

**Dinâmicas de hospitalidade, inhospitalidade e hostilidade em cenas de comensalidade –
uma reflexão preliminar**

**Dynamics of hospitality, inhospitality and hostility in scenes of commensality – a
preliminary reflection**

**Dynamique de l'hospitalité, de l'inhospitalité et de l'hostilité dans les scènes de
commensalité – une réflexion préliminaire**

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse ¹
Mariana da Silva Lopes ²

Resumo: A comensalidade é uma expressão da hospitalidade, mas não se restringe a ela. Nesse sentido, a compreensão das dinâmicas de hospitalidade, de inhospitalidade e de hostilidade em cenas de comensalidade é fundamental para um entendimento crítico do fenômeno da comensalidade. Este ensaio teórico tem como objetivo analisar as dinâmicas de hospitalidade, da inhospitalidade e da hostilidade entre indivíduos que participam de cenas de comensalidade. Consiste em uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo realizada por meio de uma revisão bibliográfica narrativa que abrange autores nacionais e internacionais. Dentre os resultados, apresenta-se o conceito de cena de comensalidade e estabelece-se uma análise teórica da cena de comensalidade considerando manifestações de hospitalidade, inhospitalidade e hostilidade no contexto do ritual de acolhimento proposto por Boudou (2017). Constata-se que interações sociais bem-sucedidas marcadas pelo acolhimento, hospitalidade e convivialidade permitem que a comensalidade se estabeleça e exerça suas funções sociais. Por outro lado, a inhospitalidade diante de um convite pode impedir que a cena de comensalidade se inicie. Uma vez aceito o convite, interações sociais mal-sucedidas, marcadas pela hostilidade, podem resultar na suspensão da comensalidade, rompendo o ciclo da dádiva e fragilizando as relações sociais entre os comensais.

Palavras-chave: Comensalidade, cena de comensalidade, hospitalidade, inhospitalidade, hostilidade.

Abstract: Commensality is an expression of hospitality, but it is not limited to it. In this sense, understanding the dynamics of hospitality, inhospitality, and hostility in commensality scenes is fundamental for a critical understanding of the phenomenon of commensality. This theoretical essay aims to analyze the dynamics of hospitality, inhospitality, and hostility among individuals who participate in commensality scenes. It consists of an exploratory research of a qualitative nature carried out through a narrative bibliographic review that includes national and international authors. Among the results, the concept of commensality scene is presented and a theoretical analysis of the commensality scene is established considering manifestations of hospitality, inhospitality, and hostility in the context of the welcoming ritual proposed by Boudou (2017). It is found that successful social interactions marked by welcoming, hospitality, and conviviality allow commensality to be established and exercise its social functions. On the other hand, inhospitality in the face of an invitation can prevent the commensal scene from starting. Once the invitation is accepted, unsuccessful social interactions, marked by hostility, can result in the suspension of commensal, breaking the cycle of giving and weakening social relations between diners.

Key words: Commensality, commensality scene, hospitality, inhospitality, hostility.

¹ Comida na Cabeça. E-mail: mariegimenes@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>

² Centro Universitário Senac São Paulo (Campus Águas de São Pedro) – SENAC SP. E-mail: m.sl.marislopes@gmail.com – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8019-5888>

Résumé: La commensalité est une expression de l'hospitalité, mais ne s'y limite pas. En ce sens, comprendre la dynamique de l'hospitalité, de l'inhospitalité et de l'hostilité dans les scènes de commensalité est fondamental pour une compréhension critique du phénomène de commensalité. Cet essai théorique vise à analyser la dynamique de l'hospitalité, de l'inhospitalité et de l'hostilité entre les individus qui participent à des scènes de commensalité. Il s'agit d'une recherche qualitative exploratoire réalisée à travers une revue bibliographique narrative couvrant des auteurs nationaux et internationaux. Parmi les résultats, le concept de scène de commensalité est présenté et une analyse théorique de la scène de commensalité est établie en considérant les manifestations d'hospitalité, d'inhospitalité et d'hostilité dans le contexte du rituel d'accueil proposé par Boudou (2017). Il apparaît que des interactions sociales réussies marquées par l'accueil, l'hospitalité et la convivialité permettent à la commensalité de s'établir et d'exercer ses fonctions sociales. En revanche, l'inhospitalité face à une invitation peut empêcher la scène de commensalité de commencer. Une fois l'invitation acceptée, des interactions sociales infructueuses, marquées par l'hostilité, peuvent entraîner la suspension de la commensalité, rompant le cycle du cadeau et affaiblissant les relations sociales entre les convives.

Mots-clés: Commensalité, scène de commensalité, hospitalité, inhospitalité, hostilité.

1 Introdução

A comensalidade é uma prática social que envolve o compartilhamento de alimentos ou refeições e é estudada por diferentes áreas de conhecimento, tendo em vista a extensão das funções sociais que desempenha (Gimenes-Minasse, 2023). Quando analisada sob a ótica das ciências da saúde, o foco tende a se concentrar nos efeitos que as refeições em conjunto têm em relação à regulação e à estruturação da dieta (Fischler, 2011; Scander & Yngve, 2021). Quando analisada do ponto de vista das ciências sociais, a comensalidade tende a ser analisada sob a perspectiva de seus efeitos na estruturação e manutenção de grupos sociais e comportamentos coletivos (Grignon, 2001; Simmel, 2004; Boutaud, 2011). É a partir desse prisma que as relações entre a comensalidade e a hospitalidade ficam mais evidenciadas.

A hospitalidade, por sua vez, pode ser compreendida tanto sob a perspectiva das relações humanas quanto de um setor econômico. Quando investigada a partir das relações humanas, a tríade “dar, receber, retribuir” baseada em Mauss (2008) se destaca e, junto dela, manifestações relacionadas aos vínculos sociais e os valores de solidariedade e sociabilidade (Montandon, 2011), bem como relações de mutualidade, reciprocidade e troca (Lashley, Lynch & Morrison, 2007). Quando investigada sob a perspectiva de um setor econômico, o foco se desloca para as relações entre prestadores de serviço e clientes, visando a satisfação sob a tônica da competitividade em serviços (Fedrizzi, 2009), tendo em vista que a forma com que um cliente é recebido, acolhido e alimentado é um diferencial competitivo quando se trata da hospitalidade no âmbito comercial (Oliveira, Yoshiura & Alves, 2020).

A comensalidade pode ser compreendida como uma manifestação da hospitalidade (Boff, 2006; Boutaud, 2011) na medida em que o compartilhamento de alimentos ou refeições envolvem valores associados às relações hospitaleiras, como a solidariedade e a prática da sociabilidade, da mutualidade e da reciprocidade, fortalecendo os laços dos indivíduos com seus grupos sociais. Contudo, a comensalidade não se restringe à hospitalidade: diante da complexidade das interações e relações ocorridas à mesa (ou no compartilhamento de alimentos ou refeições), ela também pode ser marcada pela hostilidade, gerando desconforto entre os comensais e até mesmo a suspensão do momento de compartilhamento, o que pode gerar um conjunto de consequências de caráter social. Neste contexto, uma melhor compreensão das dinâmicas de hospitalidade e hostilidade em cenas de comensalidade é fundamental para um entendimento mais crítico do próprio fenômeno da comensalidade.

Este artigo é um ensaio teórico, realizado a partir de uma revisão de literatura narrativa, que tem como objetivo analisar as dinâmicas de hospitalidade, da inospitalidade e da hostilidade entre indivíduos que participam de cenas de comensalidade. Trata-se de um primeiro esforço desenvolvido a partir de um esquema geral que não pretende esgotar o tema nem abranger todas as suas possibilidades analíticas, mas sim dar início a uma discussão crítica envolvendo tais conceitos.

Tendo em vista tratar-se de uma reflexão teórica e a necessidade de seguir a estrutura de submissão de artigos determinada neste periódico, o item revisão de literatura dedica-se à caracterização dos conceitos comensalidade, hospitalidade e hostilidade, e o item resultados apresenta um conceito preliminar de ‘cena de comensalidade’ e desenvolve a análise proposta.

