

Dossiê: Gastronomias e Comensalidades – Debates contemporâneos

Dossier: Gastronomies and Commensalities - Contemporary debates

Dossier: Gastronomías y Comensalidades - Debates contemporâneos

Rafael Cunha Ferro¹
Vander Valduga²

Iniciamos este dossiê inspirados pela reflexão de Roberto daMatta (1987), que nos lembra como a comida transcende a simples nutrição, sendo parte de um sistema simbólico e cultural que molda as identidades. A gastronomia não se limita ao ato de consumir alimentos; ela carrega histórias, memórias e valores que nos conectam às nossas origens e nos projetam para diálogos com o outro. Nosso objetivo com este dossiê foi explorar as interseções entre o que entendemos sobre alimentação, gastronomia(s), comensalidade(s) e hospitalidade(s), evidenciando suas inúmeras dimensões. Em um mundo cada vez mais digital e individualista, sentimos a urgência de compreender os significados dessas interseções e das relações sociais que elas podem engendrar, especialmente em um contexto de desafios contemporâneos como a sustentabilidade, a globalização e a valorização de saberes ancestrais.

Este dossiê reúne reflexões que exploram essas interseções e dimensões conectando o passado e o presente em contextos de constantes transformações. A gastronomia, ao integrar memórias, práticas sociais e modos de vida, molda identidades e reflete os desafios atuais em diversos *fronts* de problemáticas socioambientais, culturais, econômicas, entre outras.

Os artigos apresentados examinam como as tradições alimentares funcionam como elementos de preservação de memórias coletivas e resistência cultural. Em comunidades tradicionais, essas práticas alimentares conectam saberes transmitidos por gerações e reforçam vínculos comunitários. Essas conexões, além de valorizarem o coletivo, representam formas de

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ / Universidade Anhembi Morumbi – UAM. E-mail: rafaelferro@ufrj.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9063-8395>

² Universidade Federal do Paraná – UFPR. E-mail: vandervalduga@ufpr.br – ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8966-7570>

adaptação às mudanças e desafios contemporâneos, mostrando a importância de preservar as culturas alimentares enquanto se integra a novos contextos.

Dinâmicas de comensalidade e hospitalidade ocupam um espaço central nas discussões, destacando como o ato de partilhar alimentos contribui para a construção de laços sociais. A partilha em torno da mesa é explorada como um momento de fortalecimento de vínculos afetivos e culturais, influenciando formas de acolhimento e convivência. Em diversos contextos, os estudos evidenciam como as interações mediadas pela comida podem reforçar, delimitar, inibir ou transformar as relações entre indivíduos e comunidades.

A sustentabilidade é outro eixo que atravessa os debates, enfatizando a necessidade de equilibrar a valorização de recursos locais com a preservação de práticas alimentares tradicionais. Os artigos analisam o impacto de mudanças no sistema alimentar global e propõem caminhos que aliam inovação e responsabilidade cultural. As discussões também destacam o papel dos diversos atores (tanto de oferta quanto demanda) na promoção de práticas que favorecem a sustentabilidade e sua capacidade de se adaptar às demandas atuais.

O turismo gastronômico aparece como um tema relevante, analisando as comidas e as bebidas como ferramentas para conectar visitantes às identidades locais e fomentar o desenvolvimento regional. Os trabalhos discutem estratégias para valorizar produtos locais e territórios periféricos, promovendo experiências que dialogam com culturas alimentares específicas. Assim, o turismo é apresentado como uma oportunidade de fortalecer vínculos, ampliando as interações interculturais.

As práticas digitais também são abordadas como um campo em expansão, moldando as formas como a alimentação é vivenciada e compartilhada. As plataformas virtuais influenciam as escolhas alimentares e introduzem novas dinâmicas de interação, que reconfiguram as práticas tradicionais e apontam para possibilidades futuras no campo da comensalidade.

Além desses temas que nortearam o dossiê, uma análise das palavras-chave utilizadas (para além das mais recorrentes – gastronomia, comensalidade e hospitalidade) indica a relevância de aspectos culturais (identidade e cultura alimentar), da memória e do patrimônio. Ademais, a sustentabilidade foi uma discussão transversal em quase todos os artigos.

Outro ponto interessante foram as evidentes contribuições advindas de instituições de todas as macrorregiões brasileiras e de outros países (México e França). Esse cenário demonstra

como os intercâmbios culturais enriquecem o debate acadêmico e contribuem para o avanço das pesquisas sobre as formas de se compreender as gastronomias, as comensalidades e os seus desdobramentos.

Ao reunir essas perspectivas, este dossiê oferece subsídios para expandir a compreensão sobre as práticas alimentares enquanto elementos centrais na construção de identidades e no fortalecimento de relações sociais. O laço social, em qualquer contexto e dimensão da vida humana, é essencial para os desdobramentos do que denominamos gastronomias e comensalidades.

A gastronomia, também entendida como um ato político e ético, tensiona as noções de exclusão e promove novas formas de inclusão. São as relações sociais que transformam a maneira como percebemos o mundo e a comida, conectando o cultural e a materialidade em experiências que refletem as diversidades humanas e as atividades que delas decorrem.

A partir deste dossiê, seria possível avançarmos nas discussões sobre a dimensão relacional da(s) gastronomia(s)? Com base nessas contribuições, fica claro que a(s) comensalidade(s) e a(s) hospitalidade(s) proporcionam novos ferramentais e trajetos teórico-conceituais que contribuem para essas discussões.

Assim, convidamos todas e todos a refletir sobre os temas apresentados, que propõem um olhar renovado sobre as inúmeras formas de expressão da(s) gastronomia(s) e da(s) comensalidade(s) em suas múltiplas dimensões.

Por fim, agradecemos as pesquisadoras e os pesquisadores cujos trabalhos tornam este panorama possível, ampliando as perspectivas sobre essas interseções de campos que têm se demonstrado profícuas e mutuamente benéficas.

Referências

DAMATTA, R. *Brésil: manières de table, manières d'être*. **Le Courrier**, v. 40 (Le sel de la terre: alimentation et cultures). Paris, Unesco: 1987.