNÈS, 1998, pp. 62-63).

A partilha do alimento e a comensalidade também são tratados como ato de purificação espiritual pelo autor. Um indivíduo que foi submetido a uma cerimônia de

¹ Assurnasirpal II foi um rei assírio, filho de Tukulti-Ninurta II. Governou a Assíria de 884 a.C. a 859 a.C.

² Pequeno roedor.

exorcismo deve, após libertar-se de impurezas e voltar ao seu domicílio, passar por uma taberna e juntar-se aos clientes, reintegrando-se assim, simbolicamente, na sociedade humana (JOANNÈS, 1998).

Os rituais de comensalidade uniam não só os homens como uniam também os deuses a eles. Banquetes e grandes comemorações com muita comida e bebida faziam parte de agregação do homem aos deuses. “Nas origens, deuses e homens ficavam lado a lado no banquete” (PANTEL, 1998, p.158).

Ainda sobre banquetes realizados com deuses, Flandrin (1998, p. 52) afirma que:

Se realmente, como acreditavam os mesopotâmicos, a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana, é, sem dúvida, nas descrições dos banquetes de que as divindades participam que este paralelo pode ser mais bem estabelecido. Com efeito, tanto o espírito quanto a forma dessas reuniões ilustra, de maneira clara, a função deste tipo de festejo na Suméria, na Babilônia ou na Assíria. Vários textos literários fornecem-nos detalhes reveladores em relação a isso. Muitas vezes, a assembleia dos grandes deuses, em que são tomadas decisões importantes, acontece durante um banquete. O banquete aparece como uma das principais marcas da solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo em que ilustra as delícias da vida divina, segundo a concepção humana.

Brillat-Savarin (1995, p.170) também fala dos banquetes dos deuses, das festas de pessoas comuns e também de mercadores, fortalecendo a amizade entre eles e selando acordos comerciais:

A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio, em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, refere-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela”.

A ligação entre a comensalidade e a fé também são retratadas na vida de Jesus. Crossan (1994, p. 381) afirma que:

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. Podia-se, por exemplo, mendigar ao estilo dos cínicos. A comensalidade na verdade, era uma estratégia para reconstruir a comunidade camponesa sobre princípios radicalmente diferentes daqueles ditados 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.

Isso mostra que viver do alimento fornecido por um protetor ou ser o fornecedor do alimento constituíam uma vergonha que não atingia necessariamente os que mendigavam por necessidade. A comensalidade de Jesus era uma forma de estreitar laços de amizade por onde passava, ao invés de criar uma imagem ruim de mendicância, que muitas vezes não é bem recebida por outros.

Corbier (1998) comenta que os romanos eram uma sociedade que não concebia a alimentação como um prazer solitário. O jantar era, antes de qualquer coisa, uma ocasião para conversas, um encontro que caracteriza o acesso à convivibilidade, ainda que a comida seja frugal.

Examinando as afirmações de Corbier, verifica-se que o prazer de partilhar o alimento é comum, mesmo que não sejam realizados suntuosos banquetes. Mesmo refeições mais simples são realizadas em conjunto, o que ratifica a importância da comensalidade.

Conforme visto, os rituais de comensalidade desde a pré-história até a antiguidade foram bem marcantes para os povos. Diversos foram os motivos para reuniões em torno do alimento. Mas a partilha do alimento tomou proporções maiores ainda a partir da Idade Média, na qual ficaram famosos muitos banquetes e comemorações regadas a muita comida e vinho, como veremos a seguir.

1.2 IDADE MÉDIA E IDADE MODERNA

A comensalidade na Idade Média e na Idade Moderna mostrou-se presente para estreitar laços de paz e convivibilidade. Também foram vistos motivos religiosos e de comemorações. Em algumas circunstâncias, estratos sociais se distinguiam de acordo com o lugar à mesa ou ao tipo de alimento que era consumido.

Durante a maior parte da Idade Média a refeição e o banquete (*convivium*) constituíam o mais eloquente símbolo que se dispunha para expressar o compromisso de manter relações baseadas na paz e na concórdia. A palavra chave nesse caso é “compromisso”, porque comer e beber junto era uma forma de obrigar-se a satisfazer as condições que esse tipo de laço implica (ALTHOFF, 1998, p.300).

Althoff (1998) também afirma que as refeições coletivas na Idade Média eram organizadas em diversas ocasiões, quando indivíduos selavam a paz, quando grupos celebravam a continuidade de seus laços, quando um acontecimento particular, como batismo ou casamento exigia que as relações fossem explicitadas e reforçadas por um comportamento adequado.

O autor demonstra a importância da refeição coletiva:

Depois de falar sobre o importante papel das refeições e das reuniões em que se bebia na vida coletiva medieval, há que se insistir em outro ponto: o mais importante era comer e beber junto, e não o que se comia e o que se bebia (ALTHOFF, 1998, p.304).

Novamente percebe-se a comensalidade como cimento social, pois a importância de comer e beber junto se mostra como um viés de sociabilidade entre as pessoas. Não importa o que se come, mas com quem se come.

As refeições coletivas também foram vistas no povo judeu na idade média:

Arrumava-se a casa colocando toalhas brancas (*tovajas*) limpas e novas e aumentando a iluminação habitual. A celebração começa com o jantar de véspera, que se faz antes do cair da noite depois de uma minuciosa preparação religiosa (DOLADER, 1998, p. 360).

Percebe-se que a importância de refeições coletivas é descrita com o preparo cuidadoso, usando-se toalhas brancas, limpas e novas para os convidados. A religiosidade está também atrelada à comensalidade, mostrando que essa união é característica também dos judeus.

Celebrações festivas como casamento também exploram a comensalidade nos judeus da idade média:

O banquete nupcial se realizava depois do anoitecer, em companhia dos íntimos e daqueles que tinham oferecido um presente, mas às vezes, se oferecia uma pequena recepção na qual eram servidas guloseimas tais como roscas açucaradas e *tarales*, roscas grandes à base de farinha, óleo e açúcar. As refeições eram invariavelmente acompanhadas de música e danças (DOLADER, 1998, p. 363).

O autor também descreve atos de comensalidades dos judeus envolvidos em certos rituais à mesa, como se vê a seguir:

A reunião em volta da mesa obedece a um certo cerimonial, porque não se trata apenas de um lugar onde se come, mas também de um microespaço para onde convergem os diversos atores unidos por laços de parentesco ou amizade (DOLADER, 1998, p. 378).

Sabe-se que a comensalidade nos mosteiros era acompanhada por uma das suas principais características que era a mesa farta e o conviva sentava-se à mesa com os

monges para participar da refeição, para se mostrar, ainda que de uma forma passageira, sua inclusão no grupo.

A comensalidade como ato de purificação espiritual é vista em diversos acontecimentos no Brasil colonial. Inúmeras festas católicas aconteciam de norte a sul do país aproximando a população da religiosidade em momentos de comemorações que muitas vezes eram acompanhados de comida e bebida.

Suzuki (2007, p. 61-62) relata que:

A exemplo da chegada da imagem do Senhor Bom Jesus do Cuiabá, em 1729, quando ocorreram muitos festejos organizados pelos moradores da Vila Real. A imagem foi trazida em procissão do Porto Geral, e em seguida levada à igreja matriz, onde ficou alojada em um altar. Houve missa cantada e sermão pregado pelo padre José Angola, religioso franciscano. As manifestações profanas foram compostas por representações de duas comédias, banquetes e fogos de artifício, que duraram quatro dias, por conta das “pessoas principais” da vila.

Percebe-se a presença da comensalidade na festa religiosa através dos banquetes que são oferecidos à população. Muitas vezes a comensalidade e a oferta de alimentos acaba funcionando, também, como uma atração especial para que mais pessoas possam comparecer à festa religiosa.

Amado & Anzai (2006) relatam a festa do Santíssimo Sacramento no Brasil colônia, no qual houve uma missa e a exposição do Santíssimo Sacramento, além de procissão. O governador ofereceu um jantar público, além de espetáculos de teatro e ópera.

Percebe-se, novamente, a comensalidade presente em atos religiosos, além da festa propriamente dita, com apresentação de espetáculos artísticos. Verifica-se também a presença da dádiva, com o oferecimento de um jantar à população, embora o motivo principal destes oferecimentos públicos seja a autopromoção e interesses dos governantes.

Um relato da comensalidade ligada à religiosidade foi o sermão do Padre Antônio Oliveira, feito em 31 de maio de 1750:

Na Mesa do Santíssimo Sacramento [se formava] uma nova oficina de Divindade; e que a comida de tão soberana Ceia faz Deuses aos homens, que chegando a ela homens, ficam Deuses; e com tanta soberania, que se pudera haver excesso á Mesa da Santíssima Trindade, só parece que o haveria na Mesa do Sacramento; por que sendo as três Divinas Pessoas um só Deus, Deuses ficam todas as pessoas, que dignamente recebem o Santíssimo Sacramento. E para chegarmos á soberania de tão alta Mesa, e vermos os prodígios de tanta Divindade, vistamo-nos primeiro do ornamento nupcial da Divina graça (Oliveira, 1752, p. 5, tradução nossa).

A diferenciação segundo estratos sociais nas festas da Idade Média era evidente. Os alimentos mais nobres, como aves, eram servidos às pessoas mais importantes, seguidos de carnes de vitelo e por último carne de porco.

No banquete de casamento de Nannina de Medici e Bernardo Rucellai, em 1466, serviu-se vitelo aos convidados dos domínios rurais dessas duas famílias, enquanto os convivas de nível mais alto se deliciaram com capões, frangos e outras aves de criação. [...] O porco ocupava o escalão mais baixo [...] porque se tratava da carne mais acessível às classes inferiores (GRIECO, 1998, p.475).

Quanto mais alto o estrato social, maior o consumo de carne. Os nobres medievais comem a carne assada contrastada com pratos temperados e doces que proviam alívio ao paladar. A cozinha nobre medieval resulta de uma composição curiosa entre o passado romano e a proximidade árabe, uma combinação que Mennel (1996) associaria à cozinha indiana nos dias de hoje (DUTRA, 2007).

Além da diferenciação dos tipos de alimentos em classes sociais diferentes, o modo como se faziam as refeições também era uma distinção social de classes. Quanto menor fosse o estatuto social menor o número de pratos servidos. Enquanto os mais abastados consumiam três tipos de pratos diferentes numa mesma refeição os menos favorecidos consumiam apenas um (MARQUES, 1987).

Essas diferenciações sociais ficavam ainda mais evidentes em festividades, como se verifica através desta afirmação:

Se ao nível do tipo e frequência de alimentos consumidos eram já evidentes as diferenças entre as classes sociais do Portugal medieval, e sendo estas discrepâncias ainda mais notórias durante as refeições e protocolos que as envolviam, a distinção mais marcada surge, sem dúvida, em ocasiões festivas. Isto não significa que as classes sociais mais pobres não festejassem certos acontecimentos com alimentação mais abundante e diversificada. A diferença era sobretudo marcada pela grandiosidade dos banquetes servidos pelos nobres (FERREIRA, 2008, p.112).

As distinções nos atos de comensalidade não se baseavam apenas nas classes sociais. A importância dos membros da família também era evidenciada de acordo com o lugar que as pessoas ocupavam à mesa. Pessoas mais importantes ocupavam lugares com maior destaque: “O lugar central é ocupado, por conseguinte, pelo convidado de honra e pelo chefe da casa. A mulher só tem direito a ele numa ocasião: seu casamento” (ALEXANDRE-BIDON, 1998, p. 526).

Grieco (1998) também fala a respeito dos banquetes, que aconteciam com frequência e não só eram celebrados pelos mais abastados. As pessoas de classe mais

baixa também participavam dos banquetes, ocupando lugares diferentes à mesa e tendo uma alimentação diferenciada dos ricos.

Um relato visto na comensalidade na Idade Média:

O próprio fato de se sentar à mesa com convivas de religião diferente é visto com desconfiança pela mentalidade medieval, quando não explicitamente proibido; participar de um banquete é, com efeito, um sinal de comunhão e identidade; é fazer parte do mesmo grupo (FLANDRIN, 1998, p. 313).

Isso mostra que a comensalidade na época medieval era vista como uma identidade entre as pessoas. Indivíduos com diferenças religiosas, inimizades e desavenças não podiam sentar-se juntos à mesa, embora, quando uma amizade era refeita, a partilha do alimento era um sinal de selar o pacto de paz.

Althoff (1998, p.301) diz que “dentre a gama de meios de comunicação não verbais da Idade Média, a refeição era um dos principais sinais que permitiam dar e conhecer decisões, inovações e mudanças”.

Essas refeições eram organizadas quando havia acontecimentos marcantes, como, por exemplo, quando indivíduos selavam a paz e faziam alianças e também em atos de passagem como casamento e batismo, sagração de um cavaleiro, comemoração de vitórias em batalhas e outros acontecimentos importantes para as pessoas da sociedade (ALTHOFF, 1998).

O autor também afirma que muitas refeições coletivas eram realizadas para fortalecer amizades e selar relações associativas. Até os últimos tempos da época medieval essas refeições marcaram esses atos solenes. Na vida posterior do grupo o banquete acontecia de forma permanente e era realizado em intervalos regulares (ALTHOFF, 1998).

As tavernas foram locais de comensalidade que se multiplicaram na Europa da Idade Média. Esses locais iam além da prática da comensalidade entre amigos. Eram também recintos onde novas amizades eram feitas, fazendo com que pessoas que nunca haviam tido um contato começassem a se conhecer:

Quando o homem entrava no recinto, encaminhava-se diretamente ao bar, pagava um penny³, era avisado, se nunca estivesse estado lá anteriormente, sobre os regulamentos da casa (não cuspir nesta ou naquela parede, não brigar perto das janelas, etc.) e então se sentava para se divertir. Isto, por sua vez, consistia em conversar com outras pessoas, sendo a conversa comandada por uma regra cardinal: a fim de que as informações fossem as mais completas possíveis, suspendiam-se temporariamente todas as distinções de estrato social; qualquer

³ Penny, sendo tradicionalmente traduzida para dinheiro, é o nome da moeda de um centavo.

peessoa que estivesse sentada num café tinha o direito de conversar com quem quer que fosse, abordar qualquer assunto, quer conhecesse as outras pessoas, quer não, quer fosse instada a falar quer não. Era desaconselhável fazer referências às origens sociais das pessoas com quem se falava no café, porque isso poderia ser obstáculo ao livre fluxo da conversa (SENNETT, 1998, p.106).

A comensalidade também é uma forma de se despedir de entes queridos em banquetes funerários na Idade Média.

Depois das cerimônias de adeus os familiares, amigos, membros do clero e pobres que a elas assistiram reúnem-se na casa do morto a fim de participar de uma refeição ritual, que visa restabelecer a coesão no seio da comunidade depois do desaparecimento de um dos seus membros (RIERA-MELIS, 1998, p.407).

Althoff (1998, p.305) também cita os banquetes que se relacionavam a ocasiões fúnebres, que tinham como objetivo um laço entre os vivos e os mortos: “Comia-se e bebia-se em memória dos defuntos, estreitando assim a comunhão entre vivos e mortos, a qual assegurava principalmente a perenidade da lembrança”.

Os rituais de comensalidade eram muitas vezes acompanhados de vinho e cerveja. O álcool, além de ser uma forma de socializar as pessoas, também era uma ferramenta usada como assepsia, devido ao medo da transmissão de doenças pela água que muitas vezes era contaminada:

Para o homem da Idade-Média, o vinho e a cerveja não eram um luxo, mas uma necessidade. As vilas ofereciam uma água impura – muitas vezes perigosa para a saúde – Cumprindo papel antisséptico, o vinho constituía um elemento da medicina rudimentar da época. Enciclopédia Larousse do vinho (2007. p. 17).

Do mesmo modo que no início dos tempos, a comensalidade foi um laço social na Idade Média e na Idade Moderna. Foram observados diversos exemplos de como a comensalidade foi um fator marcante nessa época. Também foi constatado que as classes sociais tinham modos diferenciados de comer junto, apesar de que as festas e comemorações eram desfrutadas por todas as pessoas.

No caráter religioso, verificou-se que a comensalidade na Idade Média foi bem marcante. Os atos de comensalidade eram vistos em festas religiosas e celebrações fúnebres que tinham como objetivo estreitar laços entre os vivos e os mortos.

Apesar de algumas diferenças na comensalidade nos primeiros tempos e na Idade Média e Idade Moderna, a verdadeira revolução da comensalidade se consolidou na Idade Contemporânea, com mudanças drásticas nos rituais de comensalidade.

1.3 IDADE CONTEMPORÂNEA

No curto período contemporâneo, que tem pouco mais de duzentos anos, as transformações na comensalidade foram bem significativas. As grandes transformações ocorridas nesses anos fizeram com que algumas práticas de comensalidade fossem quase ou totalmente extintas.

Apesar dessas grandes transformações, ainda se vê a comensalidade fortemente ligada à sociabilidade das pessoas e o estreitamento de laços familiares. As atividades religiosas também são muito relacionadas ao ato de partilhar o alimento, exemplificado em inúmeras festas religiosas ao redor do mundo. Além disso, comemorações, ritos de passagem e grandes negócios são realizados com grandes eventos nos quais a comensalidade é claramente evidenciada.

Os banquetes, muito famosos na Idade Medieval, tiveram continuidade na época contemporânea:

Nos jantares de cerimônia, a mesa farta era uma tradição herdada dos portugueses. Leitões assados, cabritos ou mesmo lebres e perdizes, faziam as honras da casa. Na casa da rua do Carmo, a Marquesa de Santos, uma das principais damas da sociedade paulistana, casada com o Brigadeiro Tobias desde 1842, os convidados eram saudados por um assado que fazia a fama das cozinheiras do solar. (MONTELEONE, 2008, p. 52).

Verifica-se que os imigrantes portugueses continuaram a tradição de realizar grandes atos de comensalidade em virtude de comemorações, além de se utilizar de grandes banquetes e festas comemorativas para firmar uma posição de destaque na sociedade.

A comensalidade fora do lar teve um grande impulso com a popularização de cafés e restaurantes no Século XIX. Muitas pessoas podiam se encontrar diariamente com amigos e companheiros de trabalho para discutir assuntos diversos.

Monteleone (2008, p. 72) afirma sobre alguns cafés do século XIX:

Da mesma maneira que o lugar estabelecia um novo tipo de sociabilidade – os homens importantes da cidade iam discutir política, saber das novidades, conversar sobre os problemas urbanos ao redor de uma xícara de café – os cafés ainda possuíam funções e sabores antigos. Conversava-se ao redor de uma xícara de café, uma bebida dos novos tempos e não em um armazém de secos e molhados, como nos velhos tempos. Para acompanhar a nova bebida, o café, comiam-se petiscos e merendas antigas – bolos de fubá, broinhas de polvilho, bolinhos de tapioca.

A autora também faz o seguinte relato sobre outros lugares que se popularizaram na época:

Os cafés, botequins, bares e confeitarias acolhiam e davam lugar a uma nova sociabilidade urbana, capaz de abrigar todos (que podiam pagar) debaixo de um mesmo teto, bebendo, conversando, trocando experiência. De uma maneira muito semelhante, os hotéis também fizeram parte dessa transformação da cidade, sob o impacto da industrialização (MONTELEONE, 2008, p. 75).

Percebe-se uma mudança da comensalidade como cimento social. Não só os lares eram palco de rituais de conviviabilidade entre as pessoas. As ruas também se tornaram um lugar de partilha do alimento. Mas o aspecto nutricional pouco importava, o que era importante era se sociabilizar.

A comensalidade também continuou muito ligada à religiosidade na sociedade contemporânea, dando continuidade a este forte laço desde o início dos tempos. Amaral (1998, pp. 263-264) cita essa ligação na festa religiosa do Círio de Nossa Senhora de Nazaré:

O almoço reproduz a experiência vivida na procissão. O indivíduo se insere no grupo familiar reunido (parentes distantes que vêm à festa pagar promessas ou simplesmente compartilhar a presença de todos nesta reunião anual). Famílias nucleares e extensas, normalmente distanciadas pela geografia ou pelas atividades diárias, reúnem-se, reconstituindo, ao menos durante o almoço do Círio, seu clã.

A comensalidade e a fé também são citadas por Abdalla (2011, p. 143), em um estudo sobre tradições de pequenas comunidades do interior do Brasil:

Reuniões mensais com finalidade religiosa, no âmbito das comunidades, também foram narradas. Não chegam a ser propriamente festas. Os católicos da fazenda Rancharia se reúnem no primeiro domingo do mês para celebração de missa ou para rezar o terço. Em seguida, servem um almoço – que consiste em churrasco com mandioca, salada ou vinagrete, tutu e arroz – ou um lanche, com quitandas e café.

Percebe-se que essas reuniões religiosas são periódicas, acontecendo todo mês, e que a partilha do alimento é um elemento sempre presente. Sendo um farto churrasco ou uma refeição simples, a comensalidade é retratada nas celebrações religiosas da comunidade.

Nessas mesmas comunidades, atos de comensalidade estão aliados à dádiva, com a população praticando atos de solidariedade entre amigos e parentes, com a presença do alimento para celebrar a sociabilidade e ajuda mútua entre as pessoas:

Nas memórias coletadas no sudeste goiano destacaram-se, de modo especial, os relatos sobre a antiga prática de mutirões⁴ ou traições⁵ nas comunidades rurais. Momentos de solidariedade vicinal e trabalho coletivo que associavam ajuda mútua à alegria e à cantoria e, ao final do trabalho, ocorriam as festas chamadas de brincadeiras, forrós ou pagodes e muita comilança. Desta forma, foi possível perceber a importância da prática como fator de reforço dos laços sociais entre vizinhos e parentes nos municípios estudados. (ABDALLA, 2011, p. 135).

Conforme visto anteriormente, a oferta de alimentos aos mais necessitados, que ocorre desde os tempos antigos, pode ser observada nas festas católicas, onde a fé e a dádiva estão unidas, conforme observa Rodrigues (2006, p. 110).