2 Referencial teórico

2.1 Da comensalidade

A comensalidade pode ser definida como o ato de comer e beber juntos (Fischler, 2011), o ato de compartilhar a mesa ou a refeição (Boutaud 2011), ou ainda o ato de comer e beber juntos ao redor da mesma mesa (Boff, 2006). Também pode ser designada pelo ato de comer juntos, partilhando o momento da refeição, mesmo que o ingerido em si seja diferente (Giacoman, 2016). É uma das uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em qualquer

época e cultura (Boutaud, 2011), podendo, inclusive, ser considerada como o ápice da hospitalidade, da convivência, do respeito e da tolerância entre indivíduos (Boff, 2006).

Ao fazer um convite para partilhar uma refeição, seja ela em casa ou em um restaurante, é preciso esforço para proporcionar uma experiência ao outro (Grassi, 2011). Isto exige pensar nos alimentos do gosto do outro para demonstrar o seu pertencimento e fazê-lo sentir como igual (Boudou, 2017), tendo em vista que a comensalidade é também uma das manifestações mais marcantes da sociabilidade humana, possuindo, além da função biológica, uma função social (Fischler, 2011). Por consequência, envolve também o fortalecimento dos vínculos sociais, o compartilhamento de valores e de experiências (Carvalho, Bastos & Gimenes-Minasse, 2017).

Neste sentido, ao tratar dos rituais de uma refeição no entorno de uma mesa, o ato mecânico e fisiológico de se alimentar fica em segundo plano e o que se destaca são os significados contidos no que Boutaud (2011) chama de “comer simbólico”. Trata-se de um exercício que envolve um conjunto de regras sociais e culturais que se alteram com o tempo e que, de acordo com Carneiro (2005), distinguem a comensalidade humana da comensalidade animal.

Ao abordarem as relações entre hospitalidade e comensalidade, Faltin e Gimenes-Minasse (2019) introduzem a questão da convivialidade. A convivialidade é uma forma social de interação humana que constitui uma experiência de aprendizado e de partilha de conhecimentos a partir da interação de dois ou mais indivíduos, sendo capaz de reforçar a coesão do grupo por meio do reconhecimento de valores comuns (Schechter, 2004). Derivada do latim ‘convivere’ [viver junto com ou comer junto com], ela se manifesta em um lugar ou grupo de convívio em que os indivíduos são bem-vindos e se sentem à vontade, desfrutando de um sentimento de pertencimento (Schechter, 2004). Segundo o Grand Dictionnaire Terminologique (2017), a convivialidade pode ser descrita como um conjunto de relações positivas entre as pessoas e os grupos que formam uma sociedade, com ênfase na igualdade e na vida comunitária ao invés de funções hierárquicas. A manifestação da convivialidade em situações de comensalidade, de acordo com Faltin & Gimenes-Minasse (2019) permite que a prática de comer junto/compartilhar refeições reforce laços sociais e questões de identidade e pertencimento a determinados grupos.

Gimenes-Minasse (2023, p. 171) defende que a comensalidade desempenha “[...] uma força socializadora e abrangente não apenas do comportamento alimentar do indivíduo, mas também das repercussões em outras esferas da vida social”. Neste processo, a comensalidade auxilia na estruturação dos grupos humanos ao mobilizar e incentivar a cooperação e a solidariedade dos comensais. Dentre as funções sociais percebidas pela autora, destacam-se a criação e o fortalecimento dos vínculos sociais, mas também ações relacionadas à definição (ou redefinição) dos limites do grupo; criação, demarcação ou suspensão de hierarquias; afirmação e expressão de identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; e regular o comportamento alimentar do indivíduo. Em relação a este último, Gimenes-Minasse (2023) indica a influência da comensalidade na definição do que é ingerido e em que quantidade; a definição dos horários de refeição; e a definição e controle de comportamentos durante a refeição (protocolo, gestual e tônica das conversas).

Para Schänzel e Lynch (2015) as refeições compartilhadas melhoram o desenvolvimento socioemocional, ensinam os seus membros sobre os seus papéis sociais, contribuem para a formação das suas identidades individuais e para a comunicação dos seus valores culturais. Por conta disso, a comensalidade exige do indivíduo mais do que comer junto: é preciso saber comer junto. Isto é, saber ser visto comendo sob o olhar dos outros, estando sujeito a um conjunto de regras, proibições e prescrições das maneiras à mesa, bem como tolerâncias, liberdades e transgressões (Boutaud, 2011). Para Grignon (2001) é preciso observar que o comer junto exige uma organização, tendo em vista que é preciso uma série de concessões para viabilizá-lo, como a convergência de horários, a concordância sobre o que comer, quanto comer, como se portar e o que falar. É preciso conhecer e observar os protocolos da refeição em grupo (Grignon, 2001), que variam de grupo para grupo. Desta forma, evidencia-se que as regras que regem a comensalidade (assim como outras regras culturais) variam de forma diacrônica (diferentes contextos históricos geram diferentes formas de conduta à mesa) e sincrônica (na medida em que diferentes grupos humanos, mesmo que contemporâneos, adotam diferentes preceitos em suas refeições compartilhadas).

Ao tratar da dinâmica da comensalidade e das regras que a regem, Boutaud (2011) aborda os diálogos que ocorrem durante a refeição: para esse autor, ao mesmo tempo em que a mesa é um lugar de tropismos (sendo observada uma certa regularidade nos temas das conversas, que

remetem os assuntos percebidos como ‘seguros’), é também lugar de trofismos (com a possibilidade de ampliação do discurso), mas sempre com vigilância para que alguns temas não rompam a harmonia da refeição. Na perspectiva familiar, Boff (2006) indica que ao mesmo tempo em que a mesa é um lugar privilegiado de convivência e propício para a comunicação entre os seus membros, é também o lugar em que se evidenciam tensões familiares, causadas por falas ou até mesmo pelo silêncio. Isto ocorre porque, como alerta Twine (2014), em qualquer situação de comensalidade a hospitalidade pode ser substituída pela hostilidade, aspecto que será melhor explorado no item dedicado à discussão dos resultados.

Por todos esses motivos, a comensalidade não deve ser vista apenas como o momento de comer e beber juntos. Para Fischler (2011), esse momento de compartilhamento envolve – principalmente quando é habitual – a dependência, o comprometimento, a reciprocidade e o envolvimento entre os comensais, bem como a existência de hierarquias entre eles (seja no sentido de suspendê-las ou ainda demarcá-las).

2.2 Da hospitalidade, da hostilidade e da inospitalidade

A hospitalidade é um fenômeno complexo que permeia diferentes esferas da existência humana. Para Derrida (2001), a hospitalidade é ao mesmo tempo um dever e um direito. Na perspectiva de quem oferece, a hospitalidade é um dever pela obrigação de qualquer cidadão de acolher, proteger e incluir um recém-chegado no universo interior. Na perspectiva de quem recebe a hospitalidade, é um direito ao considerar a lei da incondicionalidade, apresentada originalmente por Kant [1724-1804], que prega abrir as portas e conceder abrigo a todo e qualquer recém-chegado, sem questionamentos, mesmo sem possuir identificação de quem é ou de onde veio (Derrida, 2001). Para Derrida e Dufourmantelle (2003) é possível perceber dois padrões principais de hospitalidade: a incondicional e a cotidiana.

A hospitalidade incondicional é uma demonstração de altruísmo e a sua prática não é comum à maior parte dos humanos (Derrida & Dufourmantelle, 2003). A fórmula “dar, receber, retribuir” repetida na hospitalidade, se restringe apenas ao “dar” quando é incondicional. É o sentido mais puro de doação: ofertar sem esperar nada em troca. É difícil de ser encontrada porque a maior parte dos seres humanos espera algum tipo de retribuição, ainda que em forma de sorriso ou agradecimento (Camargo, 2015). Na hospitalidade cotidiana, observada e vivida

diariamente, o chamado “pacto da hospitalidade” orienta um conhecimento prévio do recém-chegado, até mesmo no intuito de promover a sua inclusão no universo interior de maneira mais assertiva (Derrida & Dufourmantelle, 2003). Aqui, a fórmula “dar, receber, retribuir”, efetivando o ciclo da dádiva, se manifesta na sua totalidade e de maneira minuciosa. É no escopo da hospitalidade cotidiana que a reflexão proposta para este artigo se desenvolve.

