

## COMENSALIDADE: A DÁDIVA DA HOSPITALIDADE ATRAVÉS DA GASTRONOMIA

COMMENSALITY: THE GIFT OF HOSPITALITY THROUGH GASTRONOMY

Ewerton Reubens Coelho Costa<sup>1</sup>

Recebido em 28/08/2014

Aprovado em 01/11/2014

<sup>1</sup> Mestrando em Gestão de Negócios Turísticos pela Universidade Estadual do Ceará. [ewertonreubens@hotmail.com](mailto:ewertonreubens@hotmail.com)

### RESUMO

O presente artigo trata sobre a comensalidade. Tem como objetivo explicitar o papel da comensalidade como um dos elementos importantes na hospitalidade - não só na atividade turística, no setor hoteleiro, mas na vida social do indivíduo. Trata-se de um estudo exploratório, com base na revisão bibliográfica. Dentre os resultados encontrados, constatou-se que a comensalidade traz uma simbologia de bem-estar e interação social à mesa que permeia as sociedades, e que agrega valor ao ser hospitaleiro e a hotelaria.

### PALAVRAS-CHAVE

Comensalidade; Hospitalidade; Gastronomia.

### ABSTRACT

This article discusses about the Commensality. Aims to clarify the role of commensality as one of the important elements in hospitality - not only in tourism, in the hotel industry, but in the social life of the individuals. This is an exploratory study, based on literature review. Among the findings, it appears that commensality brings a wellness symbolism and social interaction at the table that permeates societies, and that adds value to a welcoming people and in the hotel industry.

### KEY WORDS

Commensality; Hospitality; Gastronomy.

## 1. INTRODUÇÃO

Fazendo compras no supermercado, ouvi, despreocupadamente, a conversa de duas senhoras de meia idade. O diálogo gira em torno de um almoço especial que uma das senhoras ofereceria à amiga que viria de outro estado lhe visitar. Chamou-me atenção na conversa o momento em que uma das senhoras disse à outra que “hoje em dia as pessoas não sabem mais receber aos outros,

como antigamente”. A interlocutora concordou com a amiga retrucando que isso se devia a “modernidade, a falta de tempo e de interesse dos jovens pela cozinha”.

Na tentativa de entender melhor esse panorama, resolveu-se estudar o tema, num momento em que a hospitalidade tem se tornado tópico de discussão essencial para aqueles que trabalham na pesquisa, formação, gestão e prestação de serviços ligados ao turismo e a hotelaria, sobretudo preocupados com a hospitalidade brasileira, em virtude dos megaeventos como a Copa do Mundo e os Jogos Olímpicos.

O artigo tem como principal objetivo explicitar o papel da comensalidade como um dos elementos importantes para a hospitalidade - não só na atividade turística, no setor hoteleiro, mas na vida social do indivíduo.

A hipótese inicial é que a comensalidade é um dos fatores primordiais para que a hospitalidade esteja completa na sua base. E para tanto, este trabalho abordará conceitos e definições de hospitalidade e comensalidade para que se possa observar a presença das mesmas e a interação social criada com elas. Desta forma, Trata-se de um estudo exploratório com base na revisão da literatura que contempla as categorias: hospitalidade, comensalidade e hotelaria.

## **2. DO MITO DA HOSPITALIDADE**

Ao tratar da hospitalidade não se pode fugir do enunciado mitológico frequentemente utilizado nas aulas iniciais dos cursos de graduação, ou até mesmo nos cursos técnicos de turismo e hotelaria, como premissa inicial para o entendimento e desenvolvimento da hospitalidade pelo mundo ao longo dos tempos. O mito em questão compreende a hospitalidade como uma virtude, e o apresenta como dádiva - como se pode observar em Boff (2005).

Reza a lenda que certa vez Zeus, o senhor do Olimpo, e Hermes, seu alado filho, senhor da comunicação, decidiram se disfarçar de pobres e andar entre os mortais sem serem percebidos, com um intuito de descobrir como andava a humanidade. Eles vagaram por muitos lugares, conheceram muita gente, lhes pediram ajuda, mas todos lhe negaram. Os deuses ouviram palavras ofensivas, não eram encarados nos olhos e sempre acabavam sendo tratados com desdém. Por conta disso

passaram sede e fome e outras privações. Exaustos, depois de muito caminhar, Zeus e Hermes, já não mais acreditavam que o ser humano era capaz de lhes dar um mínimo de hospitalidade (eles só queriam beber água fresca, uma refeição quentinha, aliviar os pés com água morna e uma cama para deitar). Chegando à Frigia, lugar reconhecidos por seus inúmeros criminosos e arruaceiros, os deuses encontraram ali um casal de velhinhos bem pobres, Filêmon e Báucis, que, apesar das dificuldades, eram felizes. O casal fazia tudo junto, sempre um ajudando ao outro.

Quando os deuses-mendigos lhe bateram à porta, foram recebidos pelos dois anciões com largo sorriso. O dono da casa pediu que eles entrassem, pois eles estariam famintos e cansados; enquanto a senhora, lhes oferecia cadeiras para sentar e foi imediatamente lhe buscar água para lhes matar a sede. Na volta ainda lavou os pés dos dois andarilhos. Enquanto os deuses descansavam o casal colheu legumes, usou o último pedaço de toucinho que tinham e lhes prepararam uma refeição – queriam até matar o último ganso que tinham, mas os deuses lhe impediram. Os deuses tinham os olhos cheios de lágrimas vendo aquela hospitalidade toda – o casal lhes deu tudo o que tinham, sem pensar no amanhã.