As festas do catolicismo popular são momentos de distribuição e equilíbrio de alimentos, se constituem em cerimônias dramáticas de troca e retribuição, sobretudo de carne. Além disso, muitas pessoas doentes comem o alimento oferecido, pois acreditam em seus poderes terapêuticos na cura de enfermidades. [...] Portanto, a distribuição de alimento, não por acaso, é um ritual encontrado na maioria, senão em todas, das festas religiosas.

O ato de compartilhar o alimento em comemorações religiosas é visto como sociabilizante, unindo laços afetivos entre família e amigos, afirma Pereira (2010, p.99), em um trabalho que relata a festa da Sant'Ana, na cidade de Ponta Grossa – PR:

Posteriormente à missa solene das 10h, que era realizada pelo bispo D. Antonio Mazzarotto, era realizado o almoço comunitário, no qual era vendido o churrasco, a população comprava, e tinha as opções como explica Maria M. M. Indizeichak: O ato de comer juntos é intrinsecamente sociabilizante, assim membros de uma mesma família, juntamente com alguns amigos, sentavam-se próximos uns dos outros para compartilhar a refeição.

A importância da presença do alimento e da comensalidade em festas religiosas se confunde com a dádiva. Os organizadores de uma festa religiosa em uma comunidade rural do interior de Minas gerais, denominados festeiros, preparam um grande banquete para a população como forma de agradecimento a uma graça alcançada, conforme observa Paiva (2004, p. 3):

O banquete é uma etapa do ritual da Festa de Nossa Senhora do Rosário e encontra-se dentro dos limites da “fartura”, da “boa mesa” e do “comer em coletividade”. No banquete podemos observar as dimensões de imagens e significados, papéis sociais, hierarquia, sistema de trocas e dádivas: os reis do Rosário (os “festeiros”) fazem o banquete para pagar suas promessas e os congadeiros dançam e

⁴ Auxílio mútuo que se prestam os agricultores, a serviço de um deles, por um dia ou mais.

⁵ Espécie de mutirão organizado por um fazendeiro que quer prestar auxílio a um vizinho que se encontra em ocasião de aperto de trabalhos agrícolas, o qual, em companhia dos trabalhadores, faz uma surpresa ao amigo, na véspera do dia do trabalho, a altas horas da noite, despertando-o, geralmente ao som de cantos.

cantam agradecendo ao dono da casa, à comunidade e aos reis pela comida oferecida.

Apesar dos relatos da comensalidade ser uma forma de estreitar laços com a religiosidade, alguns autores deixam claro que alguns membros da população participam dos ritos religiosos mais interessados na parte profana da festa. Segundo Britto (2010, p. 68):

Como se trata de uma festa, e entendendo que em todas as formas de religiosidade brasileira há um caminho ou meio de se chegar a Deus, existe a parte religiosa, a veneração e o agradecimento de forma alardeante – nesse caso com procissão fluvial e terrestre, ritos sagrados como os batizados e as missas campais realizadas nos bairros onde estão os mastros votivos, foguetório e música. Para o povo esta é a obrigação, a outra parte da festa é a diversão, pois estão inseridas as danças, músicas, bebidas e comidas, que não deixam de ser outra forma de agradecimentos à vida.

Mas, sem sombra de dúvida, um dos atos de fé e comensalidade mais expressivos que existem é a celebração eucarística. O auge da celebração católica é o oferecimento do corpo de Cristo aos fiéis, que comungam juntos e, em seguida, se ajoelham e têm um momento de remissão dos pecados. O relato de Rech (2006, p.70) é elucidante:

O ato de comer junto o pão eucarístico é sinal mais visível da real presença de Jesus na comunidade reunida e unida. Tal ação deve, progressivamente, levar à transformação pessoal e coletiva, e permite aprofundar sempre mais a relação com Jesus, com outros seres humanos e com o cosmos. Estabelecendo assim autênticas relações de amor e fraternidade. [...] Pela comensalidade eucarística, continuamente, somos impulsionados/as a agirmos criativamente com as dádivas divinas dadas por Ele, e assim criarmos e recriarmos novas relações, na reciprocidade, na solidariedade e amor, e um mundo de mais justiça e paz.

Sobre a comensalidade no início do Século XX, DEMETERCO (1998, p.96) afirma que:

A vida familiar nas primeiras décadas do século girava em torno da cozinha, do fogão à lenha e da mesa farta e variada, especialmente de doces. O momento das refeições tornava-se, no nível da domesticidade, a ocasião propícia para a conversa com o marido (mesmo que muitas vezes escassa...) e deste com os filhos. A refeição familiar seria então estratégica também para a aprendizagem das boas maneiras, além de se constituir num dos momentos em que a família se reúne.

Isso mostra que a comensalidade era fortemente ligada a casa e à família, sendo o calor em volta do fogão à lenha o palco das reuniões familiares e também de ensinamentos dos pais aos filhos.

Entretanto, começaram a acontecer muitas mudanças nas práticas de comensalidade alguns anos mais tarde, em virtude de modernizações tecnológicas e mudança nos hábitos das famílias, como evidenciado por Casotti (2002, p.32):

Muitas mudanças nos alimentos e nos hábitos de alimentação ocorreram a partir da Segunda Guerra Mundial: novidades tecnológicas, como freezer e forno de micro-ondas, a melhoria de qualidade dos alimentos, o aumento de quantidade e variedade, a conveniência das embalagens e comidas pré-prontas, a propagação do hábito de comer fora.

A modernização e industrialização de alimentos também são retratadas por Poulain (2004, p.51):

Paralelamente, a transformação culinária se industrializa. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agro alimentícias a se desenvolver no espaço de autopromoção que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrial não identificado”, numa palavra, dessocializado.

Essas afirmações mostram que as reuniões familiares do começo do século XX em torno da cozinha foram ficando cada vez mais escassas. O tempo de preparo dos alimentos foi significativamente diminuído em virtude de aparatos modernos e preparações industrializadas pré-prontas.

A função da cozinha e da sala de jantar como local de comensalidade também foi diminuindo em virtude de um estilo de vida mais corrido, onde as pessoas ficam pouco tempo em casa, não tendo oportunidade de se reunir em volta da mesa para partilhar o alimento. Para tanto contribuiu também a progressiva diminuição dos espaços domésticos de uso social como a sala e a transferência da sociabilidade para os chamados espaços *gourmet*. Novos locais começaram a ser usados cada vez mais para a alimentação:

Dickson e Lider (1998) comentam a tendência de jornalistas e analistas sociais anunciarem e lamentarem o declínio da refeição familiar, que estaria ‘morrendo nos sofás assistindo à TV’ e, com ela, o declínio da família, ‘que estaria literalmente se despedaçando’. Ao mesmo tempo, o sucesso da comida conveniente, em combinação com o uso de freezer e fornos de micro-ondas, estaria proporcionando mais tempo livre para as pessoas verem televisão, o que também contribuiria para o declínio das refeições familiares, em que as pessoas não compartilham apenas alimentos, mas conversas (CASOTTI, 2002, pp. 31-32).

Sant’anna (2003, p. 46) também evidencia tal fato dessas mudanças de hábitos alimentares das pessoas:

A partir dos anos 70, os locais reservados ao ato de comer ganharam uma mobilidade antes pouco usual para a maior parte da população: dentro de muitas moradias das classes médias, por exemplo, passou-se a almoçar na cozinha, na sala, diante da televisão... usando como assento cadeiras, bancos altos, almofadas, poltronas, camas e sofás. Muitos comem sozinhos, ou com amigos e colegas de trabalho.

Relatos de donas de casa que perceberam essas transformações na comensalidade podem ser vistos em alguns trabalhos acadêmicos sobre comensalidade nos tempos atuais:

Rosa (36, A2) e Lúcia (33 A1) mostram também seu conflito entre o papel tradicionalmente associado à mulher nas atividades culinárias e o papel de profissional fora do lar. Ambas se referem à comida congelada, um dos símbolos da praticidade exigida principalmente pela mulher que trabalha fora (CASOTTI, 2002, p. 107).

Percebe-se que a imposição do trabalho fora de casa impossibilita a mulher dos dias de hoje de realizar muitas tarefas no lar, como o preparo do alimento e a espera da família para praticar a comensalidade.

Também é verificado que a falta de tempo da sociedade contemporânea obriga a ela comer o mais depressa possível, não podendo perder o precioso tempo da correria do dia a dia com o preparo do alimento.

Na visão de que não se deve perder tempo no preparo da comida, tudo deve ser preparado rápido e sem perda de tempo, pois na verdade a vida lá fora corre depressa e você tem que comer rapidamente também (LEONARDO, 2006, p.43).

O mercado capitalista criou soluções para esses problemas de tempo, com uma explosão de restaurantes rápidos. O tempo que seria “desperdiçado” na preparação do alimento é facilmente ressarcido com uma visita a um restaurante que possa oferecer o alimento de maneira prática e rápida.

Essa adaptação do estilo *fast-food* à cultura nacional encontra um exemplo interessante no Brasil com a “comida por quilo”. Essa fórmula tipicamente brasileira acrescenta um aspecto novo à rapidez e estandardização da alimentação. Este aspecto diz respeito à mensuração do consumo, ou seja, a unidade deixa de ser “um bife”, duas batatas, “uma colher ou uma concha” de alimento, e passa a ser o peso do total consumido. [...] A rapidez é assegurada pelo display de pratos prontos no *buffet* que antecede a pesagem (HECK, 2004, p.143).

Rodrigues (2011, p.89) mostra que a família da atualidade dificilmente encontra tempo para reuniões familiares diárias em volta da mesa:

Havendo uma comparação com os dias de hoje pode-se também verificar que muitas famílias têm seus dias corridos e cheios de tarefas o que os “afasta” de certa forma de uma união e confraternização, e havendo uma prática de se alimentar em volta da mesa, todos juntos, mantém-se a tradição de se utilizar este momento – o momento de se alimentar – como uma forma de união e convivência.

O autor também afirma que as pessoas sentem falta de praticar a comensalidade em família, usando datas festivas e dias de folga para poder praticar essas reuniões que contribuem para a sociabilidade:

Ainda na atualidade entende-se que é através de grandes reuniões familiares em volta da mesa (natal, aniversários, ano novo, finais de semana) que se consegue reunir a família, aumentando o grau de intimidade, de convivência e de união, isso porque ainda hoje os afazeres particulares de cada um os mantém de certa forma afastados. Logo, não importando o tamanho e composição da família, muitos paulistas ainda guardam o costume de usar o ato de se alimentar para se reunir e se unir (RODRIGUES, 2011, p.123).

Mesmo com o declínio da comensalidade diária praticada por famílias durante toda a evolução humana, a comemoração de ritos de passagem, de grandes negócios, acontecimentos e comemorações em geral são demonstradas através da comensalidade, como pode ser visto por Carvalho (2004, p.16).

Mesmo na sociedade burocratizada dos dias atuais, a comensalidade continua tendo papel de legitimação de contratos sociais. Um grande negócio conclui-se com um almoço ou jantar comemorativo. Uma união conjugal, após sua formalização religiosa ou civil, completa pela realização da festa que, independente de sua envergadura, com pompa e presença numerosa, ou simples e restrita a poucos convidados, referenda ao ato. As diferenças sociais espelham no alimento suas formas de consumo.

Um dos primeiros ritos de comensalidade que foram vistos na história da humanidade permanece até os dias de hoje, sendo um dos principais momentos em que as pessoas podem partilhar o alimento em um ato de sociabilidade. A partilha do alimento ao redor da fogueira ganhou novas características na sociedade contemporânea. Ao invés de fogueira, é usada uma churrasqueira, na qual são assadas carnes, sendo praticada a comensalidade por amigos, familiares, conhecidos e até mesmo desconhecidos.

Os churrascos são muitas vezes praticados simplesmente para sociabilizar pessoas:

Ou seja, aparentemente, o churrasco pode também representar meramente um motivo extra, uma “desculpa”, para reunir os amigos e festejar sem uma razão especial, através de uma refeição longa, que todos apreciam, que celebra a cultura gaúcha e que os remete a coisas boas em geral. Note-se que isto não implica, necessariamente, que a

carne não tenha importância para os participantes, mas conota, sim, a sensação de que eles a utilizam como um meio para atingir a outros objetivos (ALBRECHT, 2010, p.78).

O autor ainda afirma que “neste sentido, a atividade social do churrasco também cumpre um papel de aproximar as pessoas, tornando “família” os participantes” (ALBRECHT, 2010, p.65).

Verifica-se que o churrasco funciona também como uma autoafirmação da masculinidade, como mostra Souza (2003, p.41):

O churrasco é um espaço de construção, afirmação e celebração da masculinidade. O churrasco é compreendido por mim como um ritual de reforço em que a masculinidade é constantemente colocada à prova, pois ela é uma construção social que precisa ser constantemente (re)construída. E esta (re)construção é feita através de rituais de solidariedade e reciprocidade entre os pares, entre os homens de verdade.

Conforme visto, a comensalidade na época contemporânea sofreu diversas transformações em virtude da modernização da sociedade e dos equipamentos tecnológicos que a circundam.

A entrada da mulher no mercado de trabalho e a vida corrida das grandes cidades fizeram com que os rituais domésticos de comensalidade que perduraram durante séculos fossem pouco a pouco perdendo espaço para a alimentação fora do lar e preparos rápidos feitos por qualquer membro da família.

A lógica desses novos espaços – *fast-foods*, restaurantes por quilo - não é a do incentivo ao desfrute em grupo do alimento. Ao contrário, sua essência consiste em se alimentar rapidamente e ceder espaço a outros.

Os lugares da casa típicos de prática da comensalidade, como a sala de jantar e a cozinha estão sendo modificados por sofás, em frente a televisores e outros lugares onde a família não mais se reúne para a partilha do alimento.

Apesar dessas grandes transformações, as pessoas ainda procuram praticar a comensalidade em comemorações religiosas, oportunidades festivas, datas comemorativas, dias de folga e ritos de passagem.

2 DÁDIVA, HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE

O objetivo deste capítulo é estudar as relações entre os conceitos de dádiva, hospitalidade e comensalidade. A dádiva está estreitamente ligada à hospitalidade e à comensalidade. Em verdade, como se verá nos autores abaixo, toda hospitalidade é uma dádiva. Receber alguém, oferecer uma cama, oferecer um alimento ou entreter os hóspedes são dádivas que alguém faz a outrem.

Vê-se através da teoria de Mauss (2003) que a tríplice obrigação de dar, receber e retribuir, que para o autor constitui a base para a formação dos vínculos sociais e alianças, está presente nos rituais de comensalidade. Na reunião de amigos, familiares ou até mesmo desconhecidos ao redor de uma mesa, o ato de compartilhar o alimento cria situações favoráveis para que a hospitalidade e a dádiva se concretizem.

Com essa estreita relação entre dádiva e hospitalidade verifica-se que ambas estão relacionadas. A dádiva remete à hospitalidade e vice-versa. Isso também pode ser observado com a dádiva e a comensalidade. O ato de compartilhar o alimento também começa com uma dádiva, o oferecimento do alimento, o convite a se juntar à mesa para a refeição e estas ações são essenciais dentro da cena hospitaleira.

Não é por acaso que receber alguém está sempre associado não apenas a oferecer o seu espaço para receber alguém como implica também oferecer algum tipo de alimento, mesmo que seja um copo de água ou um modesto cafezinho.

2.1 DÁDIVA

Marcel Mauss analisando um completo material etnográfico, percebeu que habitantes de sociedades arcaicas totalmente diferentes praticavam um intercâmbio de prestações e de contraprestações denominadas por ele de prestações totais que se caracterizavam pela oferta voluntária de presentes (MAUSS, 2003).

Através do material antropológico reunido por Mauss nesse seu ensaio, percebe-se que essa troca acontece naturalmente, fazendo com que a dádiva exista em sociedades e localidades totalmente distintas.

Para Mauss (2003, p.211), o objetivo da dádiva “é produzir um sentimento de amizade entre as duas pessoas envolvidas”. Isso nos mostra que a troca de prestações estreita laços de amizade e estimula rituais de apaziguamento e pactos de paz.

Segundo Godbout (1999, p.19), “a dádiva por si só pode vencer praticamente – e não apenas no imaginário e na ideologia – a oposição entre o indivíduo e o coletivo, fazendo das pessoas membros de um conjunto concreto mais vasto”.

O autor mostra que a principal característica da dádiva é o vínculo de relações sociais, que não exige retorno:

Pois a dádiva serve, antes, de mais nada, para estabelecer relações. E uma relação sem esperança de retorno, uma relação de sentido único, gratuita, nesse sentido, e sem motivo, não seria uma relação (GODBOUT, 1999, p. 16).

A dádiva é tudo aquilo que circula a fim de promover, criar e manter os laços sociais. Esses laços sociais são criados através da tríplice obrigação de dar, receber e retribuir (GODBOUT, 1999).

A dádiva é representada através de presentes, serviços prestados, beneficência, convites de diversos tipos, doação de um rim ou de sangue, herança, hospitalidade, dádiva da vida, relação com os filhos e mais inúmeros atos. Essas formas de intercâmbio social são vistas no cotidiano das pessoas e têm muita importância nas relações sociais (GODBOUT, 1999).

Camargo (2011, p. 54) afirma que:

A dádiva consiste na proposição de ligações, acordos de apaziguamento e estabelecimento de vínculos. Ao pensarmos neste conceito, referimo-nos a trocas não necessariamente materiais, mas falamos de relação social.

O autor também menciona que “o contato humano 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” (CAMARGO, 2004, p.16).

Percebe-se que a dádiva não só faz com que se inicie um relacionamento entre indivíduos, mas também “alimenta” os vínculos de amizade. Quando um presente é recebido, a pessoa sente-se na obrigação de retribuir a dádiva ocorrendo, assim, a troca de dívida.

Lanna (2000, p.175), através das correlações do Ensaio sobre a dádiva, de Marcel Mauss, relata algumas características da dádiva:

[...] a dádiva produz a aliança, tanto as alianças matrimoniais como as políticas (trocas entre chefes ou diferentes camadas sociais), religiosas (como sacrifícios, entendidos como um modo de relacionamento com os deuses), econômicas, jurídicas e diplomáticas (incluindo-se aqui as relações pessoais de hospitalidade). [...] Ela inclui não só os presentes como também visitas, festas, comunhões, esmolas, heranças, um sem número de “prestações”.

Para Flach (2006, pp.180-181), a dádiva é um elemento que ajuda nos laços sociais entre as pessoas:

Há uma dialética inerente à dádiva que cria a sociabilidade. O dom vincula as pessoas com as coisas. Ou nas relações que criamos, nós nos vinculamos ao outro. É o que cimenta a vida em sociedade, é o que cria o laço social, o vínculo, é o que funda a sociedade como fato social total.

Através das teorias dos autores, verifica-se que a dádiva ocorre em culturas diferentes e níveis sociais distintos. A dádiva também contribui para que novos laços de amizade sejam formados e se mantenham. Dar, receber e retribuir é um processo que acontece infinitamente entre indivíduos.

Resta mencionar que, embora Mauss não escreva especificamente sobre hospitalidade, a maior parte dos exemplos citados no seu ensaio podem ser incluídos nessa rubrica. Já na sua primeira citação, ele menciona que não conhece pessoa que receba que não goste de ser recebido.

2.2 HOSPITALIDADE

O tema hospitalidade tem uma extensa produção teórica. Vários autores a estudam como parte da tríplice aliança de dar, receber e retribuir. Alguns conceitos podem ser listados, como Gotman (2001, p.66):

Hospitalidade é fundamentalmente o ato de acolher e prestar serviços a alguém que por algum 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 por alguém.

Vê-se através dessa definição que a hospitalidade está relacionada ao acolhimento. E esse acolhimento ocorre muitas vezes entre duas pessoas estranhas, fazendo com que esse ato crie laços sociais entre os indivíduos.

A chegada de um estrangeiro a uma localidade desconhecida exemplifica essa afirmação de Gotman. O anfitrião acolhe o hóspede fornecendo abrigo, alimento ou outros bens não palpáveis, como uma conversa amigável e até mesmo informações necessárias para que ele possa seguir viagem.

Derrida (2003, p.15) faz considerações sobre o acolhimento a um estrangeiro. O autor afirma que o estrangeiro “é, antes de tudo, estranho à língua do direito na qual está formulado o dever de hospitalidade, o direito ao asilo, seus limites, suas normas, sua polícia, etc”.

O autor também fala sobre a hospitalidade incondicional:

A hospitalidade absoluta exige que eu abra minha casa e não apenas ofereça ao estrangeiro (provindo de um nome de família, de um estatuto social de estrangeiro, etc), mas ao outro absoluto, desconhecido, anônimo, que eu lhe ceda lugar, que eu o deixe vir, que o deixe chegar, e ter um lugar no lugar que ofereço a ele, sem exigir dele nem reciprocidade (a entrada num pacto) nem mesmo seu nome (DERRIDA, 2003, p.23).

Analisando Derrida, percebe-se que a hospitalidade incondicional é uma dádiva, na qual o abrigo deve ser oferecido ao estrangeiro sem exigência de contradádiva, apesar de que o estrangeiro acaba ficando em dívida e por fim ofereça uma contradádiva. Essa contradádiva pode ser observada em diversas ocasiões, como, por exemplo, quando uma pessoa se hospeda na casa de um amigo ou parente, prontamente se oferece para fazer um jantar, lavar a louça ou ajudar em algumas tarefas domésticas do cotidiano.

Baptista (2002, p.162) afirma que:

A hospitalidade não deverá ficar circunscrita à disponibilidade para receber o turista, o visitante que chega de fora e está provisoriamente na cidade. Pelas razões de ordem ética enunciadas anteriormente, é necessário alargar a atitude de acolhimento e de cortesia a todo o próximo, seja ele o vizinho, o colega de trabalho ou qualquer outro que no dia-a-dia cruza o nosso caminho.