Boudou (2017), por sua vez, trata a hospitalidade como um ato político que demonstra como um grupo se abre ou se fecha para os recém-chegados. Ela também é percebida como um rito, ritual ou cerimonial que indica um conjunto de práticas ou leis sob as quais o fenômeno da hospitalidade cotidiana acontece. Exige organização entre os indivíduos envolvidos numa relação de hierarquia, com o objetivo de demarcar as posições em que cada um deles deve assumir dentro do ritual (Boudou, 2017). Para Camargo (2015) a hospitalidade é a virtude esperada a partir do contato com o outro. É a abertura para a socialização entre indivíduos diferentes e o usufruto mútuo e recíproco de um momento. Designa o ritual de visitar e receber amigos em casa, confraternizar com conhecidos e desconhecidos nas ruas, em estabelecimentos comerciais e até mesmo virtualmente (Camargo, 2015).

Independente da perspectiva sob a qual é tratada, a hospitalidade é compreendida como um ritual de acolhida, de admissão ou de passagem do universo externo para o interno, regido por regras de polidez e cortesia (Grassi, 2011). O gesto de acolhida marca o princípio da hospitalidade (Binet-Montandon, 2011) e se efetiva quando um indivíduo percebe o outro como alguém que precisa de ajuda e atenção e permite que ele entre em seu espaço (Baptista, 2002). E essa acolhida modifica a posição do indivíduo, passando de um elemento externo para um membro de uma comunidade (Binet-Montandon, 2011), fazendo-o ultrapassar a ‘soleira da porta’ (Grassi, 2011).

O fenômeno da hospitalidade se inicia com o convite de um anfitrião para um hóspede e a partir de então, começam os rituais. Antes de tratar dos rituais, é importante ressaltar que para a hospitalidade acontecer é preciso existir dois grupos de sujeitos: quem recebe e quem é recebido. O indivíduo que oferece a hospitalidade é sempre o “anfitrião”, e o indivíduo que recebe assume algumas nomenclaturas diferentes: ele pode ser chamado de “estranho”, “outro” ou “hóspede”. Ainda, é preciso existir dois lugares diferentes, chamados de “universos”: o universo interior, que é o lugar do anfitrião, e o universo exterior, que é o lugar do hóspede. De

maneira sintética, qualquer fenômeno da hospitalidade nomeia quem é quem, seus lugares de origem, seus respectivos papéis e, mais adiante, suas respectivas dívidas (Derrida, 2000).

O primeiro ritual da hospitalidade diz respeito ao momento em que o hóspede passa do seu universo exterior para o universo interior do anfitrião. É a passagem pela “soleira da porta”, a transposição que, em um curto espaço de tempo, tem o poder de unir os dois universos (Camargo, 2015). A grande dificuldade dessa passagem é a admissão da presença estranha do hóspede no território do anfitrião, que obriga o compartilhamento do seu espaço particular (Grassi, 2011).

A travessia da “soleira da porta” (uma barreira de proteção que delimitava os dois universos) permite que o hóspede desfrute de todas as honras da casa do anfitrião: a ele é concedido o melhor lugar à mesa, a melhor parte da comida, prioridade sobre os membros da casa e outros privilégios que contrapõem a noção inicial de perigo, estranheza ou desconhecimento (Boudou, 2017).

Esse sentimento inicial assustador que domina o início do fenômeno da hospitalidade, diz respeito aos mistérios do universo alheio que passam a ser desvendados a partir da aproximação. A aproximação inaugura a relação entre anfitrião e hóspede e é o segundo ritual do fenômeno da hospitalidade: o ritual da acolhida ou as boas-vindas (Baptista, 2002).

Depois da acolhida, o universo exterior fica do lado de fora da soleira da porta, o hóspede já não é estranho e passa a ser reconhecido como parte integrante do universo interior (Boudou 2017). Esse ritual demanda esforço mútuo entre os dois universos para que o mal-estar se dissolva e dê espaço a uma troca construtiva que, muitas vezes, faz até surgir “um outro eu” nas figuras do anfitrião e do hóspede (Derrida & Dufourmantelle, 2003).

Mais do que um convite de entrada para o hóspede em um universo que originalmente não é o seu, a hospitalidade é também um gesto de caridade (Grassi, 2011). A solidariedade implícita no fenômeno da hospitalidade exige sensibilidade, responsabilidade e até abertura de consciência sobre o universo alheio. É um movimento de interação e experiência que, especialmente quando se trata de acolher indivíduos com características distintas, exige maior sensatez (Baptista, 2002). Por conta disso Berger (2011) defende que a hospitalidade é um fenômeno planejado: é preciso pensar nos hábitos do hóspede e o processo de adaptar o ritual da acolhida demanda tempo. Assim, o convite ao hóspede é feito considerando a gestão do ritual da

acolhida. E, por esse motivo, a aparição súbita de um hóspede, pode gerar desconforto e evocar sentimentos de hostilidade no anfitrião.

Alguns autores descrevem o ritual de acolhida a partir de etapas ou tempos. Para Boudou (2017) as etapas são 3: (1) a separação, (2) a margem da porta (ou “soleira da porta”) e (3) a integração. Para Camargo (2015) os tempos são 4: (1) a recepção, (2), a alimentação, (3) o entretenimento e (4) a hospedagem. Neste exercício analítico, vamos nos concentrar na percepção de Boudou (2017).

Na configuração de Boudou (2017) a separação é o tempo em que anfitrião e hóspede ainda pertencem ao seu próprio universo e ainda estão no seu estado de pureza, isto é, ainda não se misturaram. Portanto, não sofreram nenhuma alteração do seu estado original pelo contato com o outro. O tempo da “soleira da porta” é a transposição do universo exterior do hóspede para o universo interior do anfitrião, acompanhado das boas-vindas. É também a substituição dos sentimentos de hostilidade dos universos desconhecidos por sentimentos de hospitalidade, é a criação de um laço entre os indivíduos envolvidos. Por fim, o tempo da integração é o relacionamento entre os dois universos que, segundo o autor, atinge o seu ápice em uma prática de comensalidade.

É preciso lembrar que a prática da hospitalidade, mesmo na contemporaneidade como sustenta Camargo (2004, 2011, 2015, 2021), envolve a dinâmica do “dar, receber, retribuir”: a dádiva é um presente, ela vem junto do convite do anfitrião ao hóspede que denota generosidade, mas também implica em algum sacrifício. Traduzindo em situações cotidianas: convidar alguém para fazer uma visita em casa, ofertar comida ou abrigo, sempre vai significar abrir mão de tempo, dinheiro ou de qualquer fator que consuma algo. É por isso que, por trás de toda dádiva, existe o interesse da retribuição. Ao receber uma dádiva, a criação da dívida do hóspede com o anfitrião é automática e a única maneira de quitar essa dívida é retribuir, para que o ciclo se mantenha (Camargo, 2004)³.

Na retribuição os papéis se invertem, e agora se desenha uma igualdade na relação. Não se trata de igualdade entre anfitrião e hóspede no momento em que o fenômeno da hospitalidade está acontecendo, mas sim igualdade no horizonte da relação, igualdade no laço estabelecido ao

³ No contexto comercial a dívida se encerra no momento em que o pagamento monetário é realizado. A oportunidade de recomençar o ciclo da hospitalidade em uma nova visita ao estabelecimento depende das experiências de hospitalidade do ciclo anterior (Lashley, 2004).

longo do tempo, igualdade na eterna dívida da dádiva e contra dádiva (Boudou, 2017). É o ciclo sem fim do contato humano baseado na troca e se assemelha à assinatura de um contrato social que não termina nunca (Camargo, 2004).

A manutenção desse contrato, ou do ciclo da hospitalidade, é a ação normal da relação entre dois universos distintos. Mas a recusa da dádiva ou o rompimento do ciclo pode desencadear o mecanismo oposto da hospitalidade: a hostilidade. Enquanto a hospitalidade cria e fortalece vínculos, favorece a coerência e coesão social, a hostilidade é agressiva, quebra o ciclo e denota o encerramento da relação entre anfitrião e hóspede (Camargo, 2004). Bueno, Salles e Bastos (2010) evidenciam a importância sobre a compreensão do conceito da dádiva no mundo contemporâneo. Para estes autores, a hospitalidade é a base para a convivência num mundo cada vez mais competitivo e conflitivo, seja no espaço doméstico, público, comercial ou virtual.