Depois da refeição o casal ofereceu sua cama para que eles dormissem. Neste instante uma grande tempestade apareceu e o casal saiu para ajudar os vizinhos. Naquele momento uma metamorfose aconteceu: a chuva se foi e a velha choupana do casal se transformou num lúcido templo de mármore, onde o teto reluzia em ouro. Zeus e Hermes mostraram sua verdadeira aparência e o casal ficou espantado, mas cheios de alegria. Imediatamente puseram-se de joelhos, em sinal de adoração. Foi quando os deuses lhe permitiram que eles fizessem um pedido para cada um deles: como sempre, os dois pediram juntos, queriam servi-los pelo tempo que restasse a eles e que gostariam de morrer juntos, pois assim não precisariam cuidar um do outro. Assim, “depois de anos servindo no templo, Filêmon e Báucis foram transformados em carvalho e tília, respectivamente; suas copas e galhos se entrelaçaram no alto, assim abraçados e unidos para sempre” (BOFF, 2005: 85).

Sabe-se, através de relatos de viajantes que passam pela atual Turquia, região onde o mito supostamente teria ocorrido, da existência dessas árvores encontradas lado a lado, com seus entrelaçamentos de galhos e copas. E que, os habitantes mais velhos daquela região continuam ensinando aos mais novos que: quem hospeda um peregrino, hospeda a Deus. Du Boulay (1991) enfatiza a hospitalidade como uma dádiva que acontece perfeitamente quando não se espera por um

retorno (p.45), e traz a relevância do poder da história da hospitalidade através da importante contribuição folclórica, da mitologia (p.49).

Com base em Eliade (1994) considera-se que os mitos são compreendidos como narrativas antigas que procuram revelar o sentido das coisas e que, para tanto, possuem três funções básicas: contar (aquilo que tem grande significado pra nossa vida e nos afeta diretamente); explicar (aquilo que é significativo e que tem respostas para nossas indagações); e, revelar (os mistérios do universo e as dimensões do ser humano).

Assim pode-se concluir que o mito da hospitalidade conta a estória do surgimento desta atividade, onde se observa interação social e a comensalidade (BOFF, 2005). Neste mito, em particular, pode-se perceber: as necessidades e a precariedade dos viajantes e a existência de uma sensibilidade para resolver ou amenizar aquelas situações; o uso da compaixão – quando o hospedeiro esquece-se de si e cuida do outro querendo ajudar; a acolhida calorosa e cheia de ânimo - o convite para acomodarse, o ascender do fogo, o oferecer água para uma breve toalhete, oferecer a própria cama; e, a comensalidade, o servir abundante comida e bebida, compartilhando da presença dos visitantes, da refeição, do vinho.

É com esta conjuntura inicial, acreditando na hospitalidade como uma dádiva, e percebendo a função comercial da hospitalidade na contemporaneidade, que este escrito passa então a se pronunciar sobre a importância da comensalidade para que a hospitalidade seja exercida na sua plenitude.

### **3. DA HOSPITALIDADE**

O que geralmente acontece quando o senso comum pensa em hospitalidade é uma percepção vaga do que ela de fato vem a ser - o que faz com que ela seja compreendida de maneiras diferentes tanto na sua definição, quanto na sua origem.

A palavra hospitalidade deriva do latim *hospitalitate*. Também da palavra latina *hospitalitas-ati*, a noção de hospitalidade traduz-se como o ato de acolher, hospedar; a qualidade do hospitaleiro; boa acolhida; recepção; tratamento afável, cortês, amabilidade; gentileza. (PLENTZ, 2007, p.58)

Campos (2005, p.19) acrescenta que a origem da palavra hospitalidade está no latim, em “*hospitalis Jupiter*” (o deus do viajante). E que o termo tenha se incorporado ao vocabulário de alguns idiomas para indicar serviços na área de hospedagem e de alimentação. Isso ocorria num ambiente que Belchior e Poyares (1987) apud Campos (2005), apresentam com *hospitium*, termo latino para nomear o lugar no qual as pessoas se instalavam para conseguir alimento e descanso, em caráter temporário, durante suas viagens. Esse *Hospitium*(hospitalidade), para Cândido e Vieira (2003, p. 27), significa hospitalidade dada ou recebida. Mas sabe-se que existe outro termo em latim, *hospitalitas*, que exerce o mesmo significado de dar ou receber bom acolhimento.

No estudo da hospitalidade se pode encontrar uma distinção para conceituar o termo. No entanto este trabalho busca se basear em dois dos estudiosos mais relevantes sobre o tema, Camargo (2004) e Boff (2005).

Camargo (2004) defende a existência de duas escolas para o estudo da hospitalidade: uma americana e a outra francesa. A escola americana apresenta a hospitalidade como uma versão comercial, fundamentada num contrato e na troca, distanciando-se da antiga hospitalidade. Enquanto a escola francesa acredita na hospitalidade como dar-receber-retribuir, sem foco no lado comercial, debruçando-se, sobretudo na hospitalidade doméstica e pública. E tem como premissa fundamental que a hospitalidade não deve impor condições, que o sujeito fique feliz quando pode ser hospitaleiro com o outro. Fica evidente em Boff (2005, p.198) sua crença na hospitalidade como uma virtude. Sobretudo quando ele fala que a hospitalidade é, antes de tudo, uma disposição da alma, aberta e irrestrita. Ela, como o amor incondicional, em princípio, não rejeita nem discrimina a ninguém. É simultaneamente uma utopia e uma prática.

Assim como em Mauss (1974), Camargo (2004) e Boff (2005), este trabalho defende e segue a escola francesa, que acredita na hospitalidade como dádiva, sem preconceitos, e que a oferece por sentir-se bem com isso. O que nos permite estar de acordo com o processo de hospitalidade compreendido em três momentos: dar, receber e retribuir - acreditando que o contato humano não se estabelece como contrato comercial.

Entende-se, portanto, a hospitalidade como um ritual básico do vínculo humano, que ocorre num determinado espaço com a interação de dois atores: no primeiro momento um ator vira anfitrião

para receber o hospede, e num momento seguinte, ocorre uma inversão de papéis. É como se existissem leis não escritas para regulamentar este ritual de sociabilização, e que a violação dessas leis coloca o ator da violação como hostil, sem hospitalidade.

