

**COMENSALIDADE E HOSPITALIDADE EM BOUTAUD E SUAS INTERFACES COM A
PRODUÇÃO CIENTÍFICA POSTERIOR**

RAFAEL ROCHA FARIAS

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

MIRIAN REJOWSKI

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES MINASSE

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI (UAM)

COMENSALIDADE E HOSPITALIDADE EM BOUTAUD E SUAS INTERFACES COM A PRODUÇÃO CIENTÍFICA POSTERIOR

INTRODUÇÃO

A hospitalidade é um fenômeno complexo, descrita por Montandon (2011) como uma maneira de viver em conjunto, de estabelecer uma relação interpessoal regida por regras, ritos e leis. Marcada pela troca de calor humano, tem como uma de suas funções a manifestação, fortalecimento ou recriação de vínculos sociais (Camargo, 2015).

De acordo com Camargo (2003), a hospitalidade pode ser exercida em contextos domésticos, públicos, comerciais e virtuais, envolvendo os atos de receber, hospedar, alimentar e entreter pessoas. A comensalidade, o ato de compartilhar uma refeição ou alimento, é compreendida por Boutaud (2011) como uma das formas mais conhecidas de comensalidade, sendo exercitada em todo o mundo em diferentes contextos culturais.

Como observam Soares e Camargo (2015) a comensalidade é um tema estudado a partir de diferentes áreas de conhecimento, passando pela biologia, pela nutrição, pela antropologia, pela história e pela sociologia. No âmbito das ciências humanas e das ciências sociais aplicadas, a comensalidade é tratada pela perspectiva cultural, dando atenção àquilo que Boutaud (2011) denomina de “comer simbólico”.

Jean Jacques Boutaud é um semiólogo francês com várias publicações sobre alimentação, sempre desenvolvendo a perspectiva cultural, comunicacional e simbólica relacionada à alimentação. Ele participou, em conjunto com 80 pesquisadores de diferentes áreas (filósofos, antropólogos, psicólogos, historiadores, etnólogos, literatos, especialistas em comunicação e sociólogos) coordenados por Alain Montandon, professor titular de filosofia e de literatura geral e comparada na Universidade Blaise-Pascal (França) da elaboração da obra “Le livre l’hospitalité: accueil de l’étranger dans l’histoire et les cultures”, publicada originalmente em 2004 (Comandulli, 2014). A obra foi traduzida para o português e publicada em 2011 com o título “O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas”, com o pesquisador Luiz Octávio de Lima Camargo como autor da apresentação à edição brasileira. A obra rapidamente se tornou uma referência para os estudos da hospitalidade sob a perspectiva socioantropológica.

Boutaud (2011) assina no livro o capítulo “Compartilhar a mesa”, onde discorre sobre a comensalidade, destacando a força ritual do comer junto, seus eixos de ação, sua história, o simbolismo que sustenta esta ação, seus significados, sua natureza e suas perspectivas futuras, oferecendo uma abordagem ampla do tema que estabelece diferentes possibilidades de análise. Trata-se, portanto, de uma obra fundamental para aqueles que buscam uma compreensão holística do conceito e que tem alcançado ampla repercussão no meio acadêmico brasileiro, tornando-se uma referência para pesquisadores e interessados no estudo da comensalidade.

PROBLEMA DE PESQUISA E OBJETIVO

O problema de pesquisa que orienta este trabalho é: qual a influência de Boutaud (2011) nos trabalhos sobre a comensalidade associada à hospitalidade? Tendo em vista a complexidade e a abrangência deste problema, este artigo se concentra na apresentação dos resultados de uma primeira etapa de pesquisa, de caráter exploratório.

Neste sentido, este artigo tem como objetivo: promover uma discussão teórica sobre os conceitos de comensalidade e hospitalidade presentes em Boutaud (2011) nas obras de Costa (2014), Soares e Camargo (2015) e Hermann (2015), promovendo um diálogo entre estes autores. Estes textos foram selecionados a partir de um levantamento realizado nas bases de dados científicas Portal de Periódicos CAPES, SciELO e Scopus a partir dos termos de *buscacommentality*, *hospitality*, e *food sharing*. Os procedimentos metodológicos serão apresentados de forma mais detalhada no decorrer deste artigo.

FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Para Boutaud (2011) comensalidade é comer junto, ação permeada por simbolismo e marcada por rituais que ultrapassam a questão da alimentação enquanto pura nutrição. No ritual de comensalidade, o comensal assume o papel de hóspede, o que torna esta relação uma relação de hospitalidade.

A comensalidade possui uma função social onde o comer em conjunto significa para o indivíduo expor-se perante os olhos dos outros com os quais divide a refeição pois, a força ritual da refeição impõe regras e comportamentos, que dependem do contexto em que se inserem, aos comensais. Ou seja, comer junto é ser convidado a pertencer. Mas, no entanto, existe uma dicotomia de pertencimento onde na segunda hipótese o hóspede comensal tem sobre si uma imposição positiva de sua diferença ante o corpo acolhedor que cumpre as regras já estabelecidas, funcionando como uma barreira que dificulta sua integração real, mantendo-o sob o estatuto do forasteiro (Boutaud, 2011).

Para Boutaud (2011) durante o ritual da refeição em conjunto existem dois eixos: um horizontal que representa o vínculo social estabelecido por meio da comensalidade, uma identificação do indivíduo com a comunidade ou os anfitriões e a segurança social do pertencer; um eixo vertical que propõe a hierarquização das relações dentro do contexto. O autor busca a partir deste modelo explicitar as duas características da comensalidade que se expressam em maior ou menor grau a todo os momentos do ritual: a identificação e aproximação dos indivíduos, que é uma promessa de liberação e descontração; e a verticalização da hierarquia que é impositiva e determinante na execução dos papéis da cena.

Sobre a função social da alimentação, o autor sugere que a humanização da alimentação gira em torno do “comer simbólico”, onde a deglutição do alimento significa na realidade comer o significado do alimento e as regras sociais em torno dele: comer quando e como a comunidade determina (Boutaud, 2011). Ele argumenta que isto possivelmente se originou quando o homem dominou o fogo e suas refeições coletivas passaram a ocorrer em volta do fogo criando a necessidade do estabelecimento de regras, a atribuição de valores e a construção de signos (Boutaud, 2011). Ilustrando esta argumentação são apontados exemplos de alimentos que, na história da humanidade, carregam símbolos que ultrapassam sua materialidade, como o vinho,

que na religião cristã é símbolo do sangue de Cristo e na sociedade-greco romana é uma criação divina de Baco.

De acordo com Boutaud (2011), o “comer simbólico” pode ser compreendido em dois níveis onde o primeiro é a ingestão dos valores ligados ao alimento e o segundo é a ingestão dos valores simbólicos do alimento quando consumidos numa refeição em conjunto e aos laços sociais estabelecidos pela refeição. O que seria uma relação de ação e reação pois, no ritual de comensalidade, o alimento age diretamente sobre a natureza dos comensais. Assim, agindo sobre a natureza dos convivas a natureza do alimento explicita as regras sociais vigentes naquele contexto específico, agindo como um mecanismo identificador e um mecanismo excludente ao mesmo tempo (Boutaud, 2011). Para os cristãos é permitido comer porco e tomar vinho, para os muçulmanos não. Desta forma, identidades e crenças religiosas são manifestadas a partir da alimentação. Na Roma Antiga era norma de etiqueta arrotar à mesa, algo considerado deselegante para os ocidentais contemporâneos. Verifica-se, portanto, que estas normas se vinculam a significados mais amplos que localizam o indivíduo em relação ao grupo (religioso, étnico ou classe social) a que pertencem (Boutaud, 2011).