De maneira geral, a hospitalidade é percebida como uma forma de relação interpessoal e os autores trabalhados até o momento permitem observar sua prática como um fenômeno social permeado por rituais (do convite, da acolhida, da dádiva e da contradádiva) e símbolos (do vínculo social, da cordialidade ao próximo, da aceitação do outro, da valorização da amizade e identidade, da mutualidade, da reciprocidade e da troca) (Baptista, 2002; Derrida & Dufourmantelle, 2003; Camargo, 2004; 2015; Lashley, Lynch & Morrison, 2007; Bueno, Salles & Bastos, 2010; Grassi, 2011; Montandon, 2011; Boudou, 2017).

São muitos os cenários em que os rituais e símbolos da hospitalidade são percebidos e Lashley (2004) os definiu como domínios privado, social e comercial. O domínio privado é a casa ou o lar do anfitrião; o domínio social são os cenários urbanos que representam o direito de ir-e-vir dos residentes de um local; e o domínio comercial são estabelecimentos que incluem alguma atividade econômica em troca da hospitalidade (Lashley, 2004). Aos domínios definidos por Lashley (2004), Camargo (2004) acrescentou o virtual e os nomeou de espaços: espaço doméstico, espaço público, espaço comercial e espaço virtual. Uma observação importante é que cada um destes domínios e/ou espaços possuem regras explícitas e implícitas que geram dinâmicas específicas.

Dentre os espaços indicados, o espaço doméstico é o mais tradicional no contexto histórico da hospitalidade e também o que manifesta maior complexidade nos rituais envolvidos

(Camargo, 2004). De maneira explícita, significa a oferta de alimentos, bebidas e acomodação para membros que não são da casa (Lashley, 2004), e de maneira implícita significa a oferta de abrigo e segurança (Camargo, 2004). É o espaço mais complexo porque, além das ofertas mencionadas, exige a integração do hóspede aos costumes já existentes na casa. E apesar de haver a intenção do anfitrião em proporcionar tudo que se tem de melhor ao hóspede na tentativa de fazê-lo sentir-se “em casa”, sabe-se que não é a sua casa e que existem limites, por mais generosa que seja a acolhida.

No espaço público a hospitalidade significa a inclusão de um indivíduo em um sistema que já possui um padrão de funcionamento. São espaços coletivos de uma comunidade que permitem acesso a equipamentos, transportes e serviços, mediante regras de uso a serem respeitadas. Em geral, oferecem informações visuais que permitem aos hóspedes se orientarem facilmente sem perderem seu tempo. São espaços a serem lidos, habitados, atravessados ou apenas contemplados. A hospitalidade nestes espaços significa permissão de uso sob a condição de cuidado (Grinover, 2017).

No espaço comercial as relações de hospitalidade se estabelecem a partir do fator monetário: de um lado o anfitrião satisfaz as necessidades do hóspede no seu estabelecimento, do outro lado o hóspede usufrui das instalações e da experiência proporcionada sem qualquer obrigação mútua, a não ser pagar a conta (encerrando-se, portanto, o ciclo da dádiva). Isso porque dificilmente os papéis serão invertidos em alguma outra ocasião (Lashley, 2004).

Boer e Rejowski (2016), ao estudarem a hospitalidade em um restaurante comercial, ressaltaram que o ritual do bom atendimento e a qualidade dos pratos servidos favoreceram as interações não só entre os comensais, mas também entre os comensais, funcionários e proprietários do restaurante ou estabelecimento de alimentos e bebidas. Um atendimento hospitaleiro, para além das expectativas, pode gerar satisfação e encantamento, fazendo com que o cliente retorne várias vezes ao estabelecimento. Nesta perspectiva, Lashley (2004) observa que a hospitalidade é parte da estruturação dos estabelecimentos de alimentos e bebidas e serviços de entretenimento. Como resultado da criação dos vínculos sociais, se destacam a percepção de valor do estabelecimento, seguida da conquista e fidelização do cliente (Lashley, 2004).

No espaço virtual acontecem os mesmos rituais da hospitalidade do universo real, porém mediados por meios eletrônicos como celulares e computadores. Incluem e-mails, *whatsapp*,

redes sociais como Instagram e Facebook, *websites* de empresas, de municípios, de órgãos públicos e até de indivíduos. São os veículos de comunicação e entretenimento que substituíram os jornais e folhetos impressos e, em algumas situações, até mesmo o rádio e a televisão (Camargo, 2004). A hospitalidade no ambiente virtual surgiu a partir da preocupação de estabelecer a sociabilidade entre nos encontros virtuais, tendo em vista as novas configurações da vida moderna entre amigos e até mesmo entre estranhos como mecanismo para estabelecer o primeiro contato (Matos, Barbosa & Matos, 2016). Nestes espaços anfitrião e hóspede são associados como emissor e receptor de uma mensagem, respectivamente, e a hospitalidade se manifesta a partir da maneira com que as informações são organizadas, transmitidas e recebidas (Camargo, 2004).

Cada um desses espaços possui características próprias e geram dinâmicas diferentes entre anfitriões e hóspedes. Contudo, são regidos por regras que pertencem a um escopo social mais amplo, próprio de cada sociedade. Tais regras são expressas a partir de leis “escritas” e “não escritas”. As “leis escritas” são aquelas consolidadas, tal como a inviolabilidade do espaço; as “leis não escritas” são aquelas das entrelinhas que, apesar de não serem obrigatórias, são esperadas, como, por exemplo, a alimentação e o entretenimento do hóspede (Camargo, 2008). Camargo (2021) elenca ainda quatro leis estruturais da hospitalidade: (I) a incondicionalidade (o convite à hospitalidade deve ser aceito); (II) a mutualidade (anfitrião e hóspede devem honrar-se mutuamente); (III) a assimetria (o hóspede deve respeitar o direito do anfitrião ao espaço) e (IV) a compensação (o hóspede deve receber e retribuir a hospitalidade).

A não observação de uma dessas regras frustra expectativas e pode fazer com que a hospitalidade não se estabeleça. Por consequência, a hospitalidade nunca é garantida, ela é sempre assombrada pela hostilidade, estando estes dois conceitos intrinsecamente relacionados (Kearney, 2015). Para Camargo (2015), a hospitalidade acontece nos “interstícios” da hostilidade, ou seja, nos vãos, nas frestas. Então, de acordo com esse autor, isto significa que o status normal das relações humanas é hostil e a hospitalidade vem nos seus espaços vagos para refazer os vínculos sociais desgastados pelas situações cotidianas (Camargo, 2015).

A hostilidade pode ser compreendida como a ação contrária à hospitalidade: para Derrida (2000), a hospitalidade trata o hóspede como amigo, enquanto a hostilidade o trata como inimigo. Segundo este autor, o momento de passagem pela soleira da porta é determinante para confirmar

a hospitalidade e abandonar a hostilidade do universo exterior. Boudou (2017) complementa que o ritual da acolhida, que vem na sequência, é o gerenciamento da desconfiança que paralisa no outro o elemento hostil e estabelece um tratado de paz, ainda que temporário. Trata-se apenas de um desafio existencial das relações humanas com suas implicações (Kearney, 2015). Já a inospitalidade é caracterizada como o desinteresse no contato (Camargo, 2015) e desinteresse em interagir (Camargo, 2021). A inospitalidade impede, portanto, que qualquer situação de acolhimento se estabeleça – excluindo a possibilidade de uma interação hospitaleira.

Para Camargo (2021) O resultado de uma cena é consequência do desempenho desses dois atores – anfitrião e hóspede. A hospitalidade neutra marca o indivíduo isolado na multidão. Uma vez que a interação se inicia, esta pode ser bem ou mal-sucedida, como indica a figura 1.

Figura 1 – Hospitalidade: da hostilidade à hospitalidade



Fonte: Camargo (2021, p.5).