Hospitalidade é um processo de comunicação interpessoal, carregado de conteúdos não verbais ou de conteúdos verbais que constituem fórmulas rituais que variam de grupo social para grupo social, mas que ao final são lidas apenas como desejo/recusa de vínculo humano. (CAMARGO, 2004, p.31)

E se existe algum meio que permite o entendimento dessas leis ocultas da hospitalidade, seriam os mitos. Pois são justamente os mitos que acabam estabelecendo uma possibilidade lógica de se compreender a hospitalidade. É através do mito, por exemplo, que se conhece as noções primordiais da hospitalidade, como a posição de anfitrião e hóspede – e no que elas implicam. Sabe-se que as crenças religiosas são as maiores fornecedoras de mitos sobre a hospitalidade. É através delas que se entende a hospitalidade como dádiva, que implica num certo “sacrifício” em função do hóspede e que deixa, mesmo que implícito, um interesse, que pode ser religioso, nobre ou filantrópico (CAMARGO, 2004). Assim, percebe-se que a hostilidade começa no momento em que não se aceita a dádiva de ser hospitaleiro com o outro e isso trará consequências futuras.

A hospitalidade supõe a acolhida; é uma das leis superiores da humanidade, é uma lei universal. Acolher é permitir, sob certas condições, a inclusão do outro no próprio espaço. A hospitalidade, como diz Jacques Godbout (1997), é um dom do espaço; espaço a ser lido, habitado, atravessado ou contemplado. (GRINOVER, 2006, p. 32)

Ocorre que o mundo mudou e as pessoas arranjam motivos diversos para explicar a falta de hospitalidade. Alguns culpam, por exemplo, a globalização e outros à falta de educação em família. Há quem culpe o capitalismo, e quem diga que o sistema capitalista tem abolido o sentido de dádiva da hospitalidade, gerando o comércio de serviços que são entendidos como hospitalidade - ao trocar serviços por dinheiro e recebê-lo por um preço pago. Desta forma, o sentido divino e a virtude da hospitalidade pregada inicialmente pelo mito sai de cena para a entrada da economia (LASHLEY; MORRISON, 2004), que desenvolve o setor hoteleiro visando o lucro; com normas reais para atingir a qualidade e bom atendimento, que venham a suprir as necessidades do hóspede, e que em muitos casos não faz muito efeito. Pois os hóspedes não são padronizados.

Sabendo que a hospitalidade já foi um dever sagrado, moral e social de algumas sociedades antigas, ato da hospitalidade que dava início com acolhimento, hoje em dia tem sentidos novos: pode-se falar nela como uma virtude da burguesia, para caracterizar o bem-estar; pode-se mostrar suas características comerciais, seu potencial econômico; pode-se dizer que a hospitalidade continua mobilizando instâncias sociais, políticas e econômicas, mas não pode-se dizer que ela continua a ser vista apenas como uma virtude teológica.

O sentido e o valor que ela passa a ter agora pedem uma reflexão ampla para compreender suas novas fases e, também, o processo por meio do qual ela desemboca em diversas instâncias que, por sua vez e em consequência, são encorajadas a absorver uma nova ética, uma nova política, recuperando o apelo do acolhimento – do bem-estar [...] quais seriam os motivos de sua persistência? [...] Seriam as mesmas razões pelas quais foram retomadas as reflexões sobre a amizade (Derrida, Ortega, Arendt, Foucault) e o conceito de Mauss sobre o dom (Godelier, Caillé)? (BUENO; DENCKER, 2003, p.1-2)

Esse pensamento é corroborado por Camargo (2003) e é o motivo que o levou a desenvolver dois eixos de espaço e tempo para compreender e estudar a hospitalidade moderna: o social e o cultural. No social, quatro categorias são distinguidas: doméstica (exercido na casa das pessoas), pública (exercido na cidade), profissional ou comercial (exercido mediante pagamento) e virtual (realizado através da internet, de cidades, empresas, órgãos públicos e de pessoas). Enquanto no aspecto cultural a hospitalidade envolve: o receber, o hospedar, o alimentar e o entreter.

O cruzamento dos eixos propostos por Camargo (2003) fez surgir dezesseis campos teóricos para o estudo da hospitalidade que se aplicam entre: receber, hospedar, alimentar e entreter, nos ambientes: doméstico, público, comercial e virtual. Desta forma compreende-se:

- O receber doméstico se configuram nos pequenos gestos do cotidiano e a contínua assistência às pessoas que chegam e partem, no ambiente doméstico. A hospedagem doméstica apresenta abrigo e segurança ao hóspede. O alimentar doméstico é o momento de receber em casa para uma refeição. O entreter doméstico são os rituais domésticos, como casamentos, batizados e aniversários.
- O receber público é a hospitalidade expressa no direito de ir e vir, normalmente exercido nas cidades. Na hospedagem pública, o visitante que chega a um lugar tem o abrigo da cidade, antes de qualquer outro. O alimentar público é a culinária consolidada localmente, como terminais atacadistas de alimentos, feiras livres, etc.

O entreter público são os equipamentos urbanos de lazer e eventos como parques e áreas livres, centros culturais, esportivos, museus, etc.

- O receber comercial é receber às pessoas mediante pagamento; não necessariamente por prazer, mas segue as leis de satisfação do hóspede. Na hospedagem comercial, abrigo e segurança ao hóspede são proporcionados devido à remuneração desse serviço. O alimentar comercial é a alimentação fornecida em ambientes profissionais, como restaurantes. O entreter comercial são os serviços pagos de entretenimento, como, por exemplo, o lazer noturno.
- O receber virtual é enviar e receber mensagens por meios eletrônicos. A hospedagem virtual é feita através de site se hospedeiros dos mesmos. O alimentar virtual é a gastronomia eletrônica. O entreter virtual são os jogos e entretenimento.

