

O rito da hospitalidade em eventos sociais do tipo casamento, aniversário infantil e baile de debutantes

The hospitality rite in social events such as wedding, children's birthday and debutante