Verifica-se que as práticas da hospitalidade deverão marcar todas as situações da vida. A hospitalidade é incondicional e não depende de relações passadas para que ocorra.

A autora também fala sobre a quebra do egoísmo na presença da hospitalidade:

A hospitalidade permite, precisamente, romper com o ciclo egoísta, porque a partir do momento que outrem faz a sua entrada na esfera do mesmo, o egoísmo só é possível como consciência e escolha deliberadas, portanto, como egoísmo não inocente (BAPTISTA, 2002, p. 160).

Lashley (2004, p. 5) afirma que a hospitalidade remete a alguns atos de altruísmo e beneficência:

Embora evoluções posteriores possam se preocupar com o medo em relação aos forasteiros e a necessidade de contê-los, a hospitalidade envolve, originalmente, mutualidade e troca e, por meios dessas, sentimentos de altruísmo e beneficência.

Outra afirmação do autor é a obrigação de ser hospitaleiro. A inospitalidade é motivo de uma condenação social:

[...] atuar com generosidade enquanto anfitrião e proteger os visitantes era mais do que uma questão deixada ao gosto dos indivíduos. As crenças a respeito da hospitalidade e as obrigações em relação aos outros estavam fixadas em ideias e visões sobre a natureza da sociedade e ordem natural das coisas. Assim, qualquer falha em agir de modo adequado era tratada com condenação social (LASHLEY, 2004, p.7).

Verifica-se através dessa afirmação que a dádiva e a hospitalidade caminham juntas. As relações de acolhimento entre indivíduos conhecidos ou desconhecidos, o ato de receber o estranho em seu lar e a obrigação de acolher o estrangeiro são formas de relacionar a dádiva à hospitalidade. O não cumprimento de leis não escritas de acolher o próximo também é visto como um ato condenatório.

Alguns conceitos de hospitalidade, apesar de simples, mostram explicitamente como ela se manifesta. Através desses conceitos também fica claro o significado da inospitalidade, que nada mais é do que a hostilidade. Gotman (2001, p. 493) afirma ser a hospitalidade “um processo de agregação do outro à comunidade e a inospitalidade é o processo inverso”.

Segundo Selwyn (2004, p. 26):

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

Percebe-se através dessa afirmação que, através da hospitalidade, relações sociais são iniciadas ou as já existentes são fortificadas. O “combustível” para o fortalecimento dessas relações sociais é a troca de favores materiais ou simbólicos entre anfitrião e hóspede.

As origens míticas da hospitalidade incondicional podem ser observadas através de Bueno (2010, s.p.):

Na mitologia grega os mortais receavam não receber bem ao hóspede, visto que poderia ser um deus disfarçado. Na habitação reina Héstia: personifica o interior, deusa do lar, preside as refeições, representa a vigilância e o princípio da permanência.

Percebe-se, assim, que a chegada do outro que bate à porta pode ser mais do que simplesmente um estranho pedindo abrigo. Pode, na verdade, ser um Deus disfarçado que, como qualquer outro hóspede, deve ser bem recebido e tratado com o que o anfitrião tem de melhor em sua casa.

Há definições sobre hospitalidade que na verdade repetem as fórmulas vazias de um dicionário como, por exemplo, Champlin (2002, p. 166) para quem a hospitalidade se baseia em “uma cortesia que oferecemos a algum hóspede ou convidado”, o que nos indica tratar bem o próximo que acolhemos.

Note-se que, diferentemente dos autores anteriores, a hospitalidade para ele é um dever do anfitrião, sendo que é essencial na teoria da hospitalidade considerá-la como uma cena em que dois autores têm participação ativa, aquele que recebe e aquele que é recebido.

Camargo (2004, pp. 17-18) nos dá a seguinte definição de hospitalidade:

Daí decorre a noção de hospitalidade como um conjunto de leis não escritas que regulam o ritual social e cuja observância não se limita aos usos e costumes das sociedades ditas arcaicas ou primitivas. Continuaram a operar e até hoje se exprimem com toda força nas sociedades contemporâneas.

Esse conjunto de leis não escritas remete ao acolhimento ao próximo, ao convite ao estranho em integrar nosso meio, às dádivas e contradádivas que ocorrem num encontro entre duas pessoas sendo eles estranhos ou não.

A hospitalidade, pois, baseia-se numa troca de dádivas entre dois personagens: o anfitrião e o hóspede. Nem sempre o hóspede é uma pessoa conhecida do anfitrião, muitas vezes é um estranho que, nas leis da hospitalidade, deve ser acolhido pelo anfitrião.

A tríplice obrigação de dar, receber e retribuir é fundamental para a hospitalidade. O abrigo oferecido pelo anfitrião é uma dádiva que gera uma contradádiva do hóspede, e esta por sua vez gera outra contradádiva do anfitrião.

Segundo Camargo (2004) a hospitalidade envolve diferentes tempos dentro da cena. A hospitalidade implica não apenas no receber e ser recebido por alguém, como

no hospedar e ser hospedado, entreter e ser entretido e, elemento importantíssimo dentro de todo o processo, alimentar e ser alimentado. A alimentação dentro da hospitalidade tem o nome de comensalidade, pois é sempre uma situação em que se divide o alimento com outra pessoa que convidamos, seja para a nossa casa, seja para um encontro.

Entende-se, então, que a hospitalidade tem uma forte ligação com a dádiva e a comensalidade. As relações entre dádiva, hospitalidade e comensalidade serão vistas a seguir.

2.3 RELAÇÕES ENTRE DÁDIVA, HOSPITALIDADE E COMENSALIDADE

A ligação entre dádiva e hospitalidade é citada por Godbout (1997, p.5):

O que o dom pode nos ensinar sobre hospitalidade? Este fenômeno social complexo com certeza não diz respeito unicamente ao domínio do dom. Mas podemos perguntar se é possível falar em hospitalidade quando esta dimensão estiver totalmente ausente.

Percebe-se através dessa afirmação que a hospitalidade está diretamente relacionada à dádiva. O acolhimento ao próximo, que indica hospitalidade, está certamente ligado a dar, receber e retribuir.

As relações entre dádiva e hospitalidade estão intimamente ligadas. A hospitalidade é uma dádiva por si só. O acolhimento ao estranho, mesmo que totalmente desconhecido, é uma lei não escrita da hospitalidade.

Bueno (2003, p.3) afirma que “vários estudos sobre hospitalidade têm apontado para suas articulações com a noção da dádiva e da amizade e sua atuação no fortalecimento do tecido social.” Bueno vê a hospitalidade como uma dimensão da dádiva e a ligação entre ambas. A autora reforça a criação de laços sociais com a hospitalidade sendo fruto de uma dádiva.

Baptista (2002, p.157) também vê a hospitalidade como uma dimensão da dádiva. Ele define a hospitalidade como “um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento em relação ao outro”. Esse encontro interpessoal se dá muitas vezes entre indivíduos desconhecidos, fazendo com que a dádiva de acolher o estranho seja vista como um ato de hospitalidade.

Uma observação de Camargo (2004, p.16) sobre a relação de dádiva e hospitalidade aponta que em um determinado momento o hóspede se torna o anfitrião e vice versa, fazendo com que o processo de dons e contradons se perpetue:

[...] O hóspede numa cena converte-se em anfitrião, numa segunda cena, e essa inversão de papéis prossegue sem fim. Neste sentido, a hospitalidade é o ritual básico do vínculo humano, aquele que o perpetua nessa alternância de papéis.

O autor também observa que a dádiva desencadeia o processo de hospitalidade através do ato de dar-receber-retribuir:

Convidar alguém para ir à sua casa, oferecer abrigo e comida a alguém em necessidade são dádivas expressas por gestos que se inserem dentro da dinâmica do dar-receber-retribuir. A dádiva desencadeia o processo de hospitalidade, seja ou não precedida de um convite ou de um pedido de ajuda, numa perspectiva de reforço do vínculo social (CAMARGO, 2004, p. 19).

Essas afirmações de Camargo sugerem que a hospitalidade nada mais é do que uma consequência natural da dádiva, ou seja, pelo simples fato de uma pessoa oferecer dons a outra, ela acaba a inserindo em seu meio, fazendo com que vínculos sociais sejam reforçados e, num determinado momento, os papéis se invertam.

Outra observação do autor é a situação de inferioridade que a pessoa que recebe a dádiva fica com o doador. Essa situação muitas vezes é constrangedora, podendo, a dádiva, ser recusada em algumas situações:

A hospitalidade é sempre assimétrica. Receber algo de presente resulta na consciência de uma situação clara de desvantagem. Quem recebe a dádiva deve manifestar alegria mesmo sentindo que assume um débito para com aquele que doou. O donatário fica a mercê do doador. Por isso, esse ato de receber não é tão simples e tantas dádivas são, às vezes, recusadas. A dádiva traz implícito um débito. Tudo se passa como se o donatário recusasse não a dádiva, mas a dívida, a obrigação de retribuir implícita no gesto de receber (CAMARGO, 2004, pp. 22-23).

Além da relação da dádiva com a hospitalidade, há também uma ligação de ambas com a comensalidade. Como veremos a seguir, a comensalidade é feita através de uma dádiva de oferecer o alimento e compartilhá-lo.

Não são todos os estudos que relacionam dádiva, hospitalidade e comensalidade. Dentro dos estudos ligados ao turismo e a hotelaria a alimentação é simplesmente um serviço que se oferece a alguém, do qual ele pode gostar ou não.

Já foi visto que as ligações entra dádiva e hospitalidade são muito fortes. Isso indica que também há uma correlação destas com a comensalidade, pois a partilha do alimento se vê presente em atos de dádiva e hospitalidade.

Através de uma releitura bibliográfica destes assuntos, podem-se destacar algumas pertinentes afirmações de autores que demonstram a ligação da dádiva, hospitalidade e comensalidade.

Lameiras (1997, p.5) indica uma forte relação entre a dádiva e a comensalidade, mostrando a importância da partilha do alimento através de um ato de generosidade:

A dádiva feita sob a forma de alimentos continua a desempenhar um papel de grande importância no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade. De uma maneira geral, o sistema de prestações alimentares define-se por duas motivações: a necessidade de dividir os alimentos com aqueles que são considerados como parte do próprio grupo; a vontade de obter prestígio, demonstrando uma grande generosidade, e ostentando uma riqueza, verdadeira ou falsa, muitas vezes constituída pela grande quantidade de alimentos oferecidos.

Joannès (1998, pp. 56-57) lembra que a dádiva da partilha é até mais importante que o ato de se alimentar.

É sobretudo a partilha que importa, mais do que a própria composição da refeição, na medida em que se trata, no presente caso, dos alimentos e bebidas mais elementares. O que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou comunidade.

Percebe-se que o ato de solidariedade de dividir o alimento com o próximo consegue superar a necessidade básica de saciar o apetite, que é uma necessidade fisiológica primordial das pessoas. A sociabilidade que aflora no ato de se alimentar junto consegue ser mais importante ainda.

O autor também afirma que:

Todo acordo solene que reúna indivíduos, e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes [...]. Comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo (JOANNÉS, 1996, p.56).

Esse momento de sociabilidade entre indivíduos celebrado através da refeição nos remete a atos de dádiva e hospitalidade. A união das pessoas através do ato de se alimentar juntos reforça esse contrato.

Franco (2006, p.24) mostra que a comensalidade promove a dádiva. Os vínculos de amizade e obrigações que são vistas nas relações de dádiva são acentuadas na partilha do alimento.

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 homens que

comem e bebem juntos, há em geral vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade [...]. O alimento sempre esteve associado de maneira íntima a essas comemorações e é, muitas vezes, parte essencial dos ritos. Consequentemente há preparações prescritas para determinadas circunstâncias.

Brillat-Savarin (1995, p.168) indica que a hospitalidade nasceu a partir da comensalidade. Os ritos comensais sugeriam respeito ao próximo:

Mais tarde, quando o gênero humano se espalhou, o viajante fatigado veio participar dessas refeições primitivas, e contou o que se passava nos lugares distantes. Assim nasceu a hospitalidade, com direitos reputados sagrados em todos os povos, pois mesmo os mais ferozes tinham como dever respeitar a vida daquele a quem fora consentido partilhar o pão e o sal. Foi durante as refeições que devem ter nascido ou se aperfeiçoado nossas línguas, seja porque era uma ocasião de reunião que se repetia, seja porque o lazer que acompanha e segue a refeição dispõe naturalmente à confiança e à loquacidade.

O autor também reforça as ligações de sociabilidade que acontecem ao redor da mesa. Ele nos mostra que, nesses momentos, ocorrem as relações comuns às pessoas, relações não só de afeto e amizade, mas também de rancor e inimizade. Essas relações negativas também exemplificam a hospitalidade genuína, embora representada aqui na sua forma contrária, ou seja, na hostilidade:

[...] a mesa e a sociabilidade estão fortemente ligadas: [...] com frequência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis que a convivialidade tem a ver com tudo, eis que produz frutos de todos os sabores (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.168).

Conforme visto anteriormente, muitos ritos de comensalidade foram expressos através de banquetes. Essas situações de comemoração e partilha do alimento remetem à dádiva, conforme observa Flandrin (1998, p. 108):

O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas, também, o da mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere a oferta de alimentos valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente: de cima para baixo, a oferta denota condescendência generosa e a proeminência social; de baixo para cima ela denota a veneração e a sujeição. No plano horizontal, ela significa, simplesmente, a pertença comum (que pode ser ocasional) a um grupo.

Os ritos de comensalidade são muitas vezes precedidos de um convite (dádiva) na qual o anfitrião convida o hóspede para compartilhar o alimento. A contradádiva acontece como uma reciprocidade, seja quando o hóspede dá um presente para o seu

anfitrião, seja quando o convida para partilhar o alimento em sua casa. Esse rito hospitaleiro está presente nas refeições compartilhadas entre amigos, familiares ou até mesmo desconhecidos.

Vernant (2008, p. 211) faz uma correlação entre o ato da comensalidade com a dádiva e a hospitalidade:

O lar, a refeição, os alimentos têm também a função de abrir a quem não é da família ao círculo doméstico, inscrevê-lo na comunidade familiar [...] é junto à lareira que o estrangeiro deve ser conduzido, recebido, banquetado, pois não se poderia ter contato, nem comércio com quem não fosse integrado ao espaço doméstico.

Essa afirmação nos mostra que a partilha do alimento é um elemento de ligação entre os atos de hospitalidade e dádiva, que introduzem o estrangeiro à comunidade. O calor da lareira que remete à proteção e o acolhimento do outro é utilizado para recebê-lo bem e acolhê-lo ao lar.

O autor também indica que a cocção dos alimentos no calor da lareira faz com que a proximidade entre os comensais se tornem irmãos:

Cozidos no altar da lareira doméstica, os alimentos realizam uma solidariedade religiosa entre os convivas; criam entre os participantes como que uma identidade de ser [...] Pela virtude da lareira, os comensais tornam-se “irmãos” como se fossem consanguíneos (VERNANT, 2008, p. 210).

Boutaud (2011, pp. 1213-1216) faz uma correlação sobre a comensalidade e a hospitalidade. Para o autor, há uma diferenciação da hospitalidade fundamental sem a presença da comensalidade e a hospitalidade amigável, que faz com que a presença do alimento reforce mais ainda os laços de sociabilidade:

No âmbito da hospitalidade, a comensalidade utiliza um mínimo de regras. Desde os tempos mais recuados, é feita uma diferenciação entre hospitalidade fundamental, que tem a obrigação de fornecer o abrigo de uma cabana, mas exclui o alimento, e a hospitalidade amigável, contingente, que acrescenta à qualidade da acolhida a refeição e diversas diversões para o hóspede de passagem ou visitante.

Montandon (2003, p. 132) indica que a comensalidade e a dádiva são partes integrantes da hospitalidade:

[...] Hospitalidade é uma maneira de se viver junto em sociedade, regida por regras, rituais e leis. [...] Tais cenas se decompõem em micro cenas que incluem momentos como: a chegada, a recepção, a apresentação do hóspede (seu nome, sua pátria), a acomodação na casa, dar de beber e de comer, a entrega de presentes (ao anfitrião), o banho, o descanso, a despedida. Tudo isso seguindo rituais bem estabelecidos e numa ordem pré-determinada que, daquela época até hoje, seguem basicamente o mesmo padrão.

Percebe-se, nesta afirmação, que, para a hospitalidade se estabelecer, rituais de comensalidade e dádiva devem estar presentes. A acomodação ao estrangeiro, o oferecimento de comida e bebida e os momentos de convivibilidade se mostram parte integrante do ato da hospitalidade.

Mediante as afirmações dos autores, verifica-se que dádiva, hospitalidade e comensalidade têm fortes vínculos. A dádiva promove laços sociais fortes, gerando contradádivas num processo que se perpetua, fazendo com que se despertem as relações de hospitalidade e sociabilidade entre dois indivíduos. A hospitalidade, que tem como princípio básico acolher o estrangeiro, parte de uma dádiva e acaba por gerar uma contradádiva, que deixa o estrangeiro em dívida com o anfitrião, obrigando este a retribuir a dádiva. A hospitalidade está ligada à comensalidade através do ato do acolhimento. A ação de oferecer o alimento ao estrangeiro faz com que essa relação se torne mais forte, gerando mais relações de sociabilidade.

3 ANÁLISE DOS DADOS SOBRE A PRODUÇÃO ACADÊMICA

3.1 COLETA E TRATAMENTO DE DADOS

A coleta de dados inicial do trabalho se baseou em uma busca pela palavra comensalidade no banco de teses da CAPES. Conforme dito anteriormente, a escolha foi devido ao mesmo ser o registro mais completo dentro da produção acadêmica de pós-graduação *stricto sensu* Brasil.

A busca retornou 88 resultados mas verificou-se que muitos pegaram apenas uma parte da palavra comensalidade e listaram o resultado comensal, que diz respeito a estudos da área das Ciências Biológicas.

Após a análise das áreas de estudo, das palavras chaves e dos resumos foram selecionadas 28 dissertações e 4 teses que se referiam somente à comensalidade. Os outros trabalhos foram descartados por não se tratar do estudo em questão.

Criou-se, então, uma tabela no programa Excel que continha as seguintes colunas: ano, autor, título, palavras-chave, universidade, área, tipo de trabalho, agência de fomento, resumo. A organização dessa tabela facilitou a organização e uma melhor visualização dos trabalhos.

A partir dessa tabela, puderam ser extraídos dados para a pesquisa qualitativa que resultou nos gráficos que indicam vários aspectos dos trabalhos como a trajetória dos estudos durante os últimos anos, as universidades onde foram feitos os trabalhos, o número de trabalhos que tiveram apoio financeiro de agências de fomento à pesquisa dentre outros.

Em seguida foram analisados todos os resumos dos trabalhos para que pudessem ser categorizados e melhor avaliados segundo a temática de estudo. Com a análise dos resumos foram criadas as quatro categorias que serão abordadas com mais detalhes a seguir: comensalidade e etnias, comensalidade e religião, comensalidade e nutrição, espaços e lugares de comensalidade.

Após a categorização dos trabalhos, foi feita uma pesquisa em sites de busca e páginas de universidade para tentar obter os trabalhos completos e ser feita uma análise qualitativa dos mesmos. Através dessa busca foram encontrados 28 trabalhos completos o que ajudou bastante na análise.

Os gráficos provenientes dessa pesquisa quantitativa e as análises dos trabalhos categorizados serão vistos a seguir.

3.2 CARACTERIZAÇÃO GERAL

Os dados do Gráfico 1 referem-se ao número de teses e dissertações publicadas em cada ano. Como não houve nenhuma publicação do assunto nos anos de 1999, 2001, 2002, 2003 e 2005, os mesmos não foram mostrados.

Percebe-se que o número de teses e dissertações tem crescido consideravelmente nos últimos anos, principalmente de cinco anos para cá. O total de teses e dissertações nos últimos cinco anos foi de vinte e cinco, o que corresponde a quase 80% do total de estudos. Nos outros nove anos apenas pouco mais de 20% de estudos foram feitos na área.

Existe um crescimento ano a ano do número de dissertações e teses. Contudo, uma preocupação seria entender algum dia por que se verificou a partir dos últimos anos o crescimento dos estudos que, sem dúvida, tem sido significativo. Esse crescimento poderia ter relação com o aumento dos cursos na área de alimentos e bebidas. Outra hipótese provável é a “explosão” da gastronomia no mesmo período, com o aumento significativo não só de restaurantes, mas também com a aparição de diversos programas de gastronomia na TV, além do aumento da abordagem da gastronomia na mídia.

Os estudos de hospitalidade, que incluem alimentar ou ser alimentado por outrem, também ressaltam a importância deste conceito. Aliás, é nesta perspectiva que este estudo está sendo elaborado.

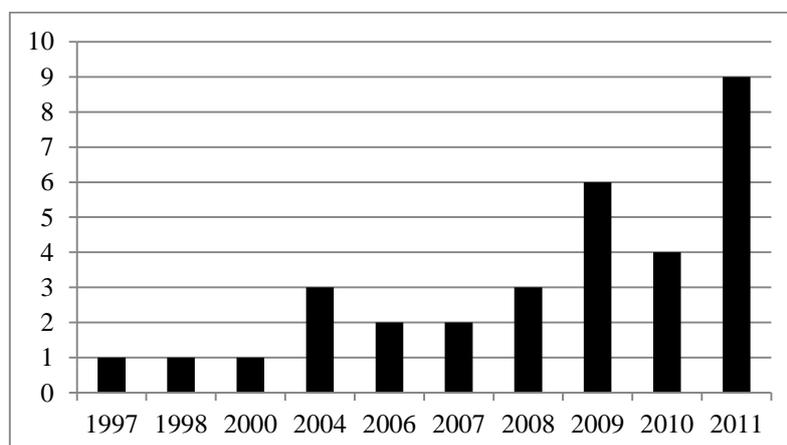


Gráfico 1: Número de teses e dissertações por ano

Os dados do Gráfico 2 referem-se ao número de teses e dissertações por Universidade. Em que se verifica, há uma grande diversidade de Universidades que apresentaram trabalhos sobre o tema, mas se destacam duas universidades, a Universidade Anhembi Morumbi e a Universidade Federal de Santa Catarina. Essas Universidades foram responsáveis por 37,50% dos estudos enquanto as treze restantes foram responsáveis por 62,50% dos estudos.