Para Camargo (2021), uma interação bem-sucedida estabelece a hospitalidade, mesmo que de forma efêmera, incentivando a urbanidade (o encontro agradável com motivações extrínsecas que deixa a impressão de um exercício profissional eficiente) e a hospitalidade (o encontro entre pessoas que sabem e gostam de receber e de serem recebidos, que conhecem e praticam instintivamente ou por aprendizado as leis da hospitalidade). Já uma interação mal-sucedida, por sua vez, caminha para a inospitalidade (encontro em que, da parte de quem recebe ou de quem é recebido, não se reconhece o interlocutor ou ele é ignorado pura e simplesmente) e até mesmo para a hostilidade (encontro marcado pela agressividade que resulta na efetiva rejeição ao outro) (Camargo, 2021). Tratando especificamente da inospitalidade, o autor observa: “encontro em que, da parte de quem recebe ou de quem é recebido, não se reconhece o interlocutor ou ele é ignorado pura e simplesmente. Ignorar o outro não é um ato violento em si,

mas demonstra inamistosidade, desejo de não estabelecer contato com o outro ou, pior, traz uma agenda secreta. Portanto, abre caminho para o último degrau negativo (Camargo, 2021, p.6).

Assim, a hospitalidade implica a construção de um cenário para que o hóspede não seja tratado com hostilidade no universo alheio. Ao anfitrião cabe a fixação das leis, enquanto ao hóspede cabe cumpri-las de maneira pacífica. As leis reforçam a autoridade do anfitrião na sua própria casa e indicam o que o hóspede pode ou não fazer. Se por um lado as leis conferem identidade ao lugar, por outro restringem a hospitalidade. As leis, portanto, circunscrevem uma contradição, estabelecendo que por trás da hospitalidade sempre vai existir uma condição, ou seja, a hospitalidade sempre será limitada (Derrida, 2000).

3 Procedimentos metodológicos

Do ponto de vista metodológico esta pesquisa pode ser classificada como exploratória, tendo em vista tratar-se de uma iniciativa em que se busca uma maior familiaridade com o problema (Gil, 2008), neste caso a relação entre comensalidade-hospitalidade-hostilidade.

De caráter qualitativo, tendo em vista que o objetivo proposto exige uma maior compreensão dos conceitos selecionados e não uma análise métrica de ocorrências dos termos em publicações, ela foi realizada por meio de uma revisão de literatura narrativa. De acordo com Rother (2007, p.1) os artigos de revisão narrativa são “publicações amplas, apropriadas para descrever e discutir o desenvolvimento ou o "estado da arte" de um determinado assunto, sob ponto de vista teórico ou contextual”. As revisões narrativas não exigem a apresentação da metodologia para busca das referências, nem os critérios utilizados na avaliação e seleção dos trabalhos, constituindo uma “[...] análise da literatura publicada em livros, artigos de revista impressas e/ou eletrônicas na interpretação e análise crítica pessoal do autor” (Rother, 2007, p.1).

Como Rother (2007) observa, uma revisão narrativa também permite a incorporação de materiais bibliográficos de diferentes naturezas (reflexões teóricas, artigos aplicados), dando maior liberdade para que o autor construa a sua argumentação. A seleção dos materiais incluiu livros e capítulos de livros de autores nacionais e internacionais de referência e artigos publicados em periódicos científicos, identificados nas bases de dados Spell e Scielo a partir dos termos de busca ‘comensalidade’, ‘hospitalidade’ e ‘hostilidade’ (também em língua inglesa) e que

apresentaram contribuições diretas à discussão empreendida. Os quadros 1, 2 e 3 apresentam os materiais considerados nesta análise.

Quadro 1 – Bibliografia utilizada - Hospitalidade, hostilidade e inospitalidade

Referência da obra	Natureza do material
BAPTISTA, I. Lugares de Hospitalidade. In: Dias, C. M. (Org.). Hospitalidade: reflexões e perspectivas . Barueri: Manole, 1.ed., p. 157-164, 2002.	Capítulo de livro nacional com reflexões teóricas.
BINNET-MONTANDON, C. Acolhida. Uma construção do vínculo social. In: Montandon, A. (org). O livro da Hospitalidade . São Paulo: Senac, p. 1171-1183, 2011.	Capítulo de livro internacional com reflexões teóricas.
BOUDOU, B. Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. In: Brusadin, L. B. (org.). Hospitalidade e dádiva . A alma dos lugares e a cultura do acolhimento. Curitiba: Prismas, 2017, p. 99-118, 2017.	Capítulo de livro nacional com reflexões teóricas.
BUENO, M. S.; SALLES, M. R.; BASTOS, S. R. Hospitalidade: trajetória e possibilidades. Contribuciones a las Ciencias Sociales , jul., p.1-8., 2010.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico internacional.
CAMARGO, L. O. de L. Hospitalidade . São Paulo: Aleph, 2004.	Livro nacional.
CAMARGO, L. O. de L. A pesquisa em hospitalidade. Revista Hospitalidade , v.5, n.2, p. 15-51, 2008.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
CAMARGO, L. O. de L. Os interstícios da hospitalidade. Revista Hospitalidade . São Paulo, v.12 (n. especial), p. 42-69, mai, 2015.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
CAMARGO, L. O. de L. As leis da hospitalidade. Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo , v.15, n.2, e-2112, mai.jun, 2021.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
DERRIDA, J. Hospitality. Journal of the Theoretical Humanities , v.5, n.3, p. 3-18, 2000.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico internacional.
DERRIDA, J. Cosmopolitas de todos os países mais um esforço! Coimbra: Minerva, 2001.	Livro internacional.
DERRIDA, J.; DUFOURMANTELLE. Da hospitalidade . São Paulo: Escuta, 2003.	Livro internacional traduzido.
FEDRIZZI, V. L. Facetas da hospitalidade. Revista Hospitalidade , v. 6, n. 2, p. 96-114, 2009.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
GRASSI, M. C. Transpor a soleira. In: Montandon, A. (Org.). O livro da hospitalidade: a acolhida do estrangeiro na história e nas culturas . São Paulo: Senac, p. 45-54, 2011.	Capítulo de livro internacional traduzido para o português com reflexões teóricas.
GRINOVER, L. A cidade, nós e a hospitalidade . Caxias do Sul: UCS Editora, 2017.	Livro nacional.
KEARNEY, R. Hospitality: possible or impossible? Hospitality & Society , v.2, n.5, p. 173–184, 2015.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico internacional.
LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. LASHLEY, C. (org). Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado . Barueri: Manole, p.1-23, 2004.	Capítulo de livro internacional traduzido para o português com reflexões teóricas.
LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRINSON, A. J. Hospitality: a social lens . Elsevier, 2007.	Livro internacional.
MONTANDON, A. Uma construção do vínculo social. In: MONTANDON, A. (Org.). O livro da hospitalidade: a acolhida	Capítulo de livro internacional traduzido para o português com reflexões teóricas.

do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, p. 31-37, 2011.	
--	--

Fonte: as autoras (2024).

Quadro 2 – Bibliografia utilizada - Comensalidade

Referência da obra	Natureza do material
CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates , v.42, n.1, p. 71-80, 2005.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
FISCHLER, C. Commensality, society and culture. Social Science Information , v.50, n.3-4, p. 528-548, 2011.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico internacional.
GIACOMAN, C. (2016). The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. Appetite , v.107, n.1, p. 460-470.	Artigo aplicado publicado em periódico internacional (realidade chilena).
GIMENES-MINASSE, M. H. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. Revista Mangút: conexões gastronômicas . Rio de Janeiro, v.3, n.1, p. 162-175, jun.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
GRIGNON, C. Commensality and social morphology: an essay of typology. In: SCHOLLIERS, P. (ed.) Food, drink and identity: Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages . New York: Oxford, p. 23- 33, 2001.	Capítulo de livro internacional com reflexões teóricas.
SIMMEL, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos , v.1, n.33, p.159-166, 2004.	Artigo com reflexões teóricas com tradução publicada em periódico nacional.
TWINE, R. Vegan killjoys at the table – contesting happiness and negotiating relationships with food practices. Societies , v.10, n. 4, p. 623-639, 2014.	Artigo aplicado publicado em periódico internacional (realidade americana).