Boutaud (2011) constrói a argumentação acerca dos banquetes sobre a perspectiva de encenação de hospitalidade com força de ritual, onde o ritual é a celebração de um rito, ou seja, a repetição e a encenação de sequências formais baseadas em normas e regras pré-estabelecidas por determinada comunidade (Van Gennep, 1909). Já a encenação da hospitalidade, e neste caso, da comensalidade como dimensão da hospitalidade, é um conceito explorado por Gotman (2009). A autora sugere que a encenação da hospitalidade é de fato a ritualização da mesma e pressupõe o conhecimento do ritual pelas partes que compõem a relação, os atores que assumem os papéis de anfitrião e hóspede. Segundo Boutaud (2011) os banquetes podem oferecer dois tipos de comensalidade, sendo o primeiro tipo uma comensalidade genuína, e o segundo tipo uma comensalidade amigável. A comensalidade genuína é oferecida com o objetivo de prover a satisfação de alguma necessidade do hóspede comensal, como saciar fome ou fornecer abrigo, por exemplo. Já a comensalidade amigável, é o acréscimo de entretenimento e diversões fornecidas ao hóspede comensal que comumente se transformam em excessos e tendem à oferta exagerada e ao *potlach*ⁱ.

Um outro aspecto sobre a comensalidade analisado por Boutaud (2011) são as formas reprimidas da comensalidade. As formas reprimidas se diferenciam da proibição pura pois a proibição age como veto radical de algo, criando uma espécie de tabu dentro do ritual; já as formas reprimidas da comensalidade se apresentam como uma tentativa de controle e moderação dietética e são restrições menos radicais. Ao mesmo passo que o controle e moderação à mesa podem evocar prudência, ordem e bons costumes, também podem gerar um clima de insegurança e de menor acolhimento, já que ao comensal são impostas exigências que, em caso de não cumprimento, resultam em julgamento social, em penalidades ou exclusão social. O autor observa que estas prescrições modificam a comensalidade a todo o tempo e oferecem risco aos comensais que se expõem durante o ritual comensalidade. Os comensais se expõem psicologicamente, exibindo sua intimidade ou parte dela. Também se expõem simbolicamente, já que, caso não partilhem dos signos vigentes e não consigam cumprir as prescrições arriscam comprometer a relação anfitrião-hóspede. Boutaud (2011, p. 1223) escreve: “O respeito às regras é sempre o sinal distintivo do homem civilizado, mais tarde chamado cultivado”. Esta frase explicita o papel do comportamento à mesa na inserção e na identificação social dos atores.

Analisando a alimentação contemporânea Boutaud (2011) aponta dois fenômenos críticos que impactam diretamente nas formas de se alimentar dos grupos: o congelamento (ou assepsia das práticas), e a entropia (ou aceleração e precipitação das práticas). Boutaud (2011) explica o congelamento em seus três momentos: o congelamento do tempo alimentar que torna as refeições um momento demencial de convivência por conta dos tempos restritos reservados para estas práticas devido às obrigações cotidianas e das formas de sociabilidade menos centradas no alimento; o congelamento dos espaços alimentares tanto no contexto doméstico quanto comercial, tornando-os assépticos e impessoais e sem referências geográficas; e o congelamento das práticas gastronômicas que são tolhidas como reflexo de preocupações dietéticas. Estas modificações no tempo, nas práticas e nos espaços alimentares são reflexo de uma lógica capitalista em conjunto com uma globalização acelerada.

DISCUSSÃO

Os resultados aqui apresentados e discutidos foram obtidos a partir de uma pesquisa de caráter qualitativo desenvolvida em uma etapa exploratória. De acordo com Gil (2008) a pesquisa exploratória tem o objetivo de proporcionar maior familiaridade com o tema estudado a fim de permitir melhor compreensão do pesquisador, de modo que possa ser utilizada como primeira etapa de uma investigação, permitindo que um problema seja melhor esclarecido e passível de investigação mediante procedimentos mais sistematizados.

Para a realização desta pesquisa foi realizado um levantamento bibliográfico das produções científicas com as seguintes palavras-chave: *commensality*, *hospitality*, e *food sharing*; nas bases de dados científicas Portal de Periódicos CAPES, SciELO e Scopus. Este levantamento teve como objetivo de identificar os artigos mais citados com aderência ao problema de pesquisa que orienta esta iniciativa.