O caso da Universidade Anhembi Morumbi é explicável, pois ela é a única universidade que trabalha com o tema hospitalidade como área de concentração de um programa de pós-graduação. A incidência do tema comensalidade na Universidade Federal de Santa Catarina talvez aconteça pelo fato de haver na área de nutrição alguma preocupação teórica sobre comensalidade dentro da área de concentração deste programa.

Nas outras universidades, como o número de teses e dissertações foi bem equiparado e pequeno, considera-se que o estudo da comensalidade seja um fato isolado.

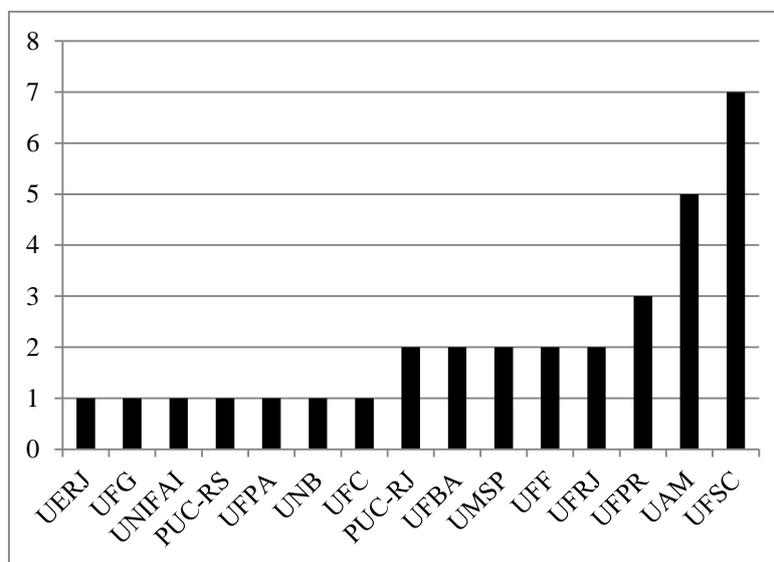


Gráfico 2: Número de teses e dissertações por IES

O Gráfico 3 refere-se ao tipo de Universidade que estuda o assunto, podendo ser pública ou privada. Verifica-se que o número de universidades públicas que apresentam estudos relacionados à comensalidade é significativamente maior. Verifica-se, pelo

gráfico, que 65% dos estudos sobre o tema foi em universidades públicas e 35% dos estudos sobre o tema foi em universidades privadas.

Se considerarmos que o número de vagas de mestrado e doutorado é muito maior em universidades públicas do que privadas, pode-se dizer, ao menos como hipótese, que as universidades privadas estão pouco a pouco se equiparando com as públicas no estudo do tema.

Como os cursos na área de alimentos e bebidas estão proliferando mais nas universidades privadas do que nas públicas, é de supor que essa diferença diminua com o tempo. Esse aumento foi constatado pelo INEP (Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais), com o crescimento de 31% de 2008 a 2010.

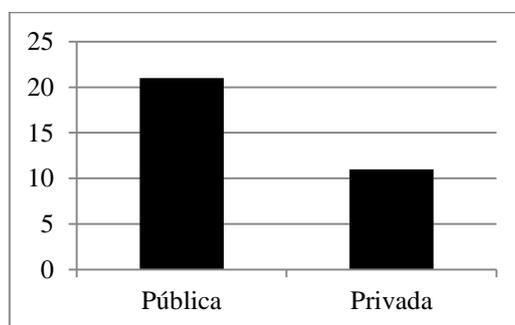


Gráfico 3: Tipo de IES

O Gráfico 4 se refere à entidade financiadora do projeto. É de se ressaltar o significativo número de estudos que obtiveram financiamento de agências de fomento: quase 80%. Destas, o órgão oficial de financiamento que mais se destacou foi a CAPES, colaborando com 60% dos financiamentos, enquanto os outros seis órgãos foram responsáveis por apenas 40%.

Não é de todo sem fundamento que esta tendência deve acentuar-se na medida em que os temas nutrição, gastronomia e comensalidade também ganham visibilidade e importância.

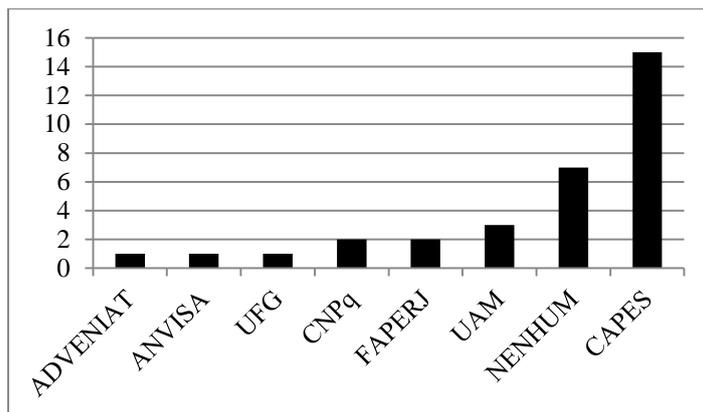


Gráfico 4: Entidade Financiadora

Os dados do Gráfico 5 referem-se às áreas de estudo onde foram produzidas as teses e dissertações sobre comensalidade. Logo de início ressalta-se a multidisciplinaridade dos estudos. Percebe-se que as áreas de Teologia, Turismo, Antropologia e Nutrição se destacaram das demais, com mais de 65% do total de trabalhos. Considerando-se que são apenas quatro das doze áreas que abordaram o tema, verifica-se que nessas áreas o estudo é relativamente mais abrangente.

Curiosamente as duas áreas em que se verificam maior incidência de dissertações e teses sobre comensalidade são as áreas de antropologia e nutrição, que são na verdade duas perspectivas de estudo, uma na área de ciências humanas e outra na área de ciências exatas. A antropologia, que estuda modos, costumes, hábitos, e a nutrição que estuda o alimento propriamente dito.

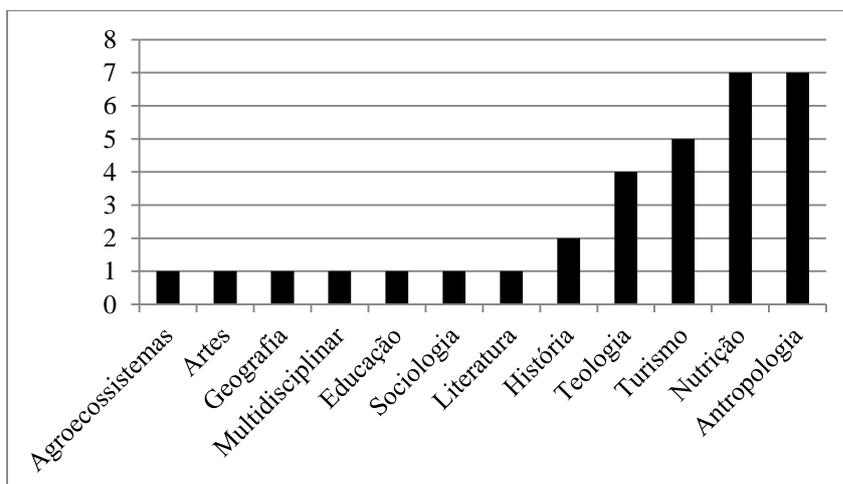


Gráfico 5: Áreas de estudo

Os dados do gráfico 6 referem-se à repercussão dos trabalhos. Esse gráfico permite diversas leituras. Pode-se chamar a atenção para o grande número de estudos que não foram divulgados sob alguma das formas acima mostradas. A melhor forma, contudo, de lê-las é mostrar que a maior incidência de publicações em anais de congressos é um caminho natural. Aliás, sabe-se que a apresentação do trabalho em um evento científico é a principal forma de validá-los perante os pares e, assim, conseguir provocar o interesse em sua publicação sob a forma de artigo, capítulo de livro ou mesmo livro.

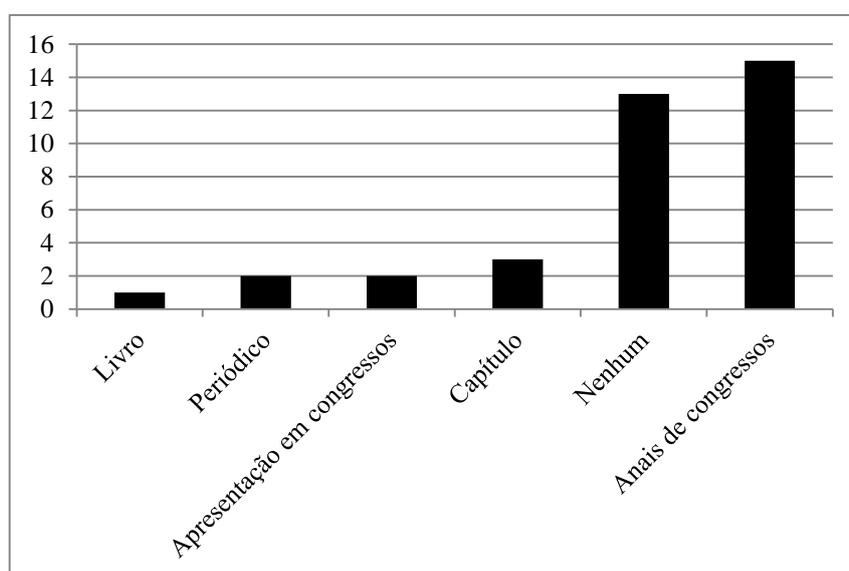


Gráfico 6: Repercussão dos Trabalhos

Os dados do Quadro 1 referem-se às palavras-chave utilizadas nos trabalhos analisados. Verifica-se que as palavras alimentação e comensalidade são utilizadas no maior número de trabalhos. Apesar de um número bem diversificado de palavras-chave aparecer nos estudos, observa-se que muitas remetem à comensalidade, como é o caso das palavras convivialidade, festa, hospitalidade, mesa, dentre outras.

Comensalidade	13	Globalização	1
Alimentação	10	Goiás	1
Hospitalidade	4	Gosto	1
Práticas alimentares	3	Hábitos alimentares	1
Família	3	Hipertensão arterial	1
Comportamento alimentar	2	Igreja	1
Cultura	2	Infância	1
João	2	Jesus	1
Mesa	2	João Surá	1

Nutrição	2	Literatura	1
Restaurante por peso	2	Marcana	1
Sociabilidade	2	Memória	1
Agricultura familiar	1	Menor	1
Alimento	1	Migração e diáspora	1
Alimentos locais	1	Modo de vida	1
Almoço	1	Multiplicação dos pães	1
Arte culinária	1	Narrativas	1
Ascese	1	Ojepota	1
Caça	1	Orgânicos	1
Candomblé	1	Páscoa judaica	1
Ceia de Jesus	1	Pensamento contemporâneo	1
Círio de Nazaré	1	Peregrinação	1
Comensal	1	Pobreza	1
Consumo	1	Política	1
Convivialidade	1	Processados orgânicos	1
Cultura alimentar	1	Produção científica	1
Dádiva	1	Promoção da saúde	1
Dimensões sociais	1	Redes sociais	1
Educação e saúde	1	Reino de Deus	1
Escola	1	Remanescente de quilombo	1
Escolha alimentar	1	Ritual	1
Esmolação	1	Rural e urbano	1
Espaço doméstico	1	Sacramento	1
Espaço e tempo	1	Santana do Acaraú	1
Estranhamento	1	Simbologia do poder da comida	1
Estudantes de nutrição	1	Sistema alimentar	1
Eucaristia	1	Sobrepeso / obesidade	1
Festa	1	Supermercados	1
Festa de casamento	1	Violência	1

Quadro 1: Palavras-chave utilizadas nos trabalhos

3.3 ANÁLISE DAS CATEGORIAS TEMÁTICAS

Com intenção de melhor entender o estudo do conteúdo das teses e dissertações sobre comensalidade no Brasil, foram selecionadas quatro categorias que abordam as temáticas principais das teses e dissertações.

As categorias selecionadas foram Comensalidade e etnias, Comensalidade e religião, Comensalidade e nutrição, Espaços e lugares de comensalidade.

Para uma melhor compreensão sobre o número de teses e dissertações de cada categoria, será exposto a seguir um gráfico com a quantidade de teses e dissertações separadas por categoria.

Percebe-se, através do gráfico, que o tema preferencialmente abordado nas teses e dissertação é sobre Espaços e lugares de comensalidade, totalizando quase 50% das teses e dissertações. Um estudo mais aprofundado sobre as categorias apresentadas será visto a seguir.

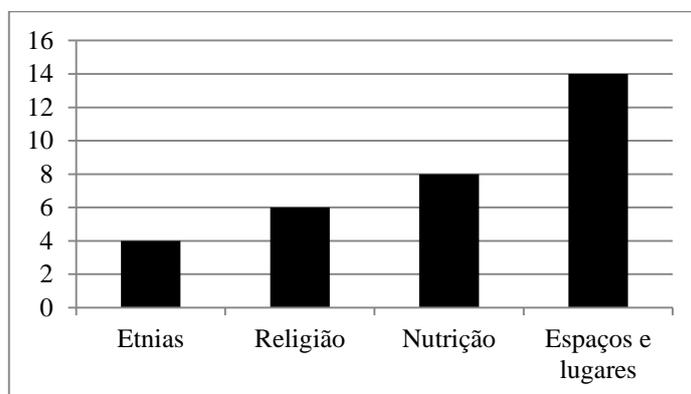


Gráfico 7: Categorias

3.3.1 COMENSALIDADE E ETNIAS

O estudo da comensalidade e etnias foi verificado em quatro trabalhos analisados, sendo todos dissertações. Nota-se que há uma grande preocupação sobre a comensalidade nas etnias estudadas, pois os rituais de comer-junto-com são parte fundamental da cultura de uma sociedade.

O referencial teórico dos trabalhos é predominantemente de natureza socioantropológica, tendo base em autores que estudam sociabilidade e alimentação, como Claude Lévi-Strauss, Marcel Mauss, Câmara Cascudo, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari.

Em alguns trabalhos, a metodologia utilizada foi uma pesquisa de campo junto às etnias estudadas e abordou aspectos sobre suas tradições e culturas. Esses estudos

mostraram um melhor entendimento das etnias estudadas e o modo de viver de seus membros.

Como é de praxe nos estudos etnográficos, os pesquisadores utilizaram-se de cadernos de campo, sendo estes instrumentos muito utilizados nas pesquisas. Os registros foram feitos desde o primeiro contato com as etnias. Segundo os pesquisadores, certos fatos, que impressionam enquanto constituem novidade, deixam de ser notados à medida que se tornam familiares. A importância de um diário do pesquisador mostra-se imprescindível para se obter o máximo de proveito do trabalho.

Outros recursos utilizados pelos pesquisadores foram máquinas fotográficas, para que fossem captados momentos para os estudos na medida em que aconteciam, além de gravações de voz em situações em que seria difícil o registro no caderno de anotações.

Também foi utilizada como metodologia a pesquisa qualitativa, cujos dados principais foram obtidos por meio de entrevistas semiestruturadas e do levantamento de documentos sobre a história das comunidades.

Quanto às temáticas abordadas dentro dessa categoria, verifica-se que a tendência principal está centrada na questão da identidade e dos rituais que cada etnia utiliza. A partilha do alimento com os membros das comunidades ficou evidenciada através dos estudos realizados.

Apesar de os estudos abordarem comunidades completamente diferentes, como índios, descendentes de japoneses e nativos do litoral, fica evidente que a comensalidade está presente nos grupos estudados, não sendo absurdo falar-se da mesma como o ritual humano por excelência. Os momentos mais marcantes de comensalidade verificados acontecem tanto no cotidiano como em festas e celebrações religiosas dos grupos.

Verifica-se que a comensalidade abordada durante o referencial teórico é exemplificada nos trabalhos analisados, agindo como “cimento” social, comemorações festivas e religiosas.

Cambuy (2011) pesquisou sobre como o sistema alimentar de um quilombo localizado no Paraná mostrou ser um fato social total, em que a dinâmica social, da produção até o consumo de alimentos, revela informações sobre a totalidade da comunidade. Os alimentos são transformados em comidas por meio de técnicas culinárias próprias e a seleção de ingredientes específicos. A comida cerimonial se

diferencia da cotidiana ao se priorizar a quantidade, sempre abundante, e a qualidade, em que os alimentos mais raros e caros devem ser compartilhados em uma dinâmica social que promove a segurança alimentar do grupo.

Verificou-se, através do estudo, que a alimentação é especial, e que o comer junto reafirma práticas e valores do grupo. A alimentação, portanto, mostrou-se um fato social total, envolvendo dimensões religiosas, jurídicas e políticas, pois através dela foi possível descrever o essencial, o movimento do todo e a comensalidade do grupo, que ocorreu tanto no cotidiano como em comemorações festivas e religiosas.

O estudo de Mendes Júnior (2009), que fez uma pesquisa etnográfica junto a duas populações Mbya-Guarani, que desde o princípio dos anos 1990 vivem no litoral sul fluminense, ilustra alguns rituais de comensalidade dessas etnias. A importância da comensalidade é vista em muitas afirmações dos membros, como, por exemplo, a seguinte: “Embora não sejam praticadas refeições que envolvam unidades maiores que os grupos domésticos, saber compartilhar o que se come possui um valor inestimável” (MENDES JÚNIOR, 2009, p.87).

Alguns alimentos são obtidos de cestas básicas doadas pela FUNAI (Fundação Nacional do Índio), FUNASA (Fundação Nacional de Saúde) e secretarias municipais próximas à aldeia. Outros são comprados em mercados locais. Mas para os Myba-Guarani os alimentos mais importantes são os ditos verdadeiros, obtidos através de pequenas lavouras locais e a caça de pequenos animais (MENDES JÚNIOR, 2009).

Mendes Júnior (2004, p. 88) observa que:

Os rituais acima apresentados apontam para o alto valor conferido ao gesto de se compartilhar tanto o que se produziu em conjunto quanto o que se produziu em separado. As roças e a caça, apresentadas no capítulo anterior, também evidenciam o valor conferido ao consumo coletivo. Não é diferente o que se passa entre as pessoas em relação à comida trazida da cidade.

Muhlbach (2004) pesquisou uma comunidade antiga do bairro Campeche, em Florianópolis-SC, cognominados “nativos”, com os quais se buscou compreender as relações entre as formas de obter os alimentos e a sua representação/significação dentro do cotidiano alimentar.

Os resultados do trabalho mostraram que até os meados do século XX as famílias se alimentavam com os produtos produzidos localmente. A partir da década de 1970 a urbanização na região fez com que ocorressem mudanças nas práticas alimentares e nos rituais de comensalidade.

Algumas mudanças significativas nos rituais de comensalidade das famílias com o progresso pode ser evidenciada através da seguinte afirmação:

Não proporcionam sequer lembranças de momentos que a comensalidade girava em torno do fazer e comer os beijos, assim como a rosca durante as fornadas de farinha, momento em que todos da família participavam, ou o preparar o feijão num fogo de chão durante a colheita do café (MUHLBACH, 2004, p. 110).

Souza (2009) fez um estudo sobre a identidade de imigrantes japoneses no Brasil. A abordagem metodológica empregada no estudo foi uma aproximação com relação aos grupos realizada em uma pesquisa etnográfica abordando alimentação, comensalidade, festas, sociabilidade, parentesco, articulações sociais, pertencimento e identidade.

A comensalidade dos imigrantes é muito evidenciada em festas e datas comemorativas. O próprio cardápio das festas é bastante significativo em termos de afirmação identitária.

Os resultados do estudo apontam uma diferença da atual conformação das comunidades. Fatores culturais e identitários, conceitos e ideias que determinam sentimentos de identificação e pertencimento operaram na conformação de comunidades cujas trajetórias diaspóricas apesar de paralelas, apresentam características fundamentalmente distintas.

3.3.2 COMENSALIDADE E RELIGIÃO

A comensalidade na sua dimensão religiosa foi observada em seis estudos selecionados, sendo todos dissertações. Conforme visto no primeiro capítulo, percebe-se que a religiosidade foi um dos elementos que constituíram os rituais de comensalidade através dos tempos.

Tais estudos foram basicamente defendidos dentro de programas vinculados às ciências da religião ou à teologia pura e simplesmente. É natural assim que a metodologia principal das dissertações tenha sido a denominada exegese, que é “o trabalho de explicação e interpretação e um ou mais textos bíblicos” (WEGNER, 1998, p.11), relacionando sincronicamente atos de comensalidade praticados por Jesus e seus apóstolos durante acontecimentos da época.

Verifica-se que a questão da dádiva aparece direta ou indiretamente nos trabalhos. Citações de livros como “Antropologia do dom”, do autor Alain Caillé e “Sociologia e Antropologia”, do autor Marcel Mauss mostram que a relação da comensalidade com a dádiva é amplamente explorada nos estudos de comensalidade e religião.

Apesar dos referenciais teóricos serem predominantemente de cunho religioso, alguns autores estudiosos de alimentação também foram citados, como é o caso de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, indicando mais uma vez a estreita relação da alimentação e comensalidade com a religião.

Não é de estranhar que a ligação entre comensalidade e religião tenha tido um número considerável de estudos na análise das dissertações. As dissertações ressaltam aquilo que se entende como a essência da ligação entre comensalidade e religião. O comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se consubstancia na eucaristia. É também o significado de esperança na medida em que existe a multiplicação dos pães. As dissertações tratam exatamente desses assuntos.

Silva Neto (2000) apresenta uma análise do texto de Marcos 7, 1-23, por meio dos métodos da crítica textual, literária, das formas e da redação, com a finalidade de investigar a posição de Jesus e de seu movimento, assim como da redação marcana (sic) sobre a comensalidade.