É com este entendimento que Camargo (2004, p. 52) chega a seguinte definição: a hospitalidade pode ser definida como o ato humano, exercido em contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural. E com isso nos leva a uma visão mais ampliada da hospitalidade que vai além dos serviços de hotelaria e restauração e que, portanto, fazem-se necessários estudos mais aprofundados para se compreende melhor a hospitalidade.

A hospitalidade ganhou mais importância quando se tornou disciplina acadêmica a qual Lashley e Morrison (2004, p. 2) apresentam como relativamente nova, embora apontem que, o termo vinha sendo usado para referir-se às atividades da “hotelaria e ao *catering*”. O que vai de encontro com a significação apresentada por Telfer (2004, p.54) que apresenta a hospitalidade como oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, acomodação para pessoas que não são membros regulares da casa.

Campos (2005) e Chon&Sparrowe (2003) também legitimam a ideia apresentada anteriormente, onde o termo hospitalidade serve para identificar os serviços de hospedagem e alimentação. Sendo sinônimo para *hospitality industry* (indústria da hospitalidade) onde se tem que a acomodação (hospedagem), alimentos e bebidas, eventos, viagens e turismo são integrantes que fazem parte da indústria da hospitalidade.



A hospitalidade, através dos tempos e da história, sempre significou a busca de segurança, alimento e conforto. E também, através dos tempos, o homem sempre soube como obter benefícios e rendimentos com essa atividade. (CAMPOS, 2005, p. 24)

A indústria da hospitalidade compreende uma grande variedade de negócios, todos dedicados a prestar serviços a pessoas que estão longe de suas casas. Hoje, como no passado, os principais componentes da indústria são aqueles que satisfazem a necessidade de abrigo e acomodação e aqueles que fornecem alimentos e bebidas a seus clientes. (CHON; SPARROWE, 2003, p. 3)

Com a leitura desses autores se percebe a presença clara da corrente americana sobre a hospitalidade, onde tudo é planejado para ser consumido pelos clientes, que pagam pela hospitalidade. Isso evidencia a existência da ‘indústria da hospitalidade’ que vem crescendo a todo vapor pelo mundo a partir da hotelaria moderna. E já desenvolveu maneiras de interagir de forma global, através das cadeias hoteleiras – diretamente ligadas à atividade turística.

É perceptível o tratamento de cunho comercial da hospitalidade na hotelaria moderna (CASTELLI, 2005). E isso tem gerado grandes dificuldades na compreensão do que de fato é a hospitalidade. E é tarefa dos profissionais da hotelaria compreenderem o sentido amplo se sua atividade para direcionar ações que levem à melhoria da hospitalidade.

### **3.1 Da hospitalidade na hotelaria**

A ligação da hospitalidade com a hotelaria é antiga. Lane e Dupré (1997) e Campos (2005) afirmam que de 2076 a 405 a.C., na Babilônia, já existiam os serviços de hotelaria quando ali surgiram as primeiras leis que regulamentavam as atividades dos lugares que hospedavam pessoas. A existência de documentos da era pré-cristã, na Babilônia, como o Código de Hamurabi e a comédia grega “Os Sapos” já falam em hospedarias e hospedeiros. Aliás, na Grécia antiga a hospitalidade e outros serviços ligados ao que hoje compreende-se como serviços turísticos e da hotelaria já estavam presentes no cotidiano grego.

Sabe-se que foi na Grécia Antiga onde surgiu o primeiro estabelecimento para receber os atletas e personagens ilustres durante os jogos olímpicos: O *Leonideum* (ou *Leonidaion*), que é considerado a primeira hospedaria do mundo - situado dentro do complexo do *Altis* Sagrado, no sopé do Monte Cronos, na cidade grega de Olímpia. O *Leonideum* também servia para abrigar pessoas que viajam

para participar das cerimônias religiosas, sobretudo no templo mais famoso para os gregos da época que se localizava no mesmo complexo daquela hospedaria, o Templo de Zeus.

O registro de informações e a existência de documentos sobre a hospitalidade não é uma exclusividade da Grécia e da Babilônia. Campos (2005) apresenta outros exemplos para este fenômeno exemplificando o caso da Bíblia Sagrada, enquanto fonte documental, onde se pode observar questões diretas sobre a hospitalidade e a comensalidade.

Sobre a hospitalidade, se encontra na Bíblia, um exemplo clássico e talvez o mais antigo caso de *overbooking* já conhecido na história da humanidade – mesmo sem que aquele tempo se conhecesse este termo: devido ao censo, a cidade de Belém encontrava-se superlotada. E por não achar estalagem ou hospedaria para abrigar-se José e Maria acabaram passando a noite numa estrebaria – lugar onde nasceu Jesus (Mateus 1; e Lucas 2). Quanto à comensalidade na Bíblia podem-se citar, dentre as inúmeras alegorias, as bodas de Caná - contada no Evangelho de João (João 2:1-11), com seu famoso episódio da transformação da água em vinho; e ainda a Última Ceia – episódio que deu início ao desfecho da vida terrena do Cristo (Mateus 26: 17-30; Marcos 14:1-26; 1 Coríntios 11:20-29.).

Aliás, a visitação religiosa foi a responsável por dar título aos viajantes com aquela motivação religiosa (peregrino) e que, como sugerem Cândido e Vieira (2003), mais tarde com a oficialização do Cristianismo houve uma intensificação das viagens religiosas e com elas cresceu o número de locais para abrigar as comitivas e os animais – era o surgimento das pousadas. Um fato curioso é que nesse período este tipo de estalagem oferecia água, pastagem e alimentação para os cavalos e abrigo aos cavaleiros. Quando pessoas nessas viagens eram compostas por autoridades, sobretudo eclesiásticas, e comerciantes, estes deixavam apenas os animais na estalagem e hospedavam-se na casa de particulares onde usufruíam dos escassos serviços de acomodação e alimentação.