A pesquisa sem filtros e com as palavras “commensality” AND “hospitality” na base de dados SciELO geraram apenas um resultado: COMENSALIDADE: A DÁDIVA DA HOSPITALIDADE POR MEIO DA GASTRONOMIA (Costa, 2015). A segunda pesquisa foi feita na base de dados do Portal de Periódico CAPES, filtrando produções dos últimos cinco anos com as palavras “commensality” AND “hospitality”, resultando em 98 publicações, onde por aderência ao tema da pesquisa foi selecionada a que consta como o terceiro item mais relevante dentre os resultados: PRODUÇÃO CIENTÍFICA SOBRE COMENSALIDADE NO BRASIL: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997- 2011) (Soares; Camargo, 2015). A terceira busca foi realizada na base de dados Scopus, utilizando os termos “commensality” And “food sharing”, limitando a pesquisa aos anos de 2019, 2018, 2017, 2016 e 2015, ordenados pela quantidade de citações, onde o trabalho mais citado foi o de Herman (2015).

Este estudo se propõe a aplicar a categorização para análise de conteúdo segundo Bardin (2011) em suas três fases. A primeira, pré-analítica, consiste na exploração do material e formulação de hipóteses (Bardin, 2011). A segunda consiste na classificação e categorização de acordo com os temas e unidades de registro, que podem ser definidas puramente a partir da teoria ou após a coleta de dados, se valendo da teoria e da pesquisa empírica (Bardin, 2011). No terceiro momento são eleitas categorias *a posteriori* a partir da justaposição das categorias resultantes das duas etapas anteriores ressaltando os aspectos semelhantes (Bardin, 2011).

As categorias, segundo Bardin (2011), devem apresentar as seguintes características: exclusão mútua, homogeneidade, pertinência, objetividade e produtividade. Por exclusão mútua se entende que cada categoria deve existir uma única vez, não permitindo repetições; homogeneidade diz respeito à aglutinação de categorias *a priori* em categorias *a posteriori* por semelhança na análise; pertinência se refere à aderência dos dados aos objetivos da pesquisa e às intenções do investigador; objetividade significa que não deve haver espaço para interpretações subjetivas e, por fim, produtividade diz respeito à escolha de categorias que possibilitam resultados, novas hipóteses e inferências (Bardin, 2011).

As categorias estabelecidas *a priori* foram hospitalidade e comensalidade. Após a leitura do material selecionado à luz de Boutaud (2011) foram estabelecidas 3 categorias analíticas *a posteriori*: comensalidade como materialização da hospitalidade, comensalidade como cena hospitaleira, comensalidade como facilitador social.

Em relação às categorias estabelecidas *a priori*, tem-se:

a) Hospitalidade

Boutaud (2011, p.1213) inicia seu texto afirmando que “podemos nos arriscar a dizer que uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em todas as culturas, é compartilhar sua mesa, ou então sua refeição com alguém”. O autor argumenta que a comensalidade é uma das formas de materialização da hospitalidade. Essa ideia é compartilhada por autores de relevância da área como Boudou (2012), que defende que a comensalidade se manifesta como pacto de hospitalidade e confirma seu anúncio público, sendo neste momento a própria materialização da hospitalidade; e Schemeil (2011) que também ratifica esse posicionamento teórico ao sugerir que comer junto é a forma mais concreta de hospitalidade. Segundo Camargo (2015), a comensalidade é o ponto alto da cena hospitaleira.

Boutaud (2011) não realiza uma discussão aprofundada sobre hospitalidade, no entanto alguns trechos evidenciam que a compreensão da hospitalidade enquanto cena, onde os atores, anfitrião e hóspede, exercem papéis pré-estabelecidos pela ritualização: “todo o ambiente se torna um cenário, a encenação da refeição, a encenação de si” (Boutaud, 2011, p.1213) e o comensal convidado assume o papel de hóspede, A construção das cenas de hospitalidade são evidenciadas por Gotman (2009) quando a autora sugere que na dimensão comercial da hospitalidade o que ocorre é encenação teatral da hospitalidade. Camargo (2015) escreve que as cenas hospitaleiras são roteiros ensaiados que ocorrem entre intervalos de hostilidade cotidiana.