O trabalho aborda a tese defendida por John Dominic Crossan segundo o qual que a comensalidade aberta é uma das maiores características que cercam a imagem de Jesus. Também foi analisado o sentido da comensalidade em outros grupos e documentos judaicos e helenísticos do período. Isto serviu para destacar a postura aberta de Jesus, ao permitir o sentar-se à mesa de desiguais, impuros e não compatriotas, conforme citado em diversas passagens do evangelho, tendo como emblemático o episódio da última ceia.

Rech (2006) estuda o episódio da multiplicação dos pães e a sua comensalidade. O ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribui, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos.

Segundo a doutrina católica, na comensalidade eucarística, os fiéis internalizam na “carne” humana a ação, gestos e palavras, de Jesus - o pão da vida - e nos comprometemos a criar e recriar relações de tolerância, de reciprocidade, de respeito, de solidariedade e gratuidade, de esperança e vida eterna.

Damião (2011) estuda a sacramentalidade da Igreja, sua vinculação ao Reino de Deus e conseqüente inserção no contexto atual, que apresenta novos desafios para a comunidade eclesial e sua configuração.

O trabalho apresenta uma breve análise acerca do significado conceitual do termo pobreza e suas implicações. A partir da comensalidade aberta estabelecida por Jesus e suas conseqüências são delineadas perspectivas eclesiológicas que apontem caminhos para a construção contínua de uma Igreja que seja cada vez mais Sacramento do Reino.

A presença da dádiva é vista constantemente no trabalho de Orti (2007), sendo dedicado um capítulo inteiro sobre o dom. Para Jesus e seus seguidores, os binômios milagre/mesa e cura/refeição, são espaços propícios para fazer acontecer os mecanismos do dom: dar, receber e retribuir.

A comensalidade de Jesus era muito democrática, como visto no estudo:

Portanto, a forma que Jesus escolheu para manifestar o que chamou “Reino de Deus” só tinha sentido a partir e através de uma comensalidade aberta, inclusiva e interativa, onde a “mesa” torna-se espaço privilegiado para compartilhar a vida e encontrar soluções para as aflições; é o espaço em torno ao qual o dom com suas perspectivas de dar, receber e retribuir se efetiva. É o espaço onde a alegria, a festa, o efeito lúdico da refeição acontece como forma de celebração pelos dons efetivados (ORTI, 2007, p. 104).

O autor também afirma que:

O desafio proposto por Jesus (Lc 4,18-19) é fazer isso acontecer numa mesa sem interditos alimentares, sem seleção de convivas, sem normas rígidas, com aquilo que se tenha para a mesa, de preferência com o vinho e principalmente onde a surdez e a cegueira sejam curadas, os impuros se purifiquem, a vida aflore diante dos mecanismos de morte e a boa nova, seja anunciada para os menos favorecidos e excluídos da sociedade. Não se trata de uma opção puramente pelo excesso de comida e bebida, a não ser que seja fruto e símbolo do excesso de curas, de milagres, de alegria (ORTI, 2007, p. 105).

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

Santana (2008) aborda a comensalidade em rituais religiosos de candomblé. O procedimento metodológico é a observação participante nas festas brancas que ocorreram nos três finais de semana do mês de janeiro de 2008, no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, Bahia.

A pesquisa teve como resultados a conclusão de que no Candomblé a festa tem um lugar de destaque a ponto de ser considerada como sua marca distintiva. Os deuses entram em cena e incorporam seus eleitos: todos brincam, dançam e se divertem.

Essa manifestação religiosa tem na festa o seu centro de convívio e reverência aos Orixás, deuses que entram em cena, incorporam seus escolhidos, quando todos dançam, brincam e comem. É na comensalidade que se afirma o sagrado.

De um modo geral, as dissertações que correlacionaram comensalidade e religião tiveram um denominador comum: a partilha do alimento como ato de purificação espiritual. Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé.

As passagens bíblicas sobre os ensinamentos de Jesus e seu comportamento como um disseminador da fé e solidariedade mostram que parte dessa missão é a partilha do alimento.

Não só na religião católica a comensalidade foi estudada, mas também em religiões negras, como o candomblé, onde a comensalidade é igualmente celebrada como purificação espiritual em festas e rituais.

3.3.3 COMENSALIDADE E NUTRIÇÃO

Uma preocupação constante dos autores que fizeram estudos sobre comensalidade foi a relação entre comensalidade e nutrição. Muitos trabalhos abordaram aspectos nutricionais relacionados ao ato de comer junto. Foram selecionados oito trabalhos que abordaram o tema, sendo todos dissertações.

Há uma ligação natural entre os conceitos de comensalidade e nutrição na medida em que toda comensalidade envolve nutrição. O contrário, contudo, não é

verdadeiro. Por esse motivo, do total de dissertações foram extraídas apenas algumas que mostram que a comensalidade também pode ser um fator de educação alimentar.

A abordagem técnica predominante nas dissertações são análises qualitativas e quantitativas, com entrevistas estruturadas e semiestruturadas e análise posterior de dados.

É interessante a constatação que, embora de natureza nutricional, a maioria dos estudos aborda aspectos sociológicos e antropológicos, utilizando autores dessas áreas, como, por exemplo, Roland Barthes, Lévi-Strauss e, inclusive, Marcel Mauss, nas quais se retoma a temática da dádiva e da hospitalidade nos estudos de comensalidade.

Nota-se, também, que a história da alimentação foi um elemento de base para muitas dissertações que abordam a comensalidade ligada à nutrição. Autores clássicos que estudaram a história da alimentação como Luís da Câmara Cascudo e Jean Anthelme Brillat-Savarin são citados e seus estudos ajudam a desenhar um panorama alimentar através dos tempos.

Vale observar que muitos trabalhos abordam as práticas de comensalidade dos indivíduos ao longo dos tempos. As mudanças significativas na maneira de comer que foram acontecendo ao longo dos anos e foram vistos no primeiro capítulo tornam-se peças para explicar como a modernidade, a industrialização de alimentos e a alimentação fora do lar foram fatores determinantes para que a maneira de se alimentar do ser humano se tornasse menos saudável.

Alguns estudos foram realizados em restaurantes de comida por peso e o que é consumido nos mesmos, que mostra a preocupação nutricional das pessoas com os comensais, que vêm se adequando aos hábitos alimentares modernos, mas encontram nesses lugares muitos pratos pouco saudáveis, acarretando problemas de saúde e obesidade.

É o caso de Rodrigues (2011) que investiga se a mudança do comportamento alimentar das pessoas nos últimos anos, passando a frequentar restaurantes de comida por peso, pode ser um fator determinante sobre o aumento da obesidade no mesmo período.

Os resultados encontrados convergem para a percepção de que o restaurante de bufê por peso parece ser capaz de unir a comodidade de comer fora com a promoção da saúde em um mesmo ambiente. Destaca-se, no entanto, que essa relação dependerá das escolhas alimentares individuais (RODRIGUES, 2011).

Percebe-se, também, que esse tipo de refeição aparece predominantemente no horário comercial. É uma refeição mais rápida que num restaurante com cardápio, onde há uma espera maior pelo atendimento e pela comida, o que significa que há dois riscos, o risco da obesidade e devendo ser ressaltado ainda o fato de que a comensalidade perde sua importância dentro da refeição.

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

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

Palácio (2011) fez um estudo sobre pessoas com hipertensão, que mostra mudanças de práticas alimentares e de comensalidade. A restrição de sal e gordura nos alimentos faz com que alguns pacientes enfrentem mudanças significativas no modo de se alimentar, tendo que preparar os próprios alimentos em casa e assim passam a praticar mais a comensalidade em família, que tem diminuído nos últimos anos em virtude da correria do dia-a-dia.

É interessante observar que problemas de saúde que causam mudanças na alimentação faz com que haja também mudanças significativas no modo de viver das pessoas. Com a obrigação de preparar alimentos com níveis mais baixos de sal, as pessoas acabam tendo que cozinhar em casa, retomando hábitos como a comensalidade em família.

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

3.3.4 ESPAÇOS E LUGARES DE COMENSALIDADE

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

Os referenciais teóricos dos trabalhos foram bem diversificados, por se tratarem de diferentes situações de comensalidade. Autores que estudam a antropologia, como Marcel Mauss, Claude Levi-Strauss tiveram uma presença marcante. Também foram vistos autores que estudam a hospitalidade como, por exemplo, Camargo, Alain Montandon, Conrad Lashley. Outros autores, estudiosos da alimentação também foram citados, como Henrique Carneiro, Luis da Câmara Cascudo, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari.

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

O foco de alguns trabalhos foi o encontro de amigos para a prática da comensalidade em bares, restaurantes e outros locais públicos. O ato de comer-junto-com faz com que sejam criados e fortalecidos laços de amizade entre os comensais.

É o caso de Rolim (1997), que realizou uma pesquisa abordando de que forma o comer e o beber entre amigos reforça os laços sociais da amizade e transforma os bares e restaurantes em espaços onde melhor se vivem as relações de alteridade, ao partilhar-se do ritual da comida e a interiorização do gosto e prazer de estar reunido.

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

Já no trabalho de Siqueira (2008), tendo como local da pesquisa alguns restaurantes de comida por peso, o objetivo foi discutir como as formas alimentares são capazes de expressar hábitos sociais. A partir de referenciais sociológicos e

antropológicos diversos, são interpretados palavras, gestos e sentimentos em torno do ritual da alimentação.

Os resultados obtidos apontam que a companhia de pessoas na hora de se alimentar é presente. As pessoas buscam o conforto de possuírem conhecidos para partilhar da refeição ou mesmo aqueles que comem sozinhos muitas vezes revelaram que escolhem locais onde já possuem mais intimidade, onde conhecem os funcionários, a comida, os frequentadores (SIQUEIRA, 2008).

Através desses resultados, verifica-se a importância da comensalidade para o ser humano. Mesmo as pessoas se alimentando sozinhas num lugar, a procura pelo mesmo ambiente e as mesmas companhias, mesmo não sendo na mesa, faz com que a alimentação seja mais agradável.

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

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

É o caso de Rodrigues (2011), que fez uma pesquisa que abordava o tema da comensalidade no espaço doméstico. Em muitos lares paulistanos, familiares e amigos se reúnem à mesa de tempos em tempos para poder desfrutar da comensalidade e ter um momento de sociabilidade em torno de um alimento muito consumido nesta cidade: a pizza.

Ficou evidenciado que, mesmo com a complexidade dos dias atuais, o costume de se dividir um alimento com amigos e familiares ainda é mantido e que o abrir as portas de sua casa para receber outros para dividir o alimento é ainda prática constante que propicia a hospitalidade e a convivência social, estreitando laços e formando pessoas sociais e elos fortificados.

Borges (2011) fez uma análise da produção científica sobre o tema comensalidade em família a partir do levantamento de 117 artigos disponíveis na base de dados ISI *Web of Science*. O estudo busca contribuir para a análise sociológica do tema da alimentação com ênfase nas suas relações com família.

Os resultados obtidos demonstraram a concentração da produção científica em periódicos internacionais com abordagem prevalente no campo do conhecimento da nutrição. Além disso, segundo os dados coletados, há evidências que possibilitam perceber crescente interesse do meio acadêmico pelo tema, uma vez que a produção vem aumentando nos últimos anos, sinalizando assim um vasto campo de estudo (BORGES, 2011).

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

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

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

Nieble (2010) fez um estudo que mostrou as transformações dos momentos de comensalidade que são vistos em festas de casamento. As mudanças que ocorreram desde a década de 1960, quando os casamentos eram comumente comemorados nas próprias casas dos noivos, até os dias atuais, onde a preferência principal dos anfitriões é receber os convidados em salões alugados.

Os resultados da pesquisa apontam para uma mudança em certos aspectos da recepção, organização e profissionalização da festa e da recepção, observando-se, contudo, que o significado de confraternização entre famílias, anfitriões e convidados, se mantém como parte do ritual da festa de casamento.

Verifica-se que os trabalhos analisados sobre espaços e lugares de comensalidade apontam para um denominador comum. As situações em que ocorrem as práticas de comer junto comprovam que, independente do lugar ou espaço, a comensalidade age como um “cimento social”, estreitando laços de amizade e sociabilidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desde o início a preocupação dessa dissertação foi fazer o levantamento dos trabalhos sobre comensalidade no banco de teses e dissertações da CAPES. A justificativa básica é o grande interesse pelo tema que acontece na esteira dos conceitos de nutrição e gastronomia que também se tornam cada vez mais relevante.

Para tanto foi utilizado primeiramente um levantamento bibliográfico sobre a comensalidade na visão de relevantes autores da temática da história da alimentação e da comensalidade como Flandrin (1998), Althoff (1998), Brillat-Savarin (1998), Carneiro (2004), Cascudo (2004), Franco (2006), dentre outros. A comensalidade foi relatada por eles desde os tempos pré-históricos até os dias atuais, mostrando que o ato de comer junto fez parte de todas as épocas da raça humana, sendo um hábito social em todas as partes do mundo.

Através desses estudos, percebeu-se que a comensalidade estava intimamente ligada à dádiva e à hospitalidade, sendo necessário também fazer um estudo bibliográfico sobre a correlação destas. Assim, foi feito um capítulo falando a respeito dessas relações através de autores estudiosos tanto de hospitalidade quanto de dádiva, sendo visto que os estudos do tema são também ligados à comensalidade. Assim, foram abordadas citações de Mauss (2001), Camargo (2004), Bueno (2003), Montandon (2003), Lanna (2000), Gotman (2008), Godbout (1999), dentre outros.

Com um embasamento teórico sobre a comensalidade, a próxima etapa foi fazer um levantamento quantitativo sobre os estudos de comensalidade no banco de teses e dissertações da CAPES, sendo essa escolhida por ser o maior banco de dados de trabalhos de pós-graduação no Brasil.

O levantamento quantitativo mostrou dados relevantes sobre o estudo do tema da comensalidade nos últimos anos. Verificou-se que os estudos sobre o tema têm crescido muito nos últimos anos. Como já foi dito anteriormente, o motivo pode ser pelo fato do grande aumento dos cursos de gastronomia ofertados por universidades em todo o Brasil.

Outro dado relevante foi a presença marcante da UFSC e da UAM no número de estudos sobre o tema, respondendo por uma quantidade significativa de trabalhos sobre

comensalidade no Brasil. O número de trabalhos financiados por agências de fomento à pesquisa também foi bem relevante, mostrando que o tema tem gerado o interesse destas.

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

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

Com o aumento dos trabalhos do tema, as perspectivas no estudo da comensalidade é que este aumente com o passar dos anos, trazendo novas visões e ideias da importância que a prática desse ato tem para a vida das pessoas.

O presente trabalho consiste na primeira análise de dissertações e teses sobre o tema da comensalidade, trazendo a releitura de trabalhos feitos em diversas áreas de estudos.

O trabalho contribui para o tema da comensalidade, dando uma visão da atual situação dos estudos na área e mostrando situações diversas da prática em estudos que foram feitos nos últimos anos.

A comensalidade tem se mostrado uma prática constante na vida das pessoas. O almoço em família, a comemoração de datas festivas, a realização de negócios, a celebração de datas religiosas são acontecimentos que nos cercam durante toda a vida e que nos faz testemunhas deste ato social.

Entretanto, no último século, o comer junto tem sido cada vez mais raro devido a um novo ritmo de vida das pessoas. O tempo para reunir-se com a família e amigos tem sido cada vez mais escasso. A vida corrida das grandes cidades e a modernização de máquinas e meios de comunicação faz com que as pessoas não consigam se reunir ao redor da mesa.

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

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. Saberes e Sabores: Tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás. **História Questões & Debates**, Vol. 54, nº 1, 2011.

ALBRECHT, C. F. **Além da Carne Assada Sobre Brasas**: os elementos da experiência de consumo do churrasco. 2010. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

ALTHOFF, G. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

AMADO, J; ANZAI, L. **Anais de Vila Bela (1734-1789)**. Cuiabá: EdUFMT, 2006.

AMARAL, R. de C. de M. P. **Festa à Brasileira**: Significados do festejar, no país que “não é sério”. 1998. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

ARAÚJO, C. A. Bibliometria: evolução histórica e questões atuais. **Em Questão**. Porto Alegre, v. 12, n. 1, p. 11-32, jan./jun. 2006.

BAPTISTA, I. Lugares de hospitalidade . In DIAS, C. (ORG) **Hospitalidade, reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.

BOFF, L. Comensalidade: passagem do animal ao humano. Disponível em: <<http://www.jb.com.br/leonardo-boff/noticias/2012/10/14/comensalidade-passagem-do-animal-ao-humano>>. Acesso em 23/05/2013.

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

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: SENAC, 2011.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.
BRITTO, A. A. V. L. **A Festa do Bom Jesus dos Navegantes em Propriá - SE**: História de fé, espaço das relações sociais e laços culturais. 2010. Dissertação

(Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2010.

BUENO, M. S; BASTOS, S; SALLES, M. do R. R. Hospitalidade: trajetória e possibilidades. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, n.4, Julio 2010. ISSN: 1988-7833. Disponível em <<http://www.eumed.net/rev/ccss/09/bsb.htm>>. Acesso em 23/05/2013.

_____, M. S. Introdução. In DENCKER, A. de F. M; Bueno, M. S. (orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

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

CAMARGO, L.O.L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

_____. Os domínios da hospitalidade. In: BUENO, M. S; DENCKER, A. de F. M. (org.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Pioneira Thonson Learning, 2003.

CAMARGO, R. S; BUENO, M. S. Dádiva e hospitalidade na Bíblia. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VIII, n. 2, p. 52-70, jul.-dez. 2011.

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

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

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

CASOTTI, L. **À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CHAMPLIN, R. N. Phd. **Enciclopédia de Bíblia: Teologia e Filosofia**. Vol.1. São Paulo: Editora Hagnos, 2002.

COELHO, C; CARVALHO, A. R. **Manual de parasitologia humana**. Canoas: Ed. Ulbra, 2005.

CORBIER, M. A fava e a moreia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CROSSAN, John Dominic. **O Jesus Histórico: A vida de um camponês judeu do Mediterrâneo**. Rio de Janeiro: Imago, 1994.

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

DEMETERCO, S. M. da S. **Doces Lembranças: Cadernos de receita e comensalidade**. 1998. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DERRIDA, J. **Anne Dufourmantelle convida Jacques Derrida a falar da hospitalidade**. São Paulo: Escuta, 2003.

DOLADER, M. A. M. A alimentação judia na Idade Média. In: FLANDRIN, J. L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

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

ENCICLOPÉDIA LAROUSSE DO VINHO. Ed. Larousse do Brasil, 2007.

FERREIRA, N. S. de A. As pesquisas denominadas “Estado da Arte”. **Educação & Sociedade**, ano XXIII, nº 79: 257 - 272, Agosto, 2002.

FERREIRA, N. P. S. A alimentação portuguesa na idade medieval. **Revista da SPCNA**, v.14, n. 3, p. 104-114, 2008.

FLACH, J. L.; SUSIN, L. C. O Paradigma do Dom. **Rev. Trim. Porto Alegre** v. 36 N° 151 Mar. 2006 p. 179-208.

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

FRANCO, A. De **caçador à gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

GODBOUT, J; CAILLÉ, A. **O espírito da dádiva**. São Paulo: 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.

GRIECO, A. F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HECK, M. de C. Comer como atividade de lazer. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 136 a 146.

JOANNÉS, F. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Org.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KANT, Immanuel. **Antropologia de um ponto de vista pragmático**. São Paulo: Iluminuras, 2006.

LAMEIRAS, A. O alimento, a festa e as relações sociais: A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. **Revista Guimarães**, Guimarães, n. 107, p. 219-242, 1997.

LANNA, M. Nota sobre Marcel Mauss e o Ensaio sobre a dádiva. **Revista de Sociologia e Política**, n. 14, p.173-194, jun. 2000.

LARANJEIRA, R. Estado da arte do direito agrário no Brasil. Disponível em <<http://www.abda.com.br/texto/RaymundoLaranjeira.pdf>>. Acesso em 23/05/2013.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.

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

LEONARDO, M. Antropologia da Alimentação. Disponível em: <http://instituto.antropos.com.br/v3/index.php?option=com_content&view=article&id=484&catid=35&Itemid=3>. Acesso em: 23/05/2013.

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

MAUSS, M. **Ensaio sobre a Dádiva**. Lisboa: Edições 70, 2003.

MONTANDON, A. Hospitalidade ontem e hoje. In: DENCKER, A.F.M; BUENO, M.S. (Orgs.) **Hospitalidade**: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MONTELEONE, J. **Sabores Urbanos**: Alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2008. Dissertação (Mestrado em História Econômica) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

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

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

OLIVEIRA, Antonio de. “Sermão da do SS. Sacramento da Sé da Bahia pregado na Magnífica, e sumptuosa festividade, que a este Mysterio consagrão os Irmãos do Senhor da Cathedral da Bahia Na dominga infra octavam do Corpo de Deos, em 31 de Mayo de 1750”. Disponível em: <<http://archive.org/stream/sermasicdosssa00oliv#page/4/mode/2up>>. Acesso em 23/05/2013.

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

PAIVA, A. L. S. Buraco Escuro: memória, espaço e identidade de uma comunidade mineira em festa por Nossa Senhora do Rosário. ANPOCS, 2004. Disponível em <http://www.anpocs.org/portal/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=4009&Itemid=319>. Acesso em 23/05/2013.

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

PANTEL, P. S. “As refeições gregas, um ritual cívico”, in FLANDRIN & MONTANARI, **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PEREIRA, D. **A Festa de Sant’Ana: espaço de religiosidade, sociabilidade e diversão na cidade de Ponta Grossa – PR (1930 - 1965)**. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais Aplicadas) – Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa, 2010.