Cândido e Vieira (2003) ainda comentam que os animais cargueiros da comitiva eram os responsáveis por trazer toda a comida que aquelas pessoas iriam consumir durante toda a viagem e, se realmente houvesse pessoa ilustre na comitiva, se fazia necessário estar presente na composição da mesma, criados e cozinheiros para preparar a comida e prestar os serviços adequados às refeições dos ilustres. Neste exato período se pode observar o surgimento da Ordem dos Cavaleiros

Hospitales, responsável por planejar e organizar toda a hospedagem nos castelos dos nobres feudais, fato que acabou criando e movimentando a hotelaria da época.

Pode-se notar ao longo da Idade Média que a profissão do hospedeiro ou taberneiro não era de grande importância: tratava-se de um negócio considerado inferior pelo fato do ato de hospedar e alimentar viajantes naquela época estava de alguma maneira, ligada a cultura do escambo para gerar satisfação das necessidades de subsistência da população (LANE; DUPRÉ, 1997). Os que tinham posses se hospedavam em ricos mosteiros, e os pobres no seu entorno, e quando tinham de se alimentar os ricos pagantes tinham direito a comida farta e fresca e os restos eram dados aos menos favorecidos (doentes e pobres).

Somente por volta de 1420 surge na França a lei que exigia o cadastramento os empreendimentos de hospedagem, e na Inglaterra, se pode verificar o registro de um decreto real que oferecia um selo especial para as hospedarias que ofereciam bons serviços, que eram fiscalizados pelo governo, que proibia a discriminação entre hóspedes, ou seja, nenhum poderia ser recusado, exceto por razão maior (CAMPOS, 2005).

O sentido da hospitalidade passa a ser compreendido pelos hospedeiros que desenvolveram serviços para melhor atender a sua demanda. Dentre os primeiros serviços que foram melhorados está o serviço de alimentação – que será observado a seguir.

#### **4. DA COMENSALIDADE**

Inegavelmente a história da alimentação se confunde com a história do homem. A comensalidade está presente na história desde mais de 300 mil anos, quando o *Homo sapiens sapiens* dá início a partilha dos alimentos e faz surgir a primeira grande revolução social da humanidade, a revolução alimentar, advinda com a descoberta do fogo. Foi justamente o fogo que proporcionou ao homem a transformação dos alimentos da sua condição biológica para a social (LEVI-STRAUSS, 2004; COSTA, 2011). Isso deu à cozinha um sentido mais amplo.

Não foi apenas o uso do fogo e a invenção de cozinhas e técnicas de preparo de alimentos que levou o homem a modificar a condição biológica dos alimentos, mas a comensalidade - que proporcionou a função social da alimentação. A importância dessa função pode ser observada ao longo do

desenvolvimento da humanidade, servindo como fator crucial para o fortalecimento de interações sociais e da comunicação. Tais interações são perceptíveis desde as primeiras civilizações, onde se observa a presença de uma ritualização das refeições, sobretudo no âmbito religioso. Fato que explica muitos dos tabus alimentares conhecidos ainda hoje (DOUGLAS, 1973). Essa ritualização dos alimentos trouxe ainda consigo o processo de desenvolvimento do homem à mesa sugerindo regras de bom comportamento durante as refeições e desenvolvendo utensílios para auxiliar o preparo e o manuseio dos alimentos.

No entanto, Grignon (2001, p. 24) adverte que, consumir alimentos e bebidas em conjunto, pode, sem dúvida, ativar a solidariedade do ser humano, mas isso acontece porque primeiro a comensalidade permite redesenhar os limites de um grupo. Nele as hierarquias internas passam a existir, podendo ser restauradas e, se necessário, podem ser redefinidas. Desta forma, num estudo sério, se consegue distinguir comensalidade de convívio à mesa - este último seria uma consequência do anterior. Enquanto Mars (1997) deixa claro que a comensalidade, o ato comer junto, é considerado uma manifestação simbólica de solidariedade social e de comunidade.

De acordo com os apontamentos de Carneiro (2003) e Poulain (2004) o termo comensalidade deriva do latim "*mensa*" (conviver à mesa) ação que engloba não apenas o que se come, mas como se come. E acabou tornando-se vetor de estruturação da organização social dos alimentos no cotidiano, evidenciando que a família foi a primeira 'sociedade' que se estabeleceu em torno do compartilhamento de alimentos. Saber o que, onde, como, quando e com quem as pessoas comem, é conhecer o caráter de sua sociedade (CROSSAN, 1995, p.82).

Dentre as principais características da comensalidade se pode observar a cooperação e a solidariedade, onde os homens ajudam uns aos outros, a partir de onde os seres humanos interagem e constroem relações durante milênios. Isso foi só um primeiríssimo passo, mas decisivo porque coube a ele inaugurar a característica básica da espécie humana, diferente de outras espécies complexas (BOFF, 2006, p.16).

Boff (2005, p. 100) ressalta que, para que a concretização da comensalidade seja completa e verdadeira se faz necessário que as refeições estejam ligadas as seguintes virtudes humanas: hospitalidade, acolhida, convivência. O autor considera ainda que a mais bela virtude do homem é a hospitalidade, justificando sua fala baseado no Públio Óvilo (43-37 d.C.), quando narra uma das

aventuras do Zeus mitológico, alegoria que conta o mito da hospitalidade, e que evidencia a hospitalidade como caminho para a partilha - seja de experiências, seja de comida, seja da bebida, seja da casa, da vida. (BOFF, 2005, p. 93-94)

A partir da análise desta aventura mitológica e observando o pensamento de Boff (2005; 2006a; 2006b) pode-se sugerir que o processo da hospitalidade apresenta as seguintes características fundamentais: convivência, acolhida, respeito, tolerância, e geralmente culmina com a comensalidade. A hospitalidade abre a porta e acolhe. A convivência permite sentar juntos, coexistir e intercambiar. Uma é tão importante quanto a outra, pois se prolongam e se complementam (BOFF, 2006a, p. 9).