Costa (2015) constrói sua argumentação teórica de hospitalidade sobre dois autores principais, Camargo (2003) e Boff (2005). Em Camargo (2003) encontra o aporte teórico para a discussão das cenas hospitaleiras, já em Boff (2005) o aporte teórico para a discussão da hospitalidade como virtude. O autor ainda se apoia em Mauss (1974) para apresentar hospitalidade como fato social total como uma forma branda de dádiva que se baseia no tripé maussiano do dar, receber e retribuir. O autor também se vale de Lashley e Morrison (2004) para tratar da hospitalidade na perspectiva comercial, além de se valer de exemplos míticos usados por Boutaud (2011) para contextualizar os estudos da hospitalidade. Ainda tratando da hospitalidade, Costa (2015) defende que a comensalidade é um elemento indispensável ao estudo da hospitalidade, posicionamento teórico que é aderente à relação estabelecida entre

comensalidade e hospitalidade em Boutaud (2011), onde o autor sugere que a comensalidade é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade.

Soares e Camargo (2015) constroem seu referencial teórico sobre hospitalidade com a partir do próprio trabalho de Boutaud (2011), dentre outras referências. Eles demonstram a equivalência entre os papéis de hóspede e de comensal nas cenas hospitaleiras em seu tempo e espaço de ocorrência, bem como discutem a hospitalidade e a comensalidade agindo como ferramenta de vínculo social e de partilha de experiências e valores. Já Herman (2015) não trabalha diretamente o conceito de hospitalidade, centrando sua discussão no vínculo social gerado pela comensalidade como um efeito psicossocial que age diretamente sobre a quantidade de alimento ingerido durante as refeições compartilhadas, influenciando assim, questões nutricionais (Herman, 2015).

b) Comensalidade

Como já foi mencionado, Boutaud (2011) caracteriza a comensalidade como o “comer junto”, um ritual dotado de simbolismos que vão além da simples necessidade de se alimentar.

Costa (2015) busca explicar a comensalidade enquanto elemento central do estudo da hospitalidade, tanto no domínio comercial quanto privado. No trabalho de Costa (2015), a comensalidade é apresentada de forma aderente ao que escreve Boutaud (2011), ou seja, comensalidade é compreendida como reflexo de uma alimentação compartilhada ao redor do fogo nas civilizações neolíticas e do vínculo social gerado a partir desta. Ainda, o autor aborda a questão da limitação do tempo dedicado às alimentações compartilhadas, perspectiva que permite estabelecer uma conexão com o que Boutaud (2011) denomina de congelamento do tempo e das práticas alimentares.

Soares e Camargo (2015), por sua vez, realizam uma categorização da produção científica sobre comensalidade produzida no Brasil e apresentam em seu texto várias referências à Boutaud (2011). Eles propõem como categorias (1) a comensalidade e etnias - significado da prática em diferentes grupos de diferentes origens, (2) a comensalidade e religião - a comensalidade tratada como prática de características místicas, (3) a comensalidade e nutrição - impacto da (falta de) comensalidade na saúde, (4) espaços e lugares de comensalidade - características da (falta de) prática nos diferentes espaços e lugares da vida cotidiana.

Verifica-se que a relação entre comensalidade e etnias se relaciona diretamente ao “comer simbólico” que deriva da construção social dos valores e signos atribuídos ao alimento que é compartilhado por determinado grupo (Boutaud, 2011). A categoria comensalidade e religião remete à argumentação de construção semiótica e atribuição de valores sobre o alimento proposta por Boutaud (2011), bem como ao “comer simbólico” relacionado à partilha alimentar mística ou mágica. As duas últimas categorias propostas por Soares e Camargo (2015), a comensalidade e nutrição e os espaços e lugares de comensalidade possuem referência na discussão de Boutaud (2011) quando este escreve sobre o congelamento e a assepsia das práticas alimentares que ocorrem em espaços de tempo demenciais e com excessiva padronização ao redor do mundo, e das formas reprimidas de comensalidade no que diz respeito às dietas restritivas e à insegurança alimentar decorrente do ruído nas informações do processo de industrialização.