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.
RECH, M. J. **O Sinal dos Pães e a Comensalidade Eucarística em Jo 6,1-15**. 2006. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

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

RODRIGUES, H. **Entre o Espetáculo e a Devoção: A festa do divino espírito santo em Mogi das Cruzes (SP)**. 2006. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

RODRIGUES, H. de A. F. **Comensalidade e Sociabilidade no Espaço Doméstico**. 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

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

SAMPAIO, A. F. **Letras e Memória**: Uma Breve História da Escrita. São Paulo: Ateliê Editorial, 2009.

SANT'ANNA, D. Bom para os olhos, bom para o estômago: o espetáculo contemporâneo da alimentação. **Pro-posições**, Campinas, v. 14, n.2, 2003.

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

SELWYN, T. Sociologia da hospitalidade. In: LASHLEY, C; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri, SP: Manole, 2004.

SILVA NETO, A. **Da Comensalidade Aberta**: Um Estudo de Marcos 7,1-23. 2000. Dissertação (Mestrado em Teologia) - Universidade Metodista de São Paulo, São Paulo, 2000.

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

SOUZA, R. R. **A Confraria da Esquina**: O que os Homens de Verdade falam entre si em torno de uma carne queimando. Uma etnografia de um churrasco numa esquina do subúrbio carioca. 2003. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2003.

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

SUZUKI, Y. T. **Annaes do Sennado da Câmara do Cuyabá**: 1719-1830. Cuiabá: Entrelinhas; Arquivo Público de Mato Grosso, 2007, p. 61-62.

VERNANT, J-P. Héstia-Hermes: sobre a expressão religiosa do espaço e do movimento entre os gregos. In: **Mito e pensamento entre os gregos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

VICENT & AMAT. **Por uma nova fisiologia do gosto**. Apresentação: Luiz Octávio de Lima Camargo. São Paulo: SENAC, 2006.

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

APÊNDICE A: RELAÇÃO DAS TESES E DISSERTAÇÕES SOBRE COMENSALIDADE NO BRASIL

Ano	Nome	Título	Palavras-chave	Universidade	Área(s)	D / T	Financ.	Resumo
2011	Alline Gouvea Martins Rodrigues	Estado nutricional, indicadores sociodemográficos, comportamentos e de escolha alimentar de comensais em restaurante de bufê por peso.	Sobrepeso /obesidade . Comportamento alimentar. Alimentação fora de casa. Nutrição em produção de refeições.	UFSC	NUTRIÇÃO	D	Capes - PROF	Objetivo: Identificar a prevalência de sobrepeso/obesidade e sua relação com variáveis comportamentais e de escolha alimentar entre comensais realizando a refeição do almoço em um restaurante de bufê por peso, controladas as variáveis sociodemográficas. Delineamento: Estudo transversal descritivo e analítico. Local: Restaurante de bufê por peso em Florianópolis - SC, selecionado intencionalmente considerando-se localização, modalidade de serviço, preço praticado, número de preparações que compõem o bufê e diversidade da clientela atendida. População: Amostra representativa dos comensais que almoçam no restaurante por peso selecionado para o período de um mês, composta por 315 homens e 360 mulheres, com idades entre 16-81 anos. Método: Foram coletados dados sobre características antropométricas, sociodemográficas e comportamentais, bem como sobre peso do prato; sendo feito registro fotográfico do prato de almoço escolhido pelo comensal e das preparações disponíveis no bufê. As variáveis independentes incluíram frequência de almoço e realização de refeição semelhante à habitual em restaurante de bufê por peso, prato com arroz e feijão, prato com pasteleria (acompanhamentos quentes fritos ou com grande quantidade de gordura adicionada à preparação), cor das preparações de salada, modo de preparo da carne e peso do prato. As variáveis sociodemográficas (sexo, faixa etária, estado civil e escolaridade) foram consideradas variáveis de confusão. As análises foram constatadas por intermédio do teste do qui-quadrado de Pearson e da regressão de Poisson, com variação robusta. Realizou-se o teste Wald visando identificar variações estatisticamente significantes entre as variáveis mediante estratificação por sexo. Resultados: A prevalência de sobrepeso/obesidade na amostra foi de 33,8%. Nas análises ajustadas, o sobrepeso/obesidade esteve estatisticamente associado a não escolha de arroz e feijão (RP = 1,11; IC 95% 1,04-1,19); e ao tamanho de porção entre 347g e 462g (RP = 1,08; IC 95% 1,01-1,15) ou 463g ou mais (RP = 1,16; IC 95% 1,09-1,24). Essas

								<p>porções correspondem a um aumento médio respectivo de 46% e 200% no tamanho da porção em relação ao primeiro tercil (346g ou menos). Em relação às cores das saladas, o risco de sobrepeso/obesidade para quem escolheu até duas cores de saladas foi 6% maior do que aquele para quem escolheu três ou mais cores de salada.</p> <p>Conclusão: O sobrepeso/obesidade esteve associado à escolha de uma menor variedade de cores de saladas, a não escolha de arroz e feijão e à escolha de tamanhos de porção maiores. Tais fatores podem estar relacionados com o estado nutricional por indicarem monotonia das escolhas alimentares e alteração na escolha de alimentos brasileiros tradicionais, como o arroz e o feijão, assim como um consumo alimentar aumentado em relação às necessidades nutricionais. Os resultados encontrados convergem para a percepção de que o restaurante de bufê por peso parece ser capaz de unir a comodidade de comer fora com a promoção da saúde em um mesmo ambiente. Destaca-se, no entanto, que essa relação dependerá das escolhas alimentares individuais. Tais resultados podem encaminhar pela necessidade de iniciativas para educar as pessoas à promoção de uma melhoria das escolhas alimentares e à busca de locais para alimentação fora de casa com disponibilidade de alimentos mais saudáveis.</p>
2008	Amanda Costa Reis de Siqueira	A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro.	Comensalidade; hábitos alimentares; simbologia do poder da comida.	PUC - RJ	ANTROPOLÓGIA	D	CAPES - PROSUP	<p>O presente trabalho tem por objetivo discutir como formas alimentares são capazes de expressar hábitos sociais. A partir de pesquisa realizada em restaurantes a quilo no centro da cidade do Rio de Janeiro, surge o cotidiano da hora do almoço – que confere a fatores como a pressa, as misturas de alimentos improváveis de serem consumidos num mesmo prato, o dinheiro, elementos associados ao tradicional e ao moderno, tempero para o realizar das refeições. A partir de referenciais sociológicos e antropológicos diversos, são interpretados palavras, gestos e sentimentos em torno do ritual da alimentação. Emergem diversos elementos que demonstram o que se interpreta como tradicional e novo na alimentação, a partir da distinção entre “a casa e a rua” e também da utilização da noção de “mundialização”, através da qual é possível identificar sobreposições e convivência de valores culturais aparentemente conflitantes. A hora do almoço é mais do que a hora da comida; a escolha da comida, por sua vez, está ligada a fatores que extrapolam os aspectos financeiros, de conveniência ou mesmo critérios de classe ou de gênero. Ao</p>

								desvendar como este modelo de restaurante se tornou um “espaço social alimentar”, revelam-se representações de valores da cultura brasileira e traços da nossa identidade social.
2010	Ana América Gonçalves Fróes	Os Aprendizes da casa Verde: Um estudo sobre a comensalidade dos estudantes de nutrição da Universidade Federal da Bahia	Práticas Alimentares, Comensalidade, Estudantes de Nutrição.	UFBA	NUTRIÇÃO	D	Nenhum	As práticas alimentares são uma expressão da dinâmica existencial e social, sendo significadas em cada momento da vida desde o nascimento até a morte, passando por fases que envolvem a vida acadêmica e profissional. Assim ela está sujeita à adaptação a diversas provocações como a moda, a necessidade de inserção, estabelecendo assim no seu gesto tácito uma capacidade dialógica. Estudos anteriores buscaram compreender a comensalidade entre estudantes universitários moradores em residências universitárias, demonstrando que tanto a comensalidade, entendida como a superação da naturalidade do ato de comer, quanto as práticas alimentares podem se alterar em função deste momento de vida. Este estudo qualitativo se propôs a compreender as práticas alimentares dos estudantes do curso de nutrição da Universidade Federal da Bahia, havendo enfoque no aspecto etnográfico da comensalidade e narrativas produzidas pelas entrevistas realizadas com 8 alunos do curso de nutrição em períodos diferentes da formação. Foram observados diversos aspectos que interferem na comensalidade do estudante como a aceção do estudante acerca de sua própria prática alimentar e seus desdobramentos, que incluem a vigília de si e a vigília do outro, como parte da aprendizagem alimentar do futuro profissional nutricionista, sintetizada na expressão de “dar o exemplo” como uma necessidade. Ressalta-se que a reconstrução das práticas alimentares é também parte construção da identidade profissional. Detectou-se que há uma ausência de tempo e espaço alimentar na vida acadêmica dos estudantes de nutrição envolvendo ainda aspectos como custo de comer fora de casa, a falta de uma organização curricular que contemple os espaços de tempo para o deslocamento e a alimentação dos alunos. Em se tratando de

								universitários jovens, esta experiência da comensalidade cotidiana no ambiente universitário, fora do lar, passa a ser um marco na história alimentar destes estudantes. Por fim, o estudo demonstra que o esboço curricular do nutricionista não oferta condições de possibilidade para uma prática alimentar saudável conforme preconizada pelos discursos oficiais de saúde e alimentação e nutrição e, conseqüentemente, pela própria formação, assim como não há espaços no projeto pedagógico do curso para que os alunos reflitam de si e de suas práticas alimentares, elemento considerado de fundamental importância para o processo formativo.
2011	Ana Marta de Brito Borges	ANALISE DA PRODUÇÃO BIBLIOGRÁFICA SOBRE COMENSALIDADE EM FAMÍLIA: OS ARTIGOS LEVANTADOS NA BASE DE DADOS ISI WEB OF SCIENCE (1990-2011)	Comensalidade. Família. Hospitalidade. Produção Científica.	UAM	TURISMO	D	Nenhum	O objetivo central desta pesquisa é apresentar os resultados da análise da produção científica sobre o tema "comensalidade em família" a partir do levantamento de 117 artigos disponíveis na base de dados ISI Web of Science. O estudo busca contribuir para a análise sociológica do tema da alimentação com ênfase nas suas relações com família. Como as transformações do núcleo doméstico e seus reflexos sobre os hábitos alimentares dos indivíduos e as dinâmicas sociais inerentes das interações à mesa vem sendo abordadas pela academia? Inicialmente apresenta-se o referencial teórico sobre o assunto apoiado especialmente em autores como Boutaud, Camargo, Riesman, entre outros. Em seguida, é descrita a metodologia de levantamento de dados, baseada nos procedimentos metodológicos das pesquisas de estado da arte, e o cenário geral da produção científica sobre o tema para, posteriormente, abordar o conteúdo de cada um dos artigos identificados neste processo. Com relação aos resultados, observa-se clara concentração da produção científica em periódicos internacionais com abordagem prevalente no campo do conhecimento da Nutrição. Além disso, segundo os dados coletados, há evidências que possibilitam perceber crescente interesse do meio acadêmico pelo tema, uma vez que a produção vem se apresentando de forma crescente nos últimos anos, sinalizando assim um vasto campo de estudo.

2011	Andréia Oliveira Sancho Cambuy	Comidoria em João Surá: O sistema alimentar como um fato social total	João Surá. remanescente de quilombo, sistema alimentar	UFPR	ANTROPOLÓGIA	D	CAPES - DS CAPES-PROAP	<p>Esta pesquisa discorre sobre o sistema alimentar de João Surá, mostrando ser um fato social total, em que a dinâmica social, a produção e o consumo de alimentos, revelam informações sobre a totalidade da comunidade. A ênfase na etnografia das preparações alimentares, utilizada como eixo metodológico neste estudo, permitiu a aproximação com os moradores e o levantamento de informações amplas, desde o contexto histórico da comunidade até sua situação atual. Em 2005 foram reconhecidos como "comunidade remanescente de quilombo", o que comprovou que há mais de 200 anos ocupam as terras do Vale do Ribeira. A significativa perda do território histórico, com a diminuição da população local e alterações no meio ambiente, repercutiram em mudanças nos modos de vida tradicionais dos moradores. Passaram a ter dificuldades no acesso aos recursos locais que historicamente tem garantido a reprodução do grupo, tanto material quanto imaterial. Apesar disso, demonstram nas práticas cotidianas, e em períodos de festas e rezas, o forte apego às tradições, em que o catolicismo popular e a crença no transcendente dinamizam a vida em comunidade. A divisão do território, assim como do trabalho, sempre ocorreu em esferas de sociabilidade, relacionadas a valores e práticas inscritas no contexto do campesinato brasileiro. Os alimentos são transformados em comidas por meio de técnicas culinárias próprias e a seleção de ingredientes específicos. Um conjunto de alimentos industrializados foi incorporado no cotidiano, e apesar disso, a alimentação tradicional, seus simbolismos, representações e classificações não foram abandonadas e as mudanças refletem mais adaptações à modernidade do que alterações radicais. A comida cerimonial se diferencia da cotidiana ao se priorizar a quantidade, sempre abundante, e a qualidade, em que os alimentos mais raros e caros devem ser compartilhados, em uma dinâmica social que promove a segurança alimentar do grupo. Nestes momentos a alimentação é especial, é comidoria, termo nativo que se refere à comensalidade, em que o comer junto reafirma práticas e valores do grupo. Reconhecem seu lugar no mundo a partir da interação com os outros, atualizando e reforçando tradições que conduzem para um pertencimento identitário. A alimentação, portanto, mostrou seu fato social total, pois através dela foi possível descrever o essencial, o movimento do todo e a cosmovisão do grupo.</p>
------	--------------------------------	---	--	------	--------------	---	---------------------------	---

2000	Antonio Silva Neto	Da Comensalidade Aberta: Um Estudo de Marcos 7,1-23	Comensalidade Aberta; Marcana	Universidade Metodista de São Paulo	ANTROPOLOGIA	D	CAPES - DS	Esta dissertação analisa o texto de Marcos 7, 1-23, por meio dos métodos da crítica textual, literária, das formas e da redação, com a finalidade de investigar a posição de Jesus e de seu movimento, assim como da redação marcana, sobre a comensalidade. Partimos da tese defendida recentemente por John Dominic Crossan que a comensalidade aberta é uma das maiores características do movimento de Jesus. Tomamos esta tese como ponto de partida e analisamos o desenvolvimento deste tema na perícopre marcana e no seu contexto maior. Também analisamos o sentido da comensalidade em outros grupos e documentos judaicos e helenísticos do período. Isto serviu para destacar a postura aberta do movimento de Jesus, que permitia o sentar-se à mesa de desiguais, impuros e não compatriotas.
2010	Bruna Delchiaro Nieble	Festas de Casamento e Hospitalidade: permanências e mudanças	Festa de casamento . Hospitalidade. Ritual. Alimentação.	UAM	TURISMO	D	Nenhum	O objetivo do presente trabalho é refletir sobre o significado e as transformações nas formas de receber em festas de casamento, ao longo das décadas de 1960 e na atualidade em que as recepções em casa, cederam lugar a recepções em buffets e espaços especializados, sem perder, contudo, o caráter de recepção em família. Assim procurou-se estudar as permanências e mudanças no caráter da recepção, como forma de congraçamento entre famílias e convidados que se expressa como ritual de passagem na formação de um novo núcleo familiar. Nesse contexto, a alimentação aparece como parte importante da comemoração e se apresenta como um elemento fundamental na recepção, que se apresenta como uma forma de sedimentar novas e antigas relações renovadas no momento da nova união, fazendo da comensalidade, mesmo diante das mudanças na alimentação nos últimos tempos, expressão de parte significativa da sociabilidade entre famílias e convidados. A pesquisa consistiu num primeiro momento, num levantamento bibliográfico sobre o tema, que considerou as principais mudanças no caráter dessa festa no âmbito familiar, e serviu de fundamento ao referencial teórico, assim como, consistiu, num segundo momento, numa pesquisa de caráter qualitativo, com a realização de entrevistas com pessoas que se casaram e realizaram uma festa, no período estudado. A década de 1960 foi considerada como um marco de mudanças significativas em diversos aspectos da vida social e familiar, que, do ponto de vista da recepção de casamento, se expressam nas diferenças na maneira de receber, alimentar e entreter convidados ao longo do tempo. O estudo, de

								natureza qualitativa objetiva evidenciar as persistências e mudanças mais significativas que simbolizam esse rito de passagem à luz da teoria da hospitalidade que pode iluminar aspectos importantes da sociabilidade entre anfitriões e convidados e as formas de recepções em festas de casamento. Os resultados apontam para uma mudança em certos aspectos importantes da recepção, organização e profissionalização da festa e da recepção, observando-se, contudo, que o significado de confraternização entre famílias, anfitriões e convidados, se mantém como parte do ritual da festa de casamento.
2011	Caroline Moreira Leal	Concepções de professoras e merendeiras sobre o consumo de frutas e hortaliças em uma escola pública do Rio de Janeiro, RJ	alimentação, alimentação escolar, nutrição, comportamento alimentar	UERJ	NUTRIÇÃO	D	FAPERJ / EMBRAPA	Profissionais envolvidos com o programa de alimentação escolar podem contribuir com questões relacionadas ao consumo de frutas e hortaliças (FH) na escola, auxiliando no desenvolvimento de intervenções mais ajustadas a este cenário. O objetivo desta pesquisa foi analisar concepções de professoras e merendeiras de uma escola pública do município do Rio de Janeiro, sobre a sua alimentação e a de estudantes, especialmente no que concerne ao consumo de FH. Este é um estudo de natureza qualitativa, no qual foi realizado entrevistas semi-estruturadas com seis professoras do primeiro segmento do ensino fundamental e cinco merendeiras de uma escola pública. Com base no referencial teórico de Bourdieu, especialmente nos conceitos de habitus e campo, foram realizadas as análises das práticas discursivas. Os significados da alimentação saudável atribuídos pelas professoras e merendeiras reproduziram de forma retraduzida as recomendações científicas. Segundo as entrevistadas, algumas FH não eram consumidas cotidianamente devido à falta de tempo, às condições financeiras, preferências pessoais e distância da residência em relação aos pontos de venda de FH. Foram atribuídos por elas diversos significados à alimentação escolar, dentre eles o suprimento da fome biológica dos estudantes; acesso a alimentos variados; espaço de comensalidade e aprendizagem. Em relação à concepção sobre a alimentação dos estudantes, algumas profissionais relataram o desperdício, por parte dos estudantes, de hortaliças e algumas frutas, seja ao jogar na lixeira a hortaliça, ou ao atirar frutas uns nos outros. Estas profissionais atribuíram

								<p>à família a responsabilidade pelos estudantes não aceitarem esses alimentos na escola. Compreendemos que a disposição em consumir FH é uma produção social estruturada nas relações sociais. No caso dos estudantes, das professoras e das merendeiras observamos uma limitada disposição para o consumo destes alimentos. O apoio de profissionais da escola e da direção, a inclusão do tema alimentação na grade curricular, a necessidade de tornar as preparações mais atrativas e a participação de merendeiras na formulação de preparações mais adaptadas à realidade local e aos gostos dos estudantes foram apontados pelas profissionais como medidas para promover o consumo desses alimentos na escola. Essas informações podem auxiliar estratégias de promoção ao consumo de FH no ambiente escolar, bem como ampliar o debate de políticas públicas.</p>
2004	Cristiane Nastari Villela	Arte Culinária. Reflexões sobre a ciência e a poética da comensalidade no pensamento contemporâneo	arte culinária; cultura; pensamento contemporâneo	UFF	ARTES	D	Nenhum	<p>Arte culinária como um processo cultural que transforma a comida e o alimento de matéria bruta em arte que vence e convence que faz amar, é produto de um jogo astucioso e sensível. Analisando a batalha travada entre uma comida de massa, oriunda de uma cultura de massa, que não consegue ver a cultura senão como fator de lucro, defende umas práticas artísticas, científicas e culinárias que recupera a condição de manipulação da magia. Ciência de pesos e medidas, balanças e ciframentos que depende de um mistério um intransponível desejado para se converterem, em arte. A comida como estratégia de perpetuação da vida e superação da morte. A culinária, como prática de ciência que procura lançar mão do refugo, do desprezado, de recuado e fazer uma alteração em seu estado, e procurar os princípios primeiros através de uma inteligência programadora. É igualmente uma tarefa árdua e sensorial. Cada refeição exige a capacidade investigativa de uma mini estratégia para fazer mudança. Recomposição e reconfiguração dos ingredientes e utensílios numa elaboração sistêmica do improvisado como uma prática de efeitos combinatórios. Cozinhar como um processo da inteligência sutil cheia de nuances, de descobertas iminentes, uma inteligência leve e viva que se revela sem se dar a ver, em suma uma inteligência artística científica sensual astuciosa e mágica.</p>

2008	Fábio Chaveiro de Souza	Do Rural ao Urbano: Uma Leitura Geográfica das Mudanças no Modo Viver e nas Práticas Alimentares em Goiás	modo de vida; espaço e tempo; Goiás; rural e urbano; práticas alimentares	UFG	GEO GRA FIA	D	UFG	<p>O presente trabalho, a partir de relatos de antigos moradores do campo, de dados estatísticos e com base no referencial teórico, faz uma análise de como era o modo de vida e as práticas alimentares do sujeito goiano quando este residia no campo e as principais alterações ocorridas, nas últimas décadas, com a modernização territorial em Goiás e seu deslocamento para a cidade. As questões relacionadas à alimentação e modo de viver são tratadas em dois cenários distintos no espaço e no tempo. O primeiro se caracteriza por um ambiente de ruralidade, possuidor de um baixo nível de densidade técnica, onde as relações capitalistas eram pouco desenvolvidas, trata-se do Goiás rural das décadas de 1960/70. O homem, muito próximo à natureza, detinha o controle sobre a maior parte dos aspectos relacionados à sua alimentação desde a produção e preparo até o consumo final. O segundo, refere-se a um ambiente urbano, altamente tecnificado, "moderno", caracterizado por um dinamismo e relações capitalistas desenvolvidas – a metrópole goianiense. O ser humano se distancia da natureza e passa a desconhecer a forma como é produzida e preparada a maioria dos alimentos que consome. As práticas alimentares têm relações diretas com a dinâmica sócio-espacial e cultural do território goiano. Por isso, elementos como relações de poder, etnicidade, status, capacidade econômica, religião, estética, pressão publicitária etc., são aspectos da cultura que desempenham papéis importantes na determinação das preferências alimentares. Assim, a variação nas práticas alimentares é fruto da atuação diferenciada desses e de outros elementos, nos lugares. Originária do modo de vida urbano, a comensalidade contemporânea passa a se caracterizar pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos, pela vasta opção de produtos alimentícios, pelo uso de estabelecimentos como restaurantes, lanchonetes, padarias, entre outros para o exercício do ato alimentar em substituição às refeições em casa, pelo arsenal publicitário associado à alimentação, pela flexibilização de horários para comer e pela crescente individualização dos rituais alimentares. Contudo, o sujeito goiano não abandonou completamente os velhos hábitos, costumes, crenças e representações em relação às práticas alimentares do tempo em que morou no campo</p>
------	-------------------------	---	---	-----	-------------	---	-----	---