De acordo com Mars (1997) a comensalidade, o ato comer junto, é considerado uma manifestação simbólica de solidariedade social e de comunidade. Godelier (1999) confirma este fato quando deixa claro que os presentes e a hospitalidade diária oferecidas aos amigos e vizinhos são uma representação desta solidariedade, que passaria a ser uma reciprocidade equilibrada – e isso, por sua vez, seria a condição necessária para a reprodução deste comportamento na vida social.

A comensalidade está intrínseca ao ato de acolher e conviver, inicialmente percebida no âmbito familiar. A partir do momento em que se é acolhido e chamado para o convívio, partilhar à mesa indicaria implicitamente que se faz parte daquele grupo, daquela família. Observa-se esta premissa na maneira como os primeiros cristãos idealizam e se organizam para a celebração da comensalidade eucarística (BOFF, 2006a, p. 42-47).

A ligação da família com a comensalidade permite que se comente sobre a própria etimologia da palavra família cujo melhor significado, apresentado por Mauss (2001), viria do sânscrito *dhaman*, que significa casa; e este termo por sua vez remete ao Lar (derivado do latim *lare*), que significa a parte da cozinha onde se acende o fogo, lugar social da casa onde os alimentos são preparados. A prática de partilhar a comida é do que trata a comensalidade, hábito tão antigo na humanidade entre homens e animais - e cuja única diferença está no sentido que nós humanos atribuímos à partilha. Regras de hierarquia social e mesmo de identidade podem ser organizadas pela comensalidade, que serve ainda para manter uma rede de relações, impor limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas.

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações. (CARNEIRO, 2005, p.71-72)

A comensalidade traz consigo muita simbologia que permeia a convência da humanidade. O significado desta ação não alimenta apenas o corpo, mas também a alma. Para Boff (2005) o processo de hospitalidade, de convivência, de respeito e tolerância não termina sem a presença da comensalidade. Logo, faz-se necessário a existência de uma mesa onde todos estão acomodados, não só para comer e beber, mas para celebrar e comungar as interações sociais. É ao redor da mesa que familiares, amigos e hóspedes se sentem como parte da família, e o que será servido (alimento ou bebida) acaba se tornando um símbolo de união, de comunhão com aquele todo.

Observa-se na atualidade que a cultura contemporânea acabou modificando este sentido da comensalidade em função das jornadas de trabalho e da produtividade. Isso gera novas formas de consumo de alimentos, como por exemplo, a presença das redes de *fastfood*, onde a falta de tempo é o requisito inicial para a obtenção de lucros. Logo o convívio que se gerava em volta dos comensais, passou a migrar para outros tipos de mesa: de jogos, de discussões, de negociações, de bares.

Boff (2006) faz um alerta sobre estes acontecimentos de migração das mesas, observando que a comensalidade nos fez humanos, e, portanto ela estaria ligada à essência do ser humano. Pois “consumir comensalmente é comungar com os outros que comigo comem. É entrar em comunhão com as energias escondidas nos alimentos, com seu sabor, seu odor, sua beleza e sua densidade” (BOFF, 2006b, p. 18). Como exemplifica Castelli (2005, p. 42) citando os banquetes como “momentos de sociabilidade e de exercício da hospitalidade, em que se realizavam diversas manifestações culturais, características de um povo ou uma civilização”.

O estudo da hospitalidade torna necessária a observação das condutas alimentares e posturas de comensais à mesa, geralmente analisados a partir das diferentes sociedades com suas interações sociais distintas das suas crenças, de seus valores – em períodos distintos na história. Compreende-se então como a convivibilidade à mesa fomenta a virtude da hospitalidade.

Esse poder de comunhão que a alimentação implica pode, ainda, ser observado como um processo de ritualização da sociedade que dá espaço para as diferenças e para a comunicação. Como insinua Maffesoli (2002), quando constata que as crenças, as religiosidades e o cotidiano apresentam sempre disputas gastronômicas. Porém alguns pesquisadores (MAFFESOLI (2002); BOFF (2005; 2006a; 2006b)) acreditam que, do mesmo modo que a mesa pode unir e gerar afeto, estreitar laços, pode ser também o local onde as mais temíveis discórdias podem surgir, gerando desconforto aos comensais e intrigas homéricas.

#### **4.1 Comensalidade versus hotelaria**

Nos estudos da atividade turística, sobretudo no que tange a hotelaria, a hospitalidade é tema frequente principalmente quando se trata da melhoria dos serviços oferecidos. Estudos sobre a demanda são apresentados como suporte para suprir as necessidades do cliente mediante gostos e afinidades.

Na atividade turística os serviços de restauração e alimentos e bebidas estão presentes não só na hotelaria. Mas é a partir dos serviços de alimentação prestados pelos hoteleiros que se tem o primeiro termômetro para aferir a importância e abrangência da comensalidade. O que se observa é que o serviço de alimentação na hotelaria, como os restaurantes e o *room service*, vem passando por significativas mudanças estruturais e comportamentais que acabam desenvolvendo um novo modelo de gestão de serviço e qualidade do produto que é oferecido aos clientes, visando atender as expectativas e a satisfação do hóspede de acordo com a premissa inicial da hospitalidade (PAULA, 2004)

Este fato atenta para a importância da hotelaria em manter os hóspedes da melhor forma possível evitando assim que se tenha gastos com a captação de novos clientes. Deste modo os serviços de alimentação tornam-se fundamentais na conquista deste público. É com os serviços de alimentação

que o hotel poderá intencionalmente corresponder com as necessidades básicas de alimentação do hóspede e superar suas expectativas.

Logo, utiliza-se do senso comum para exemplificar uma hipótese que justifique o comentário anterior: se um hospede não tem suas necessidades básicas de alimentação atendidas (observadas a partir de gostos pessoais, e na hotelaria pode-se basear pela primeira refeição geralmente feita no hotel, o café da manhã); se os profissionais não se mostram hospitaleiros, cordiais; e, se o serviço e o ambiente não estiver agradável, independentemente de quantos outros setores o hotel possua, e do esforço feito pelos outros setores para agradecer aquele cliente, a qualidade do serviço e a imagem do hotel acabam afetadas – na visão do hóspede.