Em Herman (2015) a comensalidade é discutida sob a perspectiva da psicologia social como ferramenta de coesão social, onde o autor sugere que existem “facilitadores” sociais no compartilhamento de refeições. Segundo Herman (2015) esses facilitadores sociais das refeições compartilhadas agem diretamente sobre os comensais estabelecendo a quantidade de comida a ser consumida dependendo diretamente do grau de intimidade apresentado pelos atores. Quanto mais intimidade, mais comida é consumida na refeição; ainda, quanto maior o número de pessoas à mesa maior a quantidade de comida *per capita*.

Partindo do pressuposto de que pessoas mais íntimas se relacionam mais durante uma refeição compartilhada, Herman (2015) identifica que a “co-ação”, ou interação entre atores, é determinante para a partilha da experiência e também age como fator determinante para a quantidade de alimentos ingerida por cada indivíduo. Boutaud (2011) não examina a quantidade de alimento *per capita* numa cena de comensalidade, no entanto, evidencia a coesão social como um dos dois eixos principais da alimentação compartilhada. O eixo horizontal, segundo Boutaud (2011) é o eixo da coesão social, onde há agregação e identificação das comunidade e reconhecimento dos atores, resultando no estreitamento de vínculos.

Além disso, Boutaud (2011), apesar de não aprofundar nessa distinção entre comensalidade e convivialidade, sugere que existe um fator de participação ativa na comensalidade, chamado convivialidade, que vai além de dividir a refeição e se configura na partilha de experiências de vida à mesa. Convivialidade como partilha de experiências e interação social como “intimista” são fatores semelhantes presentes à mesa em Boutaud (2011) e Herman (2015), visto para os dois autores estas são fatores de estreitamento de vínculos entre os atores.

O quadro 1 sintetiza a presença das categorias analíticas construídas *a posteriori* nos artigos analisados:

Categorias <i>a posteriori</i>	Interface em Costa (2015)	Interface em Soares e Camargo (2015)	Interface em Herman (2015)
Comensalidade como materialização da hospitalidade	X	X	
Comensalidade como cena hospitaleira		X	
Comensalidade como facilitador social	X	X	X

Quadro 1: síntese da análise – interfaces entre Boutaud (2011) e Costa (2015), Soares e Camargo (2015) e Herman (2015)

Fonte: os autores (2020)

As categorias analíticas construídas *a posteriori* foram definidas a partir da releitura de Boutaud (2011), buscando identificar ali os aspectos estruturais de sua discussão sobre comensalidade, sendo elas: comensalidade como materialização da hospitalidade;

comensalidade como cena hospitaleira; comensalidade como facilitador social. O Quadro 1, então, demonstra as interfaces entre os trabalhos de Costa (2015), Soares e Camargo (2015), Herman (2015) e o trabalho de Boutaud (2011), identificando os principais pontos de conexão entre o referencial teórico destes quatro trabalhos.

Nota-se que a comensalidade como materialização da hospitalidade é trabalhada explicitamente nas contribuições de Costa (2015) e de Soares e Camargo (2015); enquanto a comensalidade como cena hospitaleira é uma ideia desenvolvida apenas no trabalho de Soares e Camargo (2015). A comensalidade como facilitador social é um foco comum em todos os trabalhos, seja sob a visão de vínculo social ligado à hospitalidade (Costa, 2015; Soares e Camargo, 2015) ou reconhecendo sua função geradora de vínculo entre os comensais (Herman, 2015).