Fonte: as autoras (2024)

Quadro 3 - Bibliografia utilizada - Comensalidade associada à hospitalidade

Referência da obra	Natureza do material
BERGER, P. Feeding fods, feeding guests - sacrifice and hospitality among the Gadaba of Highland Orissa (India). Anthropos , 106 (1), p. 31-47, 2011.	Artigo aplicado publicado em periódico internacional (realidade indiana).
BOER, L.; REJOWSKI, M. Dimensões da hospitalidade em um restaurante comercial. Turismo e Sociedade , v.9, n.1, p.1-23, 2016.	Artigo aplicado publicado em periódico nacional (realidade brasileira).
BOFF, L. Virtudes para um outro mundo possível : v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006	Livro nacional com reflexões teóricas.
BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: Montadon, A. (Org.) O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas . São Paulo: Senac, p. 1213-1230, 2011.	Capítulo de livro internacional com reflexões teóricas.
CARVALHO, L.; BASTOS, R.; GIMENES-MINASSE, M. H. (2017). Comensalidade na família nuclear paulistana – 1950-2000. Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade , v.9, n.1, p.18-31, 2017.	Artigo aplicado publicado em periódico nacional (realidade brasileira).

FALTIN, A.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, Hospitalidade e Convivialidade: um ensaio teórico Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade, v.11, n.3, p. 634-652, 2019.	Artigo com reflexões teóricas publicado em periódico nacional.
FRANCO, E. S.; REGO, R. A. Marketing estratégico para subculturas: um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de São Paulo. Turismo – Visão e Ação , São Paulo, v.7, n.3, p. 469-482, 2005.	Artigo aplicado publicado em periódico nacional (realidade brasileira).
SANTOS, M. L. Hospitalidade e hostilidade nas práticas de comensalidade entre indivíduos veganos e onívoros . Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Doutorado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2023.	Tese de doutorado defendida no Brasil.

Fonte: as autoras (2024).

Uma vez identificados e selecionados os materiais com aderência a esta pesquisa, deu-se início ao processo de análise de como os conceitos comensalidade, hospitalidade, hostilidade e inospitalidade eram abordados e desenvolvidos, buscando-se extrair argumentações teóricas e reflexões que pudessem contribuir para a discussão aqui proposta. Ressaltando o caráter exploratório dessa pesquisa, enfatiza-se o fato de que não é objetivo deste artigo construir o estado da arte sobre o tema e tampouco realizar uma pesquisa bibliométrica sobre os conceitos abordados.

4 Análise e discussões

O primeiro passo para compreender melhor as relações entre comensalidade, hospitalidade e hostilidade é definir o contexto de uma cena de comensalidade. Pode-se, neste momento, estabelecer uma analogia com a própria noção de cena de hospitalidade. Como observado por Camargo (2004, p. 16) “a hospitalidade ressalta de forma inequívoca como um ritual, com atores e o espaço no qual uma marcação precisa, no sentido teatral da palavra, se desenrola”.

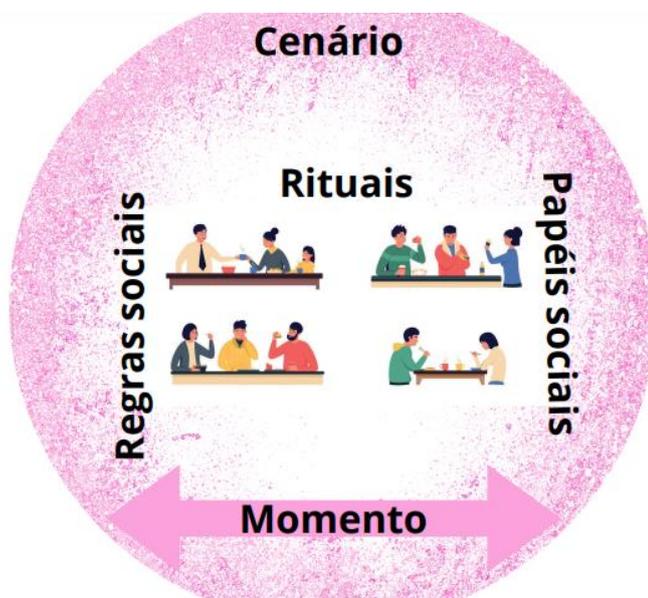
Para o mesmo autor, a cena hospitaleira é efêmera (Camargo, 2021) e tem na relação interpessoal seu componente básico (Camargo, 2015), sendo construída a partir de expressões verbais e não verbais (Camargo, 2020), e regida por regras que se alteram dependendo do tempo, do espaço e do grupo social.

A alusão ao teatro feita por Camargo (2004) permite pressupor que a cena de hospitalidade ocorre em um momento específico e em um cenário delimitado – possuindo, portanto, um *momentum* e um *locus* delimitado. Tem como personagens sujeitos que

desempenham os papéis de anfitrião e hóspedes e que seguem um roteiro pré-estabelecido – desenhado a partir dos rituais e das regras de hospitalidade vigentes para aquele grupo social.

Buscando estabelecer uma noção de cena de comensalidade, pode-se defini-la como um *momento* específico em que uma ação de comensalidade se desenvolve, contando com *sujeitos* que desempenham *diferentes papéis* regidos por *regras sociais* e *rituais* em um *cenário* onde o *compartilhamento de uma refeição ou de comida e/ou bebida* têm aspecto central. A figura 2 sintetiza seus elementos principais.

Figura 2 – Cena de comensalidade



Fonte: as autoras (2024).

Analisando estes elementos de forma pormenorizada, tem-se que o *momento* em questão se inicia com o aceite do convite para juntar-se à mesa ou à partilha do alimento ou da bebida propriamente ditos e se encerra quando da despedida dos sujeitos (quando estes abandonam a mesa ou se separam propriamente). Os *sujeitos* podem ser duas ou mais pessoas que desempenham os *papéis sociais* de anfitrião e de convidado – embora seja importante observar que em algumas situações de comensalidade estes papéis nem sempre estão bem delineados (como no caso de dois amigos que resolvem tomar um café juntos e dividem a conta).

É importante destacar que, de qualquer forma, esta interação está submetida a um conjunto de *regras sociais* relacionadas não apenas ao comportamento alimentar (o que se come,

em que quantidade, como se come) mas também à forma com que os dois sujeitos devem se relacionar. O respeito a estas regras - de etiqueta, de protocolo e também as de hospitalidade - como descritas por Camargo (2021) garante não apenas a efetivação das funções sociais da comensalidade (Gimenes-Minasse, 2023) – com ênfase no estabelecimento e fortalecimento de vínculos sociais -, mas também que a cena de comensalidade se torne efetivamente uma cena hospitaleira (aspecto que retomaremos na sequência).

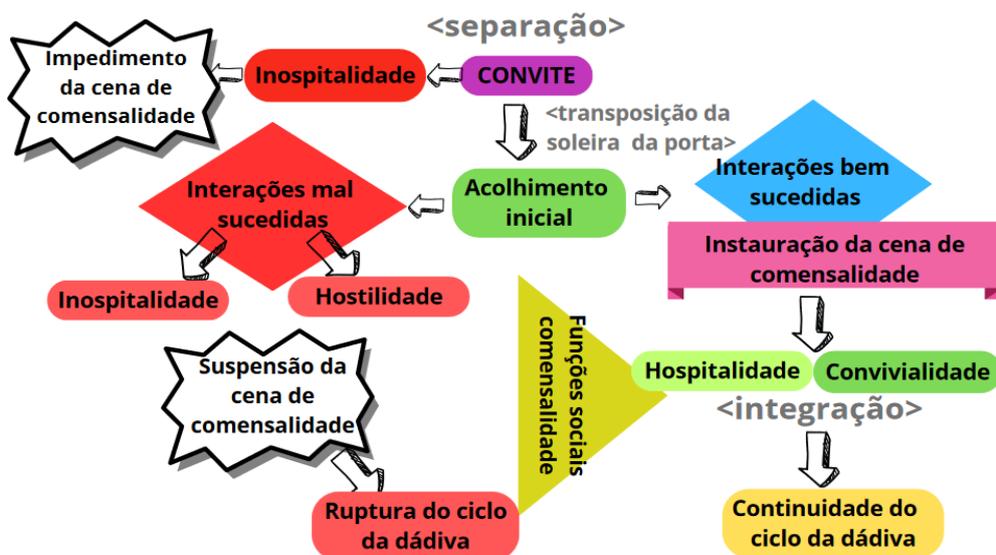
A cena de comensalidade pode ocorrer em diferentes *cenários*, que por sua vez podem estar inseridos em diferentes domínios (Lashley, 2004) ou espaços (Camargo, 2004), ocorrendo em residências (doméstico), em festas de rua abertas ao público em geral (pública), em bares, restaurantes ou similares (comercial) ou em degustações ou refeições compartilhadas online (virtual). Cada um destes domínios e/ou espaços possuem regras explícitas e implícitas que geram dinâmicas específicas que terminam por criar ou ajustar os *rituais* de comensalidade neles realizados, criando roteiros mais ou menos formais adequados a cada momento e cenário.