Para Paula (2004, p. 160) “hospitalidade e serviços de alimentação são dois termos que encerram o mesmo significado: ambos representam o ato de acolher e prestar serviços a alguém que esteja fora de seu lar”. Para tanto se faz necessário o uso da hospitalidade em todos os seus âmbitos.

A hospitalidade pode ser grosseiramente entendida, na atualidade, como uma troca comercial por serviços de acomodação e alimentação. Campos (2005) trata a hospitalidade como referência à hotelaria - negócio onde clientes pagam pela hospitalidade. Camargo (2003; 2004) vai além quando propõe que a hospitalidade abrange mais que a hotelaria e a restauração no âmbito comercial, sendo feita a partir da virtude da hospitalidade humana exercida em um contexto doméstico, público e profissional, de recepcionar, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas suas casas. Essa visão vai de encontro com o pensamento de Cruz (2002), onde hospitalidade é um fenômeno abrangente, que não se restringe simplesmente a acomodar e alimentar o hóspede, mas se configura na ação de acolher, com toda sua intensidade – fato de onde se observa o desenvolvimento de estruturas, serviços e comportamentos para proporcionar o bem-estar aos hóspedes.

Cândido e Vieira (2003) observam que, desde o surgimento dos primeiros meios de hospedagens, na antiguidade, permitiu que o conceito de hospitalidade fosse modificando com o passar dos tempos (deixou de ser uma dádiva, passando a ser fonte de lucro e enriquecimento). Isso talvez reflita no esquecimento da comensalidade como fator de relevância para a compreensão da completa hospitalidade.



No que tange a comensalidade na hotelaria brasileira, alguns estudiosos como Cândido e Vieira (2003), Dória (2008), Atala e Dória (2008) evidenciam que ela não foi um negócio lucrativo desde a época do Brasil Colônia até 1970 - exceto para alguns hoteleiros do Rio de Janeiro, no fim do Séc. XIX, quando começam a oferecer além do serviço de hospedagem, o serviço de alimentação com influência na gastronomia francesa. É neste período onde se nota a presença do “movimento da cozinha internacional” invadindo a hotelaria brasileira como forma de atrair clientes.

Essa estratégia para atrair clientes movimenta a atividade turística no mundo todo, que percebe a oportunidade e investe no desenvolvimento do turismo gastronômico, que por sua vez também pode se segmentar e estar presente nos restaurantes dos hotéis.

Associar o deleite gastronômico com a possibilidade de conhecer outros lugares e culturas acabou resultando numa fórmula tão bem sucedida que deu origem a um novo segmento do mercado turístico gastronômico: o turismo gourmand – ou turismo de alta gastronomia (COSTA, 2011: 328)

Reconhecer a comensalidade como estratégia para atrair hóspedes e gerar lucro acende a competitividade na hotelaria brasileira. Isso fez com que os espaços de alimentação da contemporaneidade se tornem espaços para acolhimento e sociabilidade.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Considerando a comensalidade como um dos elementos fundamentais para a hospitalidade, observa-se a existência de raros estudos sobre o tema e sua importância para a hospitalidade - sobretudo nos estudos sobre a hotelaria da contemporaneidade.

Desde a antiguidade observa-se o prazer de comer e beber junto, nas mais distintas sociedades. Identifica-se a necessidade do homem em trocar experiências a partir da sociabilização à mesa. Embora a compreensão sobre a comensalidade e a hospitalidade remeta à antiguidade, sabe-se que foi graças a estudos modernos que se pode hoje compreender melhor as nuances dessas áreas.

O artigo evidencia a existência da versão comercial (escola americana) da hospitalidade se sobressaindo diante da hospitalidade como dádiva (escola francesa). A presença da mitologia para o entendimento da hospitalidade permite estabelecer a possibilidade lógica de compreender a

hospitalidade através de "leis ocultas" que implicam diretamente em posições sociais distintas (anfitrião e hóspede) e, que por meio delas se observa a dádiva da hospitalidade, como espécie de sacrifício em função do hóspede, ou a hostilidade - quando não se aceita a dádiva de ser hospitaleiro com o outro, trazendo consequências futuras - geralmente negativas.

Assim, conclui-se que a hospitalidade na contemporaneidade apresenta-se com reformulação de conceitos e valores, que variam de sociedade para sociedade. No entanto, quatro elementos básicos são indispensáveis para que a hospitalidade seja percebida: o receber, o hospedar, o alimentar e o entreter (nos ambientes: doméstico, público, comercial e virtual). Isso não significa que esses requisitos apresentem-se como modelo pronto para se chegar a hospitalidade - esta última não deve ser algo engessado, com formula básica, principalmente levando em consideração as mudanças de desejos e aspirações no mundo contemporâneos.

Por meio da comensalidade se pode, por exemplo, perceber a interação e cooperação através das relações construídas à mesa; observar condutas alimentares, postura dos comensais, interação social; e, a ligação do alimento com ritualizações e simbologias com distintas crenças e valores pelas sociedades.

A comensalidade na hotelaria se configura como uma espécie de termômetro para indicar a hospitalidade do empreendimento hoteleiro. Os serviços de alimentação de hotéis melhoram e se sofisticam no decorrer dos anos, e os esforços gastronômicos para agradar os hóspedes conferem, aparentemente, certa "qualidade" relacionada diretamente á hospitalidade dos hotéis. Primar pela excelência na qualidade de serviços que envolvam a hospitalidade não é tarefa fácil. Sobretudo nos tempos atuais, onde os hóspedes estão cada vez mais exigentes e bem informados. No entanto é ainda a dedicação ao hospede, por parte de quem está no papel de anfitrião, que faz toda a diferença. E quando se trata de comensalidade na hotelaria os serviços de alimentação também podem indicar se o ambiente é ou não hospitaleiro.