2010	Greyce Luci Bernardo	Diversidad e alimentar saudável dos pratos de comensais que almoçam em restaurante por peso	Alimentação saudável; alimentação fora de casa	UFSC	NUTRIÇÃO	D	Capes - PROF	<p>A alimentação fora de casa é uma prática crescente e associada ao aumento de sobrepeso e obesidade na população. Estudos tem demonstrado que a variedade e a diversidade alimentar estão relacionadas com a qualidade da dieta e a alimentação saudável. Considerando o contexto da alimentação fora de casa no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a Diversidade Alimentar Saudável do prato de almoço escolhido por comensais em restaurante por peso. Para tanto, foi desenvolvido um modelo de análise que culminou numa proposta de índice de avaliação. Realizou-se um Estudo Transversal Descritivo, selecionando, de forma sistemática com início aleatório, 678 indivíduos com idade acima de 16 anos que almoçam em restaurante por peso no centro do município de Florianópolis, SC. O local foi selecionado intencionalmente, considerando a localização, o preço médio, a presença de clientela heterogênea e a variedade de preparações no bufê. Realizou-se a coleta de dados em dez dias não consecutivos, excluindo fins de semana, a coleta consistiu em observação direta, por meio de registro fotográfico do prato do comensal, e aplicação de um questionário. Os indivíduos foram abordados quando colocaram o prato na balança, para que não houvesse interferência no momento em que realizavam as escolhas alimentares. Os dados foram analisados utilizando o programa SPSS versão 16.0 e, para as associações, aplicou-se o qui-quadrado de Pearson. A proposta metodológica de avaliação da diversidade alimentar saudável foi estruturada, considerando as contribuições teóricas e as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira, sendo validada com a realização de uma oficina de consenso com especialistas da área. O material resultante foi estruturado e testado empiricamente, resultando em uma proposta de Índice com quatro grupos e onze subgrupos alimentares. Escores de pontuação foram atribuídos aos grupos e subgrupos, considerando índice positivo e índice negativo (alimentos com alta densidade energética). Os índices foram divididos em três categorias: $\geq 6,0$, entre 6,0 e 9,0 e $\geq 9,0$ (positivo) e -3,0, -1,5 e 0,0 (negativo). Na aplicação do índice a amostra, a maioria dos comensais (65,3%) obteve escore de diversidade saudável $\geq 6,0$, indicando que em seu prato faltavam pelo menos dois dos quatro grupos alimentares que fazem parte do índice. Encontrou-se associação significativa ($p=0,028$) entre os escores de diversidade mais altos e a menor presença de</p>
------	----------------------	---	--	------	----------	---	--------------	--

								alimentos com alta densidade energética. Também houve associação entre presença de arroz com feijão, cereais integrais, frutas, legumes e verduras, carnes magras e peixes com escores mais altos de diversidade alimentar ($p=0,000$). Não houve associação entre a presença de preparações com alta densidade energética e a presença de arroz com feijão no prato, podendo sugerir que os alimentos com alta densidade energética não substituíram o arroz com feijão e sim, foram consumidos em adição ao trivial arroz com feijão. Não foram observadas, igualmente, associações entre idade, sexo, estado civil e escolaridade com os escores de diversidade alimentar. Os resultados sugerem que o método para avaliar a diversidade alimentar saudável de uma refeição pode ser aplicado para investigar a qualidade da refeição realizada fora de casa em diferentes contextos. Acredita-se que o índice proposto pode refletir o hábito alimentar do comensal que se alimenta em restaurantes por peso.
2011	Heloisa de Almeida Fernandes Rodrigues	Comensalidade e sociabilidade de no espaço doméstico	Sociabilidade. Comensalidade. Espaço doméstico.	UAM	TURISMO	D	UAM	Este estudo teve como foco a comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico mostrando que ainda cresce o costume de convidar amigos e familiares para se reunirem em ambientes domésticos em volta de uma comida tradicional em São Paulo: a pizza. Assim este estudo teve a intenção de mostrar que através do ato de alimentar-se e servir ao próximo, alimentos em sua própria casa, tem-se uma concretização de conceitos como sociabilidade e hospitalidade. O estudo formou-se de um referencial teórico sólido para a discussão de conceitos como a alimentação e a sociabilidade, a imigração italiana influenciando em costumes alimentares, os costumes alimentares brasileiros e a prática de receber em casa como forma de convivência agradável e social. Unindo-se a estes conceitos este estudo efetivou entrevistas em lares paulistas, como uma forma de obter dados concretos acerca dos costumes alimentares, da prática de "receber em casa" e do que servir como símbolo de sociabilidade na tentativa de a todos agradar. Conclui-se que a escolha natural dos paulistas quando das reuniões no convívio doméstico é a pizza, seja feita em casa, como herança italiana,

								ou comprada de forma rápida e prática, efetivando o desejo de agradar ao convidado, dividir um mesmo alimento e festejar o momento de sociabilidade que este ato traz para o dia a dia corrido da atualidade. Conclui-se enfim que mesmo com a complexidade dos dias atuais, o costume de se dividir um alimento com amigos e familiares ainda é mantido e que o abrir as portas de sua casa para receber outros para dividir o alimento é ainda prática constante que propicia a hospitalidade, a convivência social estreitando laços e formando pessoais sociais e elos fortalecidos.
2009	José Miguel Alvarado Bustamante	Dimensões Sociais da Ceia Pascal celebrada por Jesus. Um estudo literário e histórico-teológico de Mc 14,22-25	Ceia de Jesus, dimensões sociais, Pásco-judaica	PUC-SP	TEOLOGIA	D	ADVENIAT	O presente estudo tem por objetivo demonstrar as dimensões sociais da ceia de Jesus, segundo o evangelho de Mc 14,22-25. Quanto à metodologia exegética, a pesquisa é conduzida por meio da perspectiva sincrônica. O estudo literário desta perícopa leva a situá-la no contexto das refeições de Jesus, das partilhas prodigiosas dos pães, podendo-se chegar a considerar a última ceia a culminância destas. Transparece assim, na narrativa de Mc, a importância do chamado projeto do êxodo enquanto busca da construção de uma sociedade justa e sem pobres, inclusiva e solidária. Certamente, esta ceia condensa toda a comensalidade de Jesus, que, por um lado, subverte os valores do sistema social da Palestina do século I sob o domínio dos romanos, baseados na busca da honra, do prestígio e do status... Por outro, o agir comensal de Jesus parece ser contestação às normas da pureza ritual das lideranças religiosas judaicas de Jerusalém, como também crítica à concepção expiatória dos sacrifícios apresentados no templo. A ceia de Jesus é antecipação do banquete escatológico, do qual participarão todos, segundo a fidelidade ao projeto do Reino de Deus. Sua morte, conforme o evangelho de Marcos, é interpretada na perspectiva profética da prática da justiça.

2004	Luiz Gonzaga Assumpção Carvalho	Do fogão a lenha ao microondas. Uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas	Comensalidade. Hospitalidade. Convivialidade	UAM	TURISMO	D	UAM	A partir da constatação efetuada, por autores diversos, de que o partilhar da comida de forma conjunta, constitui-se como um ato social que transcende a experiência individual com o alimento, analisa-se, através deste trabalho, as permanências e transformações ocorridas nas práticas de comensalidade, de famílias paulistanas assim como na hospitalidade e convivialidade ligadas a esta. O estudo focalizando o período, aproximado de 50 anos, entre a década de 1950 e os dias atuais, visa, por meio de entrevistas com familiares de três gerações, detectar mudanças ocorridas nestas práticas. Para a análise das alterações observadas, procurou-se estabelecer relações entre estas, e transformações específicas, ocorridas na sociedade que, pudessem influenciar tais práticas familiares. As variações da moral e dos costumes, a crescente profissionalização da mulher na sociedade, a tecnologia aplicada aos equipamentos domésticos e sua disseminação nos lares, as formas de abastecimento e os novos costumes alimentares, são, entre outros, fatores que se mostram ligados à comensalidade familiar. Na composição do público entrevistado, observa-se, uma predominância feminina devido à maior vinculação encontrada entre este gênero e as responsabilidades pela alimentação doméstica. São objetos deste estudo, tanto as variações das práticas, restritas à família nuclear, como aquelas, envolvendo hospitalidade em que a família convida amigos e parentes à sua casa.
2007	Luiz Vitório Orti	Comensalidade e ascese: conflitos de projetos messiânicos a partir de Lc 7,31-35	Jesus, João Batista, comensalidade, ascese, mesa?	Universidade Metodista de São Paulo	TEOLOGIA	D	CAPES - Outros	Comer ou não comer? Beber ou não beber? O que, com quem, quando, onde e como? Estas são questões que acompanham a história da humanidade, inclusive foram muito significativas no contexto cultural dos povos do mediterrâneo do século I d. C. "Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és", somado a "Dize-me com quem comes", sintetizam todo o conteúdo simbólico e cultural (social, econômico, político, religioso) ligado à alimentação e seu compartilhamento. "Tem um demônio", enquanto acusação feita a João Batista; "Veja! Um comilão e beberrão, amigo de cobradores de impostos e pecadores" como pecha atribuída a Jesus: a comensalidade de Jesus, em divergência com a ascese de João Batista e com os modelos "daquela geração" evidenciam um conflito de concepções sociais e religiosas distintas. Para Jesus e seus seguidores, taumaturgos itinerantes, os binômios milagre/mesa e cura/refeição, são espaços propícios para fazer acontecer os mecanismos do dom: dar, receber e retribuir.

2006	Manuela Mika Jomori	Escolha alimentar de um comensal de um restaurante por peso	Escolha Alimentar. Comensal. Restaurant e por peso	UFSC	NUTRIÇÃO	D	CAPES - Outros	<p>A escolha alimentar humana está condicionada pela situação onívora do homem, isto é, apresentar a capacidade de comer de tudo, ao mesmo tempo em que é influenciado por fatores relativos aos alimentos (sabor, variedade, valor nutricional, aparência e higiene, por exemplo) e ao próprio indivíduo (determinantes biológicos, sócio-culturais e antropológicos, econômicos e psicológicos). Diante do aumento da prática de alimentação fora de casa, realizada pelos indivíduos no contexto da comensalidade contemporânea, o comedor se depara com o dilema de ter que decidir o que comer, principalmente no sistema de refeições por peso, o qual dispõe uma variedade de alimentos e autonomia ao comensal para escolher o que vai por no seu prato, pagando pelo respectivo peso. Considerando este aspecto e a difusão desses restaurantes no Brasil, o objetivo deste estudo foi avaliar a escolha alimentar de comensais de um restaurante por peso. Avaliaram-se as práticas alimentares observadas dos comensais de um restaurante por peso em Florianópolis, SC, através da fotografia do prato do sujeito no momento em que ele o leva à balança e as suas práticas alimentares declaradas, através da aplicação de um questionário de escolha alimentar. Avaliou-se um total de 293 comensais, com uma média de 36,97 ($\pm 13,36$DP) anos de idade, divididos em 58% homens e 42% mulheres, 58% com graduação completa ou incompleta, 26% do total declararam apresentar algum problema de saúde relacionado à alimentação e a maioria (93%) freqüentava habitualmente o restaurante. Categorizaram-se as combinações de pratos escolhidos pelos comensais como Tradicional e Simplificados, sendo esses divididos em Sem carne, Sem salada, Sem feijão e Sem salada e sem feijão. Formaram-se cinco perfis de escolha alimentar de comensais, através da Análise Fatorial de Correspondência. Esses representaram os Tradicionais (49%), os Gourmets (19%), os Hedonistas (13%), os Aplicados (13%), os Cosmopolitas (4%) e os Calculistas (2%), de acordo com as variáveis de escolha alimentar encontradas. Algumas das associações identificadas pelo Teste X^2, considerando-se um valor significativo de $p < 0,05$, foram: entre os Aplicados e o sexo feminino ($p < 0,037$); entre todos os grupos, com exceção dos Cosmopolitas, e a escolha pelo prato Sem feijão declarado ($p < 0,001$); entre os Calculistas e a escolha por pratos Sem salada declarados ($p < 0,003$); bem como entre a escolha desse prato e os comensais do sexo masculino ($p < 0,001$). Não foram encontradas associações entre os</p>
------	---------------------	---	--	------	----------	---	----------------	--

								<p>grupos e as práticas alimentares observadas. Observou-se que entre os comensais que declararam escolher um prato Tradicional, 29% montaram um prato Tradicional e 27,3% pratos Simplificados. Já, dos que declararam escolher um prato Simplificado, 22,53% montaram pratos Simplificado e 9,9% um prato Tradicional. O perfil de comensais do restaurante por peso estudado permitiu direcionar a busca da melhoria no atendimento do mesmo, sugerindo alguns critérios para um instrumento que avalie a sua escolha alimentar. Além disso, as diferenças encontradas entre as práticas alimentares declaradas e observadas permitiram levantar questões sobre a estrutura de refeição desses comensais e fornecer pontos para reflexão aos responsáveis pelo restaurante no planejamento da composição do bufê por peso.</p>
2011	Maria Augusta Vasconcelos Palácio	A HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA A PARTIR DA PERSPECTIVA DO SUJEITO: ANÁLISE DE NARRATIVAS SOBRE A EXPERIÊNCIA DA ENFERMIDADE E DOS SIGNIFICADOS DO TRATAMENTO DIETÉTICO	hipertensão art., práticas alimentares dos adoecidos, narrativas	UFBA	NUTRIÇÃO	D	ANVISA	<p>Objetiva-se analisar os significados do processo de adoecimento e do tratamento dietético atribuído por portadores de Hipertensão Arterial Sistêmica, atendidos por uma equipe da Estratégia Saúde da Família – ESF, na zona urbana no município de Juazeiro do Norte, Ceará. O estudo de abordagem qualitativa entrevistou portadores de hipertensão e profissionais de saúde. A análise das narrativas foi fundamentada com a hermenêutica descrita por Paul Ricoeur em que o contexto sociocultural associado à enfermidade é impregnado de sentidos. Os resultados foram apresentados em três capítulos que abordaram a experiência do sujeito com a enfermidade e o itinerário terapêutico; o tratamento dietético; o cuidado em saúde para os adoecidos de HAS. A subjetividade presente nestes assuntos é revelada nas falas e na semiótica oferecendo múltiplas possibilidades de interpretação. Os aspectos socioculturais e econômicos que redefinem práticas de comensalidade dos sujeitos interferem na aceitação do tratamento dietético na medida em que a restrição do sal da comida dá outros significados à vida. Trata-se de um estudo relevante, pois abre espaços para diversas acepções do sujeito que vivencia o problema da hipertensão, e contribui para a</p>

								discussão sobre o cuidado em saúde integral no contexto do atendimento da ESF.
2006	Maria Josete Rech	O sinal dos pães e a comensalidade eucarística em Jo 6, 1-15	Multiplicação dos pães; comensalidade; eucaristia; João	PUC-RS	TEOLOGIA	D	CAPES - DS	O ato de sentar junto com outros e comer dum mesmo alimento – o pão distribuído por Jesus, pode ser espaço de construção e reconstrução de novas relações humanas, com o cósmo e com o próprio Deus. Por isso, se tem por finalidade analisar a perícopes Jo 6,1-15 – a multiplicação dos pães - na perspectiva da comensalidade Eucarística, através do método histórico-crítico, com o intuito de refletir e aprofundar as ações litúrgicas da mesma. Para tanto se toma como referência exegetas, teólogos biblistas como Charles H. Dodd, Xavier Léon-Dufour, John Dominic Crossan, Johan Konings e, sobretudo, Raymond E. Brown. A dissertação aponta para uma comensalidade Eucarística no Sinal dos pães, da narrativa joanina em comparação com os sinóticos. O ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribuiu, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos. Na comensalidade Eucarística internalizamos para dentro da nossa "carne" humana a ação, gestos e palavras, de Jesus - o Pão da vida – e nos comprometemos a criar e recriar relações de tolerância, de reciprocidade, de respeito, de solidariedade e gratuidade, de esperança e vida eterna.
2011	Mariana Pamplona Ximenes Ponte	No primeiro ela dorme, no segundo a gente reza: etnografia de um grupo de peregrinação de Nazaré no bairro do Umarizal em Belém-PA	Círio de Nazaré / Peregrinação / Esmolação	UFPA	ANTROPOLOGIA	D	CAPES - DS	A peregrinação de Nazaré é a "esmolação" do Círio de Nazaré, em Belém-PA, e antecede o ápice deste que é o ritual religioso mais importante da cidade e da região. Para a Arquidiocese de Belém é um evento que evangeliza e prepara as famílias belemenses para a festividade, no intuito constante de fazer com que o sagrado domine o profano. No entanto a religiosidade popular, aqui tratada a partir do contexto paraense, atrela sagrado e profano complementarmente, e está presente em todos os eventos do Círio de Nazaré. A Peregrinação de Nazaré promove uma sociabilidade ímpar entre vizinhos de diversos bairros de Belém, que através de uma corrente de dádivas e trocas rituais, iniciam e mantêm relações de

								solidariedade. A comensalidade que há neste evento celebra a comunhão entre os participantes através do oferecimento de um banquete para os que acompanham a santa de casa em casa.
2009	Melina Valério dos Santos	Características sócio-demográficas e componentes alimentares dos pratos de comensais em restaurantes por peso	Restaurant e por peso, almoço, alimentação fora de casa	UFSC	NUTRIÇÃO	D	Capes - PROF	Há indícios de que o crescimento do mercado de alimentação fora de casa possa estar trazendo consequências negativas para a saúde da população. Estudos demonstram que, em restaurantes, atributos como o custo acessível, a conveniência e a variedade podem estimular escolhas alimentares saudáveis. Assim, acredita-se que os restaurantes self-service por peso, modalidade difundida no Brasil, possam representar uma opção para alimentação saudável fora de casa. Porém, poucos são os estudos realizados neste tipo de restaurante. Diante disto, o objetivo principal deste trabalho foi identificar as possíveis relações entre as características sócio-demográficas de comensais que almoçam em restaurantes por peso comerciais e os componentes alimentares de seus pratos. O caminho percorrido para alcançar este objetivo incluiu o desenvolvimento de um método que pudesse ser aplicado em restaurantes por peso comerciais. A revisão bibliográfica considerou: as características de consumo alimentar das populações em âmbito internacional e nacional, a escolha alimentar e a alimentação saudável fora de casa, bem como as características e estudos sobre restaurantes por peso, discutindo-os como uma opção para alimentação saudável fora de casa. Realizou-se um Estudo Transversal Descritivo. Foram selecionados, de forma sistemática com início aleatório, 678 indivíduos com idade acima de 16 anos que almoçavam em um restaurante por peso no município de Florianópolis. O local foi selecionado de forma intencional, considerando a localização na região central do município, o preço médio para a região, a presença de clientela heterogênea e diversidade de preparações no bufê. A coleta de dados foi realizada nos meses de agosto e setembro de 2008, em 10 dias não consecutivos, excluindo finais de semana. Realizou-se a coleta em duas etapas: observação direta, por meio de registro fotográfico do prato do comensal, e aplicação de um questionário. Por meio do questionário, foram obtidos os dados sócio-demográficos (idade, sexo, estado civil, escolaridade, ocupação) e as respostas às perguntas sobre "frequência que almoça em

								alimentação fora de casa no Brasil e da escassez de publicações sobre este tema encontradas na literatura, acredita-se que este estudo vem contribuir para esta lacuna, tanto pelos seus resultados específicos, quanto pelo método utilizado.
2009	Rafael Fernandes Mendes Júnior	Os animais são muito mais que algo somente bom para comer	Caça, comensalidade, ojepota	UFF	ANTROPOLÓGIA	D	Nenhum	Esta dissertação foi realizada tomando por base a experiência etnográfica junto a duas populações Mbya-Guarani que desde o princípio dos anos 90 do século passado vivem no litoral sul fluminense. Neste trabalho, privilegiei como tema os significados simbólicos da caça para elaboração de um discurso acerca da socialidade. A despeito do valor conferido à capacidade de compartilhar alimentos e saberes, através da caça foi possível analisar algumas concepções mbya sobre os perigos que envolvem a comensalidade, seja em nível intra-aldeão, seja com outras categorias de seres: os animais e os mortos; tais perigos envolvem tanto a feitiçaria emanada por outras pessoas, quanto o risco de ser seduzido por essas categorias de seres e, em consequência passar por um processo de transformação humano-animal denominado: -jepota.