Como elemento central, tem-se o *compartilhamento de uma refeição ou de comida e/ou bebidas*, condição *sine qua non* para que a comensalidade se estabeleça. Observa-se que este compartilhamento pode ocorrer ou não à mesa (mas também no chão, em sofás, bancos ou até mesmo em pé em bares), pode envolver tanto alimentos quanto apenas bebidas (sendo elas alcóolicas ou não), bem como pode se desenvolver a partir da degustação de uma refeição propriamente dita ou de *snacks* ou *finger foods*. Outra forma de comensalidade possível é aquela em que os sujeitos compartilham o momento da refeição, mas não o prato em si – o exemplo de amigos veganos e onívoros, cada um degustando sua iguaria, em uma mesma mesa durante o almoço ilustra bem esta situação.

Baseada em Camargo (2021), a figura 3 sintetiza a dinâmica da cena de comensalidade sob a perspectiva da hospitalidade, hostilidade e inospitalidade. Para que o “comer junto” ocorra, os indivíduos envolvidos precisam concordar em compartilhar o alimento ou o momento de refeição. É preciso, portanto, que o convite já tenha ocorrido e já tenha sido aceito, havendo um acolhimento inicial mútuo. Neste sentido, a comensalidade começa quando as etapas da ‘separação’ e da ‘margem da porta’ do ritual de acolhida de Boudou (2017) já foram ultrapassadas. Contudo, considerando que todo convite inclui – mas também exclui –, a comensalidade cria um contexto propício à hospitalidade entre os que foram convidados (com a

dinâmica da tríade da dádiva sendo colocada em movimento) e o sentimento de rejeição – que pode resultar em hostilidade – naqueles que não foram convidados.

Figura 2 – Dinâmica da cena de comensalidade



Fonte: as autoras (2024).

Desta forma, para que a comensalidade ocorra, algum tipo de relação hospitaleira precisa ter sido iniciada, tendo em vista que uma manifestação de inospitalidade – ou até mesmo de hostilidade – nessa etapa inicial inibe a comensalidade. Isto ocorre na medida em que a ausência do convite (ou um convite feito de forma inadequada), a recusa ou não reconhecimento deste e até mesmo a manifestação de agressividade em um contato inicial podem impedir que as pessoas se sintam propensas ao compartilhamento.

A realização do convite e seu aceite implicam em um acolhimento inicial e marcam, na perspectiva de Boudou (2017) o cruzamento da “margem/da soleira da porta”. A partir desse momento, se as interações continuarem bem-sucedidas, a hospitalidade e a convivialidade se estabelecem e a cena de comensalidade se desenvolve seguindo os rituais previstos, alcançando a etapa da integração (Boudou, 2017). A continuidade da cena de comensalidade permite que várias funções sociais sejam exercidas, inclusive aquelas relacionadas à criação e fortalecimento de vínculos sociais e de expressão de identidades individuais e coletivas, que terminam por fortalecer não apenas o grupo, mas também o vínculo do indivíduo com ele. Abre-se então a

possibilidade da continuidade do ciclo da dádiva, que tende a retroalimentar a dinâmica com novas interações bem-sucedidas.

Contudo, ainda que iniciada sob a égide da hospitalidade, na medida em que há o acolhimento, uma cena de comensalidade pode ser tomada pela hostilidade, seja ela latente (causando desconforto e inibindo os comensais) ou manifestada (cuja a agressividade pode gerar mais do que desconforto e inibição, culminando em rupturas entre os membros do próprio grupo). Neste sentido, para além da lei da incondicionalidade como exposto por Camargo (2021) (que estabelece que o convite à hospitalidade precisa ser aceito), é preciso garantir também a vigência da mutualidade, da assimetria e da compensação ao longo do desenrolar de toda a cena de comensalidade.

Formas de garantir a harmonia – e por consequência a hospitalidade – do ponto de vista do hóspede são o respeito ao ritual estabelecido pelo anfitrião e à hierarquia determinada para a cena (ou ainda a suspensão dessa hierarquia), manifestação de deferência ao anfitrião, uso de cordialidade no trato do anfitrião e de seus demais convidados, o controle do gestual e do tom de voz, o respeito ao ritmo e às características da refeição (ou do compartilhamento de snacks e bebidas). Do ponto de vista do anfitrião é preciso realizar o convite de forma adequada, prever necessidades e desejos dos hóspedes, acolhê-los, alimentá-los e entretê-los, respeitando os rituais e garantindo uma convivência harmoniosa entre todos os comensais durante o período em que os recebe.

Dois pontos cruciais dessa dinâmica são ressaltados por Boutaud (2011): a importância da escolha dos temas das conversas e o respeito aos hábitos alimentares diversos manifestados pelos comensais para a manutenção da hospitalidade à mesa. O autor observa que a harmonia à mesa depende da seleção dos assuntos que serão abordados, havendo uma preocupação pela não introdução de assuntos considerados polêmicos (como aqueles relacionados a divergências religiosas e políticas), bem como a condução das interlocuções de forma que tais assuntos sejam evitados. Assuntos polêmicos podem dar início a manifestações de hostilidade que, caso não sejam apaziguadas rapidamente, podem comprometer e até mesmo suspender a cena de comensalidade.

Twine (2014), por sua vez, destaca as provocações (mais ou menos veladas), e até mesmo questionamentos incisivos envolvendo comensais com hábitos alimentares diferentes dos da

maioria, que podem igualmente constranger e até mesmo encerrar a cena de comensalidade. Como observa Santos (2023) em seu estudo sobre a comensalidade entre indivíduos onívoros e veganos, se a hospitalidade já é um desafio para indivíduos que comungam um padrão alimentar, a junção destes com indivíduos com dietas restritivas em uma cena de comensalidade exige maior atenção para que a inospitalidade e a hostilidade não se desenvolvam. Neste caso a hospitalidade exige, além de entendimento sobre as restrições, respeito aos hábitos e princípios ditados pela dieta (Franco & Rego, 2005). Muitas vezes o desejo de interagirem socialmente e não serem excluídos dos próximos eventos predomina frente ao medo das manifestações de hostilidade esperadas (Freire, 2016), fazendo com que tais indivíduos se alimentem antes ou aleguem falta de apetite diante de algumas iguarias. Mas há também os que consideram que comer ao lado de pessoas com hábitos alimentares muito distintos uma prática afetivamente difícil, o que gera distanciamento durante a comensalidade, alterando a qualidade da relação e, em algumas circunstâncias, quebrando o vínculo social (Santos, 2023).

Santos (2023) observa que se o esforço do anfitrião em oferecer alimentos adequados aos indivíduos com dietas restritivas é um exercício de hospitalidade e acolhimento, por outro lado a ausência de alimentos adequados pode ser lido como um gesto de inospitalidade e até mesmo hostilidade, já que impede que tais indivíduos não apenas se alimentem, mas também não possam se integrar efetivamente à cena de comensalidade. Mesmo que tenha havido um convite e a ‘soleira da porta’ tenha sido transposta, uma vez iniciada a cena de comensalidade a sensação de acolhimento pode ser rapidamente substituída pela sensação de inadequação e rejeição, fazendo com que a “integração” prevista por Boudou (2017) não aconteça. Observa-se que a impossibilidade de participar de uma cena de comensalidade não se resume à nutrição de um indivíduo, mas traz impactos sociais que, uma vez ocorridos, podem gerar a ruptura do ciclo da dádiva e interferir na própria permanência desse indivíduo nesse grupo.