Acreditando que o conhecimento evolui quando existem discussões fundamentadas e que tragam soluções para os problemas encontrados, sugere-se de imediato que as instituições de ensino que trabalham com turismo, gastronomia e hotelaria, façam uma imersão em estudos mais aprofundados sobre a hospitalidade, e envolvam a comensalidade como fator de importância para essas atividades.

Considerando ainda a natureza multidisciplinar que a hospitalidade pode oferecer faz-se necessário uma integração entre conhecimento especializado e melhor direcionamento pedagógico e/ou estratégico para olhar com novos olhos para a hospitalidade da contemporaneidade.

A aproximação do conteúdo teórico com a realidade prática deve ser melhor trabalhada por pesquisadores e teóricos buscando melhor compreensão da comensalidade na hospitalidade, melhorando, conseqüentemente, os servidos ligados a esta área.. Desta forma, espera-se que este estudo seja um ponto de partida para este entendimento da hospitalidade, em toda a sua abrangência; que os estudos sobre a comensalidade surjam com construções mais sólidas e fundamentadas em prol do conhecimento.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes e cuca: Prática culinária**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível**. Vol. I. Hospitalidade: direito e deveres de todos". Petrópolis: Vozes, 2005.

\_\_\_\_\_. **Virtudes para um outro mundo possível**. Vol. II. Convivência, respeito e tolerância". Petrópolis: vozes, 2006a.

\_\_\_\_\_. **Virtudes para um outro mundo possível**. Vol. III. Comer e beber juntos e viver em paz". Petrópolis: vozes, 2006b.

BELCHIOR, E. O; POYARES, R. **Pioneiras da hotelaria no Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, SENAC, 1987.

BUENO, M. S; DENCKER, A. F M. (Orgs.). **Hospitalidade: cenários e oportunidades**. São Paulo: Thomson, 2003, p. 1-2.

CÂNDICO, Í; VIEIRA, E. V. **Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços**. Caxias do Sul: Educs, 2003.

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

CAMARGO, L. O. L. **Os Domínios da Hospitalidade**. In BUENO, M. S; DENCKER, A. F M. (Orgs.). Hospitalidade: cenários e oportunidades. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

CAMPOS, J. R. V. **Introdução ao Universo da Hospitalidade**. Campinas: Papyrus, 2005.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade:** significados sociais na história da alimentação. In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42. Editora UFPR. p. 71-80, 2005.

\_\_\_\_\_. **Comida e sociedade. Uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Editora Campus; 2003.

CASTELLI, G. **Hospitalidade:** na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraviva, 2005.

CHON, KYE-SUNG (KAYE); SPARROWE, R. T. **Hospitalidade:** conceitos e aplicações. Tradução Ana Beatriz de Miranda e Silva Ferreira. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

COSTA, E. R. C. **Turismo Gourmand:** O luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar. Turismo & Sociedade. Curitiba, v. 5, n.1, p. 310-339, abril de 2012.

CROSSAN, J. **Jesus:** uma biografia revolucionária. Rio de Janeiro: Imago, 1995.

CRUZ, R. C. A. **Hospitalidade Turística e fenômeno urbano no Brasil:** considerações gerais. In Dias, C. M. M. (org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri: Manole, 2002

DÓRIA, C. A. **Gastronomia e Turismo: relações perigosas.** Revista da ESPM; p. 56 – 67; março/abril de 2008.

DOUGLAS, M. **Pureza y peligro** – un análisis de los conceptos de contaminación y tabu. Madrid: Siglo XXI de España Editores S.A. 1973.

DU BOULAY, J. **Stranger and gifts:** hostility and hospitality in rural Greece. Journal of Mediterranean Studies, Vol. I, no. 1, pp. 37-53. 1991

ELIADE, M. **Mito e realidade.** (Trad. P. Civelli [1963]) São Paulo, Perspectiva, 1994.

GODELIER, M. “The Enigma of the gift”. Cambridge. Polity Press. 1999.

GRIGNON, C. **Commensality and social morphology:** an Essay of Typology. In: food, drink and identity - cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages. edited by Peter Scholliers-Oxford, Uk. 2001

GRINOVER, L. **A hospitalidade urbana: acessibilidade, legibilidade e identidade.** Revista Hospitalidade, São Paulo, ano III, n. 2, p. 29-50, 2. sem. 2006.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia Científica.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

LANE, H. DUPRÉ, D. **Hospitality world! An introduction.** USA: Van Nostrand Reinhold. 1997

LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em Busca Da Hospitalidade:** perspectivas para um mundo globalizado. (1º ed. Brasileira) Ed. Manole, 2004.

LEVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido: Mitológicas.** Vol. 1. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.

MAFFESOLI, M. “Mesa, espaço e comunicação”. In: DIAS, C. M. M. (org.). *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri: Manoele, 2002.

MARS, L. **Food and disharmony: Commensality among Jews**. in: *Food and Foodways: explorations in the history and culture of human nourishment*. OPA (Overseas Publishers Association) - Amsterdam/ Netherlands. Vol. 7, Issue 3, 1997.pp. 189-202.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva**. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: *Sociologia e Antropologia*. v. II. São Paulo: Edusp, 1974.

\_\_\_\_\_. **Ensaio sobre a dádiva**. Perspectivas do homem. As culturas. As sociedades. Lisboa: Edições 70. 2001.

PAULA, N. M. **Planejamento e gestão da hospitalidade em restaurantes**. In Dencker, A. F. M. (coord.). *Planejamento e gestão em turismo e hospitalidade*. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.

PLENTZ, R. S. **Dialética da Hospitalidade: caminhos para a humanização**. Caxias do Sul, 2007.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC. 2004.

TELFER, E. **A filosofia da hospitalidade**. In *Em Busca Da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado* (1º Ed. Brasileira) Ed. Manole, 2004, p.54.