CONCLUSÃO

Este trabalho procurou, a partir de uma problemática de pesquisa centrada na influência de Boutaud (2011) nos trabalhos sobre a comensalidade associada à hospitalidade, promover uma discussão teórica sobre os conceitos de comensalidade e hospitalidade presentes em Boutaud (2011) nas obras de Costa (2015), Soares e Camargo (2015) e Hermann (2015).

Fica evidente que os trabalhos de Herman (2015), Soares e Camargo (2015) e Costa (2015) apresentam semelhanças conceituais ou interfaces da abordagem teórica relacionadas à obra de Boutaud (2011). Herman (2015) constrói sua argumentação teórica acerca da comensalidade sobre a função social da alimentação, o que Boutaud (2011) também realizou, no entanto, Herman (2015) não trata da comensalidade como dimensão da hospitalidade, pois a abordagem do autor parte da psicologia social.

Soares e Camargo (2015) e Costa (2015) constroem seus referenciais teóricos sob a lente das dimensões da hospitalidade tais como propostas por Camargo (2003). A noção de comensalidade como cena hospitaleira, no trabalho de Soares e Camargo (2015), é uma categoria analítica diretamente apoiada em Boutaud (2011), evidenciando a influência do autor francês na análise conduzida. Em Costa (2015) uma hospitalidade helênica e mítica é evocada para embasar o estudo do tema e no desenvolvimento do referencial teórico, mas a perspectiva comercial também é desenvolvida a partir de Lashley e Morrison (2004).

Os trabalhos selecionados atestam a influência de Boutaud (2011) na compreensão e caracterização da ideia de comensalidade, destacando a comensalidade como ferramenta de identificação e facilitação social, mesmo que tenham sido desenvolvidos com diferentes abordagens e metodologias. Observa-se que este artigo pertence a uma etapa exploratória da investigação que se deseja realizar e que deve ganhar continuidade com a incorporação de outros artigos em seu *corpus* analítico.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bardin, L. (2011). *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70.

Boff, L. (2005). Virtudes para um outro mundo possível. *Hospitalidade: direito e deveres de todos*. V.1. Petrópolis: Vozes.

- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac, 1213-1230.
- Camargo, L. O. (2003). *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph.
- Camargo, L. O. (2015). Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*. São Paulo, 7 (1), 42-69, mai.
- Comandulli, S. P. E. (2014). Resenha. O livro da hospitalidade. *Conjectura: Filosofia e Educação*, 20 (1), 183-190, jan./abr.
- Costa, E. R. C. (2015). Comensalidade: a dádiva da hospitalidade por meio da gastronomia. *CULTUR: Revista de Cultura e Turismo*, 9 (2), 52-72.
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6.ed. São Paulo: Atlas.
- Gotman, A. (2009). O comércio da hospitalidade é possível? *Revista Hospitalidade*. São Paulo, 4 (2), 3-27, jun.- dez.
- Herman, C. P. (2015). The social facilitation of eating. A review. *Appetite*, 86 (1), 61-73.
- Lashley, C.; Morrison, A. (2004). Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. 1.ed. São Paulo: Manole.
- Mauss, M. (1974). Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: *Sociologia e Antropologia*. v. II. São Paulo: Edusp.
- Mauss, M. (2003) Ensaio sobre a Dádiva. Lisboa: Edições 70.
- Montandon, A. (2011). Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDON, A. *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac, 31-37.
- Schemeil, Y. (2011). Banquetes públicos. Redes de sociabilidade do mundo. In: Montandon, A. *O livro da hospitalidade*. São Paulo: Senac, 1195-1212.
- Soares, F. C.; Camargo, L. O. (2015). Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011). *Rosa dos Ventos*, 7 (2), 191-204.
- Van Gennep, A. (1909). *Les rites de passage*. Paris: Emile Nourry.

ⁱ Trata-se de uma cerimônia realizada por sociedades tradicionais norte americanas e da Melanésia, caracterizada pelo sacrifício excessivo da doação e objetivando a circularidade da dádiva, bem como a manutenção da incerteza estrutural no dar, receber e retribuir (Mauss, 2003).