5 Conclusões

A comensalidade é um fenômeno social complexo que contribui para a estruturação e manutenção dos grupos sociais, associada diretamente a conceitos como hospitalidade, convivialidade, sociabilidade e socialização. Pensando a dinâmica a comensalidade a partir do rito da hospitalidade como descrito em Boudou (2017), uma vez aceito o convite para partilhar a

mesa ou o alimento, a “soleira da porta” é transposta e as interações, se bem-sucedidas, podem dar início à “integração” e instaurar a convivialidade. Nesta etapa as funções sociais da comensalidade relacionadas à criação e o reforço de laços sociais e identitários podem ser cumpridas e as interações, uma vez positivas, podem dar continuidade do ciclo da dádiva. Porém, mesmo que este convite para a comensalidade seja aceito, não há garantia de que a interação seja harmoniosa, podendo ocorrer – para além da hospitalidade – situações de inospitalidade ou até mesmo de hostilidade.

Como contribuição, este artigo desenvolveu, a partir da delimitação da cena de comensalidade – entendida como um *momento* específico em que uma ação de comensalidade se desenvolve, contando com *sujeitos* que desempenham *diferentes papéis* regidos por *regras sociais e rituais* em um *cenário* onde o *compartilhamento de uma refeição ou de comida e/ou bebida* têm aspecto central – uma reflexão sobre a dinâmica das manifestações de hospitalidade, inospitalidade e hostilidade durante esta cena. Evidencia-se, portanto, que embora a comensalidade seja comumente associada à hospitalidade, é importante perceber e reconhecer que interações mal-sucedidas podem suspender tal cena e gerar repercussões negativas que podem fragilizar ou até mesmo impedir a integração de um indivíduo ao seu grupo.

Por tratar-se de um ensaio teórico, a limitação desta análise se dá justamente por ser realizada a partir de um esquema geral e estático. Assim, como continuidade e oportunidade de novas pesquisas, destaca-se a importância de tentar pensar tais dinâmicas a partir dos resultados empíricos que possam permitir uma leitura mais acurada desta realidade complexa. Há inúmeras possibilidades de continuidade desse exercício analítico, como a aplicação do esquema aqui proposto em contextos como o comercial, o público e o virtual, considerando as especificidades existentes em cada um deles e suas implicações práticas, observando, ainda diferenças culturais dos grupos sociais estudados que possam alterar a dinâmica do modelo proposto.

Referências

- Baptista, I. (2002). Lugares de hospitalidade. In C. M. Dias (Org.), *Hospitalidade: reflexões e perspectivas* (1ª ed., pp. 157–164). Manole.
- Berger, P. (2011). Feeding foods, feeding guests: Sacrifice and hospitality among the Gadaba of Highland Orissa (India). *Anthropos*, 106(1), 31–47.

Binnet-Montandon, C. (2011). Acolhida: Uma construção do vínculo social. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade* (pp. 1171–1183). Senac.

Boer, L., & Rejowski, M. (2016). Dimensões da hospitalidade em um restaurante comercial. *Turismo e Sociedade*, 9(1), 1–23.

Boff, L. (2006). *Virtudes para um outro mundo possível: v. III: Comer e beber juntos e viver em paz*. Vozes.

Boudou, B. (2017). Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. In L. B. Brusadin (Org.), *Hospitalidade e dádiva: A alma dos lugares e a cultura do acolhimento* (pp. 99–118). Prismas.

Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: Compartilhar a mesa. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 1213–1230). Senac.

Bueno, M. S., Salles, M. R., & Bastos, S. R. (2010, julho). Hospitalidade: Trajetória e possibilidades. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, 1–8.

Camargo, L. O. de L. (2004). *Hospitalidade*. Aleph.

Camargo, L. O. de L. (2008). A pesquisa em hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 5(2), 15–51.

Camargo, L. O. de L. (2015). Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 12(Edição especial), 42–69.

Camargo, L. O. de L. (2021). As leis da hospitalidade. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 15(2), e-2112.

Carneiro, H. S. (2005). Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, 42(1), 71–80.

Carvalho, L., Bastos, R., & Gimenes-Minasse, M. H. (2017). Comensalidade na família nuclear paulistana – 1950-2000. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 9(1), 18–31.

Derrida, J. (2000). Hospitality. *Journal of the Theoretical Humanities*, 5(3), 3–18.

Derrida, J. (2001). *Cosmopolitas de todos os países: Mais um esforço!* Minerva.

Derrida, J., & Dufourmantelle, A. (2003). *Da hospitalidade*. Escuta.

Faltin, A., & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: Um ensaio teórico. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 11(3), 634–652. <https://doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>

Fedrizzi, V. L. (2009). Facetas da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, 6(2), 96–114.

Fischler, C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3–4), 528–548.

Franco, E. S., & Rego, R. A. (2005). Marketing estratégico para subculturas: Um estudo sobre hospitalidade e gastronomia vegetariana em restaurantes da cidade de São Paulo. *Turismo – Visão e Ação*, 7(3), 469–482.

Giacoman, C. (2016). The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. *Appetite*, 107(1), 460–470.

Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social* (6ª ed.). Atlas.

Gimenes-Minasse, M. H. (2019). O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: Uma discussão preliminar. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, 3(1), 162–175.

Grand Dictionnaire Terminologique. (2017). Fiche terminologique: Conviviality. Strassbourg University.

Grassi, M. C. (2011). Transpor a soleira. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade: A acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 45–54). Senac.

Grignon, C. (2001). Commensality and social morphology: An essay of typology. In P. Scholliers (Ed.), *Food, drink and identity: Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages* (pp. 23–33). Oxford University Press.

Grinover, L. (2017). *A cidade, nós e a hospitalidade*. EdUCS.

Kearney, R. (2015). Hospitality: Possible or impossible? *Hospitality & Society*, 5(2), 173–184.

Lashley, C. (2004). Para um entendimento teórico. In C. Lashley (Org.), *Em busca da hospitalidade: Perspectivas para um mundo globalizado* (pp. 1–23). Manole.

Lashley, C., Lynch, P., & Morrison, A. J. (2007). *Hospitality: A social lens*. Elsevier.

Matos, B., Barbosa, M., & Matos, M. (2016). Consumo colaborativo e relacional no contexto do turismo: A proposição de um modelo entre a sociabilidade e a hospitalidade em rede. *Revista Hospitalidade*, 13(1), 218–241.

Mauss, M. (2008). *Ensaio sobre a dádiva* (10ª ed.). Edições 70.

Montandon, A. (2011). Uma construção do vínculo social. In A. Montandon (Org.), *O livro da hospitalidade: A acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (pp. 31–37). Senac.

Oliveira, P. S. G., Yoshiura, T. G., & Alves, C. A. (2020). Projeto de machine learning: Compreensão da hospitalidade como diferencial competitivo na gestão de restaurantes. *Revista de Gestão e Projetos*, 11(3), 26–45.

Rother, E. T. (2007). Revisão sistemática x revisão narrativa. *Acta Paulista de Enfermagem*, 20(2), v–vi.

Santos, M. L. (2023). *Hospitalidade e hostilidade nas práticas de comensalidade entre indivíduos veganos e onívoros* [Tese de doutorado, Universidade Anhembi Morumbi].

Scander, H., Yngve, A., & Wiklund, L. (2021). Assessing commensality in research. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(1), 2632–2652. <https://doi.org/10.3390/ijerph18052632>

Schänzel, H. A., & Lynch, P. A. (2016). Family perspectives on social hospitality dimensions while on holiday. *Tourist Studies*, 16(2), 133–150.

Schechter, M. (2004). Conviviality, gender and love stories: Plato’s Symposium and Isak Dinesen’s (K. Blixen’s) Babette’s feast. *Trans: Internet Journal for Cultural Sciences*, 1(15), 1–10.

Simmel, G. (2004). Sociologia da refeição. *Estudos Históricos*, 1(33), 159–166.

Twine, R. (2014). Vegan killjoys at the table: Contesting happiness and negotiating relationships with food practices. *Societies*, 10(4), 623–639.

Artigo recebido em: 13 de setembro de 2024.

Artigo avaliado em: 14 de outubro de 2024.

Artigo aprovado em: 15 de outubro de 2024.