2004	Ramona Muhlbach	Plantar, pescar... cozinhar e comer: estudando o sabor local	cultura alimentar, alimentos locais, agricultura familiar	UFSC	Agroecosistemas	D	CAPES - DS	<p>O alimento é tratado neste estudo como um condutor para se entender o ser humano em seu ambiente e nas suas relações sociais. Tais relações articulam-se quando se compreende o alimento a partir de sistemas alimentares e das culturas humanas, ou seja, quando se percebe que ele percorre caminhos que entrelaçam as relações sociais, as quais são construídas desde a produção até o consumo, podendo apresentar-se com diferentes significados para distintos grupos sociais. Este trabalho aborda tais relações a partir de um grupo social específico - os moradores antigos do bairro Campeche (Florianópolis, SC ? Brasil), cognominados ?nativos?, com os quais se buscou compreender as relações entre as formas de obter os alimentos e a sua representação/significação dentro do cotidiano alimentar. Realizou-se uma pesquisa qualitativa, cujos dados principais se obteve por meio de entrevistas semi-estruturadas e do levantamento de documentos sobre a história da comunidade e do município. Os resultados mostraram que, até meados do século XX, as famílias de nativos ainda tinham como prática alimentar a variedade oferecida pelos alimentos locais - mandioca, feijão, batata-doce, amendoim, melancia, peixes e aves -, os quais representavam os períodos de plantio, colheita e extração (caso do peixe e dos frutos do mar), assim como lançavam mão das estratégias de circulação de alimentos (escambo ou venda) para complementação da dieta alimentar. Na tomada de decisão sobre o que, como e onde plantar, agiam diversos fatores pautados no conhecimento sobre os agroecossistemas e as necessidades de consumo alimentar das famílias, os quais se articulavam e garantiam a identidade do grupo. A partir de 1970, verificou-se que tanto as formas de obtenção como as práticas alimentares sofreram transformações decorrentes, sobretudo, do processo de avanço da urbanização na região. Como consequência, houve a redução de espaços agricultáveis, e os alimentos passaram então a ser ofertados por uma nova e crescente rede de mercados, muitas vezes não condizentes com aquela antiga produção local. O resultado final pôde ser constatado nas alterações em torno do ato alimentar, na incorporação de novos alimentos e preparações, bem como nas mudanças na comensalidade entre as gerações. O estudo indica para a importância de trabalhos, políticas públicas e ações efetivas direcionadas à valorização dos alimentos, das comidas e das antigas práticas construídas culturalmente por este grupo dentro de um novo contexto onde predomina um modo</p>
------	-----------------	--	---	------	-----------------	---	------------	---

								de vida urbano.
2011	Sérgio Albuquerque Damião	Reino de Deus e Opção pela Insignificância. A partilha da mesa, símbolo e sinal da relação de Jesus com os pobres, como paradigma para a sacramentalidade eclesial	Reino de Deus; Sacramento; Igreja; Pobreza; Mesa; Comensalidade	PUC - RJ	TEOLOGIA	D	CNPq	O Concílio Vaticano II buscou aproximar novamente a Igreja da sociedade através do diálogo e do serviço. Este impulso dado pelo Concílio repercute na Igreja latino-americana desencadeando uma tomada de consciência de seu papel junto à realidade que lhe circundava. Para isto a utilização das análises provenientes das ciências sociais ajudará na percepção da realidade. Isto desembocará em uma Igreja que procurará estar mais atuante junto à população marginalizada da sociedade, defendendo seus direitos e sua vida. Entretanto, atualmente, apesar dos pronunciamentos oficiais, existe um incômodo silêncio eclesial no que tange a pobreza e seus rostos. Dentro deste movimento, este trabalho visa discorrer sobre a sacramentalidade da Igreja, sua vinculação ao Reino de Deus e consequente inserção no contexto atual, que apresenta novos desafios para a comunidade eclesial e sua configuração. Neste intuito, apresentamos uma breve análise acerca do significado conceitual do termo pobreza e suas implicações. E, a partir da "comensalidade aberta" estabelecida por Jesus e suas conseqüências, delineamos perspectivas eclesiológicas que apontem caminhos para a construção contínua de uma Igreja que seja cada vez mais Sacramento do Reino.

1998	Solange Menezes da Silva Demeterco	Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades	famílias; comensalidade; memória	UFPR	HISTÓRIA	D	CAPES - DS	<p>Nesse trabalho tratou-se de aspectos simbólicos relacionados ao ato de alimentar-se, desde a escolha e o preparo do alimento (considerado aqui uma categoria histórica), seu consumo e o ritual que envolve uma refeição, particularmente quando esta é feita em companhia, caracterizando-se então como uma forma de sociabilidade - a comensalidade. Interessou investigar como se dava a produção, a sistematização e a transmissão do saber culinário ao longo do tempo. Partindo-se fundamentalmente da análise de cadernos de receitas, buscando-se compreender o universo criativo da culinária. Tinha-se como objetivo principal analisar em que medida as informações contidas neste material refletiriam mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos e na criação de certos pratos, resgatando aquelas receitas que seriam consideradas importantes, exatamente por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos em que se concretiza o ritual da comensalidade. Fontes adicionais foram arroladas, tais como relatórios das atividades do governo estadual, Boletins da Prefeitura Municipal de Curitiba, relatos de viajantes estrangeiros, obras de cronistas e memorialistas, manuais de economia doméstica, alguns livros de cozinha e periódicos da época - jornais e revistas. Além destas, fez-se uso de fontes orais, entrevistas com pessoas que forneceram os cadernos de receitas para análise. Para dar conta dos objetivos e do recorte temporal estabelecido, procurou-se entender os aspectos culturais do alimento como uma categoria histórica (Santos), fazendo uso de conceitos como habitus (Bourdieu), sociabilidade (Baechler), gosto (Bourdieu e Brillat-Savarin), comensalidade, memória, civilidade (Elias), arte culinária, cozinha e comida de casa (Da Matta). Autores como Gilberto Freyre e Câmara Cascudo foram fundamentais para a pesquisa. Verificou-se que os cadernos de receitas eram consultados habitualmente e a culinária que prevalecia era a familiar, o trivial tradicional, fruto de um "saber fazer" transmitido entre as mulheres da família ou por outras por elas selecionadas para vivenciar a comensalidade. A comida da casa (Da Matta) era a mais valorizada - é a chamada comida da mamãe, o doce da vovó. As receitas de doces dos cadernos consultados e esse fato determinou o rumo da pesquisa. Concluiu-se que estas são as receitas relacionadas a momentos e/ou pessoas especiais para quem cozinha e/ou para a família que detém a receita. São comidas que têm a</p>
------	------------------------------------	---	----------------------------------	------	----------	---	------------	---

								capacidade de evocar sabores, lugares, momentos ou pessoas especiais; enfim, são receitas que têm história, as doces lembranças.
2008	Thais Salema Nogueira de Souza	Alimentação, Educação e Promoção da Saúde: concepções e práticas de profissionais da saúde e de educação da rede municipal do Rio de Janeiro	Alimentação e cultura; educação em saúde; promoção da saúde	UFRJ	EDUCAÇÃO	D	CAPES - DS	Os saberes e práticas dos indivíduos se (re) produzem cotidianamente com base no entrelaçamento da bagagem pessoal com as relações humanas e sociais experimentadas nos diversos espaços coletivos. Nesse sentido, escolas e unidades de saúde se configuram como espaços privilegiados de atuação e investigação. Como formuladores de opinião, professores, merendeiras, agentes comunitários e profissionais de saúde têm papel crucial na difusão de saberes e práticas sobre a alimentação e saúde na sociedade, além de contribuírem na conformação das diferentes identidades. O presente estudo tem como objetivo analisar concepções e práticas que profissionais de saúde e de educação da rede pública municipal do Rio de Janeiro têm sobre alimentação, promoção da saúde e educação em saúde. Para isso, foram consideradas as discussões desenvolvidas no âmbito da sócio-antropologia da alimentação e das novas visões sobre a promoção da saúde e sobre educação em saúde. Nesta pesquisa utilizaram-se metodologias qualitativas e buscou-se valorizar as inter-subjetividades e os significados atribuídos pelos sujeitos às suas próprias experiências de vida. A coleta de dados aconteceu em dois momentos. O primeiro conjunto de dados teve como tema central a alimentação e foram obtidos por meio de quatro grupos focais realizados em 2005, envolvendo 23 profissionais, de diversas regiões da cidade. O segundo conjunto de dados teve

								como tema central a promoção e a educação em saúde e foram colhidos em 28 entrevistas realizadas no ano de 2007, junto a profissionais de uma área específica da cidade. O tratamento e análise do material tiveram como referência o método de análise temática proposto por Bardin. Nas análises sobre o universo da alimentação, os debates giraram em torno das mudanças e permanências nos sistemas alimentares, e das novas questões vivenciadas pelo comensal na contemporaneidade. Já nas análises referentes à saúde, promoção e educação em saúde, percebemos que eles se situam em duas vertentes: com discursos e métodos mais tradicionais, normativos, acrílicos e pouco dialogais; e com concepções e ações mais progressistas, contextualizadas, interdisciplinares e participativas. Ao final deste estudo, perceberemos que a reflexão sobre a interseção dos papéis de educador e de promotor de saúde, a serem desempenhados pelos profissionais de saúde e de educação, traz novas perspectivas de atuação no desenvolvimento da cidadania e da qualidade de vida da população.
2009	Ursulina Maria Silva Santana	A festa e o candomblé : o sagrado vai à mesa	Candomblé. Festa. Comensalidade. Dádiva. Hospitalidade.	UAM	TURI SMO	D	UAM	Os agrupamentos de escravos que se formaram mobilizados pelas condições internas e adversas que aqui encontraram, criaram uma rede de cooperação que promoveu e facilitou o desenvolvimento da religião afro-brasileira que chamamos de Candomblé. Essa manifestação religiosa tem na festa o seu centro de convívio e reverência aos Orixás, deuses que entram em cena, incorporam seus escolhidos, quando todos dançam, brincam e comem. É na comensalidade que se afirma o sagrado. O estudo - de caráter exploratório - teve como procedimento metodológico a observação participante nas festas brancas que ocorreram nos três finais de semana do mês de janeiro de 2008, no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, Bahia; tem como objetivo avaliar o papel da comensalidade na celebração dessa festa (pública) que se caracteriza pela hospitalidade quando acolhe a comunidade. A circularidade que assinala a manifestação da dádiva é facilmente identificada na realização da festa, na oferta de alimentos aos Orixás, que, por sua vez, manifestam sua gratidão aos participantes em forma de bênçãos. Resulta dessa análise que no Candomblé a festa tem um lugar de destaque a ponto de ser considerada como sua marca distintiva. Os deuses entram em cena e incorporam seus eleitos: todos brincam, dançam e se divertem.

2009	Yoko Nitahara Souza	A comunidade e Uchinanchu na Era da Globalização: Contrastando "okinawanos" e "japoneses"	Migração e Diáspora, Globalização	UNB	ANTROPOLOGIA	D	Nenhum	O trabalho versa sobre a identidade nikkey no Brasil com um foco específico na contrastiva construção identitária operada entre uchinanchu e naichi, okinawanos e japoneses. Compartilhando a dinâmica do fluxo migratório do Japão para o Brasil os dois grupos transpuseram para terras alhures não só a sua própria cultura, língua e identidade como também carregaram em sua diáspora a relação de contraste e distinção existente entre uchinanchu e naichi. Após uma aproximação com relação aos dois grupos realizada em uma pesquisa etnográfica abordando alimentação, comensalidade, festas, sociabilidade, parentesco, articulações sociais, pertencimento e identidade se percebe que a atual conformação das comunidades uchinanchu e nikkey se diferenciam drasticamente. Fatores culturais e identitários, conceitos e idéias que determinam sentimentos de identificação e pertencimento operaram na conformação de duas comunidades cujas trajetórias diaspóricas apesar de paralelas, apresentam características fundamentalmente distintas.
2009	Clódson dos Santos Silva	Do Lado de Cá e do Lado de Lá – Tempos e Espaços dos Conflitos da “Política” em Santana do Acaraú – CE	Política, Cultura, Violência, Santana do Acaraú	UFC	SOCIOLOGIA	T	CNPq	Em Santana do Acaraú - Ceará - BR, a disputa pelo poder local se acirra na época das eleições, principalmente nos pleitos municipais. Esse é o momento identificado pelos moradores como “tempo da política”, nele as facções políticas são claramente identificadas em um tipo de “conflito aberto/autorizado”. É um período de festas, manifestado nos rituais de comensalidade, nas carreatas, nas passeatas e nos comícios e também é um período de conflitos expressos nos novos recortes sociais que dividem pessoas que, em outros momentos, estariam unidas por relações de parentesco, amizade e/ou vizinhança. Contudo, nem sempre os conflitos característicos do tempo da política findam com a apuração dos votos e a investidura do cargo. O modo como a campanha foi conduzida, as acusações de fraude e a solicitação de recotagem dos votos, podem colocar em risco “o fecho do tempo da política”, levando os conflitos característicos de tal temporalidade para além do período eleitoral. A partir dos significados nativos da política, examino de que forma os conflitos da política são vivenciados pelos santanenses em três temporalidades distintas: os conflitos em momentos eleitorais; os conflitos no cotidiano; os conflitos no que denomino de tempo da política suplementar, em que a persistência do conflito adquiriu dimensões diferenciadas, para além do chamado “tempo da política”. Desta forma, procuro nesta tese compreender

								como é construído socialmente o lugar da política, atribuindo a ela territorialidade, uma linguagem e temporalidade específicas, enfim, um período em que ela é permitida, "o tempo da política", e como isso reforça e constrói a política como o lugar dos políticos profissionais.
2011	Daniela Bunn	A imagem alimentar e o advento do menor na literatura infantil: estranhamentos de Gianni Rodari	Literatura; Infância; Menor; Alimento; Estranhamento; Escola	UFSC	LITERATURA	T	CAPES - Outros	Elaborou-se esta tese a partir da pesquisa sobre a presença da imagem do alimento em contos clássicos da tradição oral em (re)leituras literárias para crianças. Tomam-se aqui o alimento e o ato de comer em uma dimensão estética, levando em consideração o duplo código que se articula nos livros infantis: o texto e a ilustração. O trabalho visa, em uma distribuição rizomática, potencializar a literatura infantil em sala de aula a partir do aparato teórico-metodológico oferecido pelo escritor italiano Gianni Rodari em sua Gramática da Fantasia (1982). Alimento, imaginação, fantasia, estranhamento e relações com o menor articulam-se como a formação de um leitor híbrido ou, nos termos da pesquisa, um leitor menor. Por meio de estratégias indisciplinadas, discute-se a comensalidade e suas mudanças histórico-sociais - da escassez do alimento ao comer em excesso -, e tais estratégias resultam em uma metáfora alimentar que pensa o alimento na literatura e a literatura com alimento. Neste sentido, chega-se a um encontro produtivo entre as narrativas e o leitor, tendo por um lado, o livro atrativo e/ou nutritivo, e, por outro lado, um percurso da fome ou do desejo de comer, da devoração cultural, de uma educação alimentar.

1997	Maria do Carmo Marcondes Brandão Rolim	Gosto prazer e sociabilidade - bares e restaurantes de Curitiba	sociabilidade, comensalidade, gosto	UFPR	HISTÓRIA	T	nenhum	<p>A tese Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1960-60, tem como pressuposto: o comer e o beber entre amigos reforça os laços sociais da amizade e transforma os bares e restaurantes em espaço onde melhor se vivem as relações de alteridade, ao partilhar-se do ritual da comida e a interiorização do gosto e prazer de estar reunido. Para a comprovação desse pressuposto foi escolhida a cidade de Curitiba nos anos 50-60, pois segundo informações, as origens dos bares e restaurantes datava desses anos bem como a literatura especializada constata que nesses anos Curitiba sofria as consequências de um novo ritmo de crescimento e de euforia desenvolvimentista. A cultura cafeeira foi se afirmando como prioridade econômica e política do Paraná e Curitiba direta e indiretamente passou a usufruir as consequências desse "boom" ocasionado pelo café. Se a cozinha é um dos espelho da sociedade, um microcosmo da vida social, os bares e restaurantes da cidade nos anos 50-60 deveriam constituir-se em reflexos dessa Curitiba que estava vivenciando a euforia desenvolvimentista, deveriam constituir-se em espaços de privilégio da moda, do novo (comidas étnicas, sanduíches, hot-dogs), da mudança de hábitos. Nesse período, os bares e restaurantes da cidade, mais do que um negócio, eram verdadeiros pontos de encontro. Foram pesquisados 36 bares e restaurantes mais frequentados e que marcaram a memória de muitas pessoas, emprestando significados à comensalidade e à sociabilidade dos frequentadores desses espaços. Os entrevistados foram os proprietários, garçons e frequentadores ligados aos 36 estabelecimentos. As entrevistas retrataram nitidamente o fato de que as idas aos bares e restaurantes eram momentos prazerosos que pontuavam o dia/noite das pessoas porque estavam imbuídas de um ritual - o da comensalidade - que dava sentido a esses atos. Constatou-se através das entrevistas e de várias publicações que os bares e restaurantes congregavam amigos, reuniam pessoas, frutificavam amizades, que aí tinham a oportunidade de comemorar acontecimentos marcantes da trajetória pessoal. Muitos desses ambientes foram explicitamente considerados por alguns de seus frequentadores, como a continuidade de seus lares, a sua "segunda casa". A espacialização da sociabilidade pode ser vista nos depoimentos, a partir de uma frequência bastante discriminatória aos bares e restaurantes. Havia aqueles locais onde predominavam as famílias, principalmente para almoçar, nos</p>
------	--	---	-------------------------------------	------	----------	---	--------	---

								domingos. Outros locais discriminavam por gênero.
2010	Paulo Roberto Cardoso da Silveira	Alimentos e bebidas orgânica na comensabilidade contemporânea: um estudo a partir dos processados orgânicos no Rio Grande do Sul - Brasil	Orgânicos; Processados Orgânicos; Supermercados	UFSC	INTE RDIS CIPLI NAR CIÊN CIAS HUM ANA S	T	Nenhum	Este trabalho busca compreender o processo de estruturação do campo organizacional dos alimentos e bebidas orgânicos no Brasil, tomando com objeto de estudo os processados orgânicos no Estado do Rio Grande do Sul. Propõe-se um processo investigativo que contribua na resposta a uma indagação fundamental: qual espaço que a alimentação orgânica pode ocupar na comensalidade contemporânea e seu papel na qualificação ou superação do sistema alimentar industrial ancorado em grandes impérios alimentares. Para alcançarmos este objetivo, percorremos um longo caminho, analisando a passagem da comercialização de orgânicos in natura para produtos com maior valor agregado, onde novas relações são travadas entre os diferentes atores envolvidos e as convenções baseadas na confiança entre agricultor-consumidor são substituídas por mecanismos de ação à distância pertinentes a uma lógica estritamente mercantil. Neste processo, verificamos que se despersonaliza o produtor, introduzindo-o no papel de fornecedor, ator indiferenciado do qual se cobra atender um conjunto de exigências impostas pelos grandes varejistas. Neste novo universo, busca-se adentrar na lógica das grandes redes de supermercados, sua disposição de aumentar a comercialização de orgânicos, analisando como operacionalizam esta política na relação com os produtores-fornecedores e como exercitam seu papel de gerador de opções diante de um consumidor

							<p>mais atento ao que põe em sua mesa. Mergulha-se na disputa pelo conceito de qualidade, onde cada ator prioriza determinados atributos e onde os consumidores decidem seus atos de consumo baseados em um leque de aspectos que envolvem saúde, meio-ambiente, funcionalidade, prazer, preço e acessibilidade. O trabalho realiza-se em um período em que uma nova legislação para produtos orgânicos se institui no país e permite analisar as tensões que provocam nas relações entre os diferentes atores do campo organizacional dos orgânicos. Esta tensão se intensifica quando se percebe que os processadores de alimentos e bebidas orgânicas se vêem na encruzilhada entre organizar a produção e a gestão para atender a demanda dos grandes circuitos de comercialização, em especial as redes de supermercados e pelo sua posição hegemônica no ramo do varejo alimentar ou manter a tradição do movimento da agricultura orgânica no Brasil, a preferência pelos circuitos curtos de comercialização.. Para efetivar a análise que se propôs, constituiu-se um enfoque interdisciplinar, onde se mobilizou elementos da sociologia da alimentação, da sociologia ambiental, da antropologia da alimentação, da sociologia ambiental e da sociologia do consumo. Demonstra-se que em um campo organizacional em construção, os processadores de alimentos e bebidas orgânicas buscam se aproximar dos supermercados com cautela, pretendendo manter diversos canais de comercialização, adotando estratégias de preservação de espaços de mercado, historicamente constituídos. De outra parte, em sua relação com os supermercados buscam resistir a assumir o papel de fornecedor, procurando preservar sua identidade como produtor. Finaliza-se com a reflexão sobre os caminhos possíveis dos processados orgânicos e suas potencialidades e limites para transformar as práticas alimentares e re-significar as relações produção-distribuição-consumo.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

2007	Rogéria Campos de Almeida Dutra	Famílias e redes sociais: um estudo sobre práticas e estilos alimentares no meio urbano	Alimentação; consumo; família; redes sociais;	UFRJ	ANTROPOLÓGIA	T	CAPES - DS FAPERJ (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do RJ)	Esta tese se insere no campo das reflexões sobre a dimensão cultural da alimentação, do papel da comida como mediador das relações sociais e das relações consigo próprio, ou seja, sua posição estratégica na experiência subjetiva da cultura. Ao estudar padrões de comestibilidade e comensalidade na constituição do gosto, analisa a questão do consumo na sociedade contemporânea. Tem como objetivo a investigação das práticas e estilos alimentares no meio urbano, apresentando como foco de análise a experiência familiar. Ao eleger famílias de classe média cariocas, com diferentes formas de inserção, seja por habitarem diferentes bairros, seja pelo tempo biográfico do grupo familiar, procura refletir sobre a organização social do meio urbano, assim como sobre a questão dos ciclos de desenvolvimento do grupo doméstico. O parentesco na vida cotidiana assume uma nova dimensão no contexto da grande metrópole, onde a família convive com outros grupos de referência, fazendo-se necessária a investigação de redes sociais de forma a se compreender os repertórios potenciais dos vínculos.
------	---------------------------------	---	---	------	--------------	---	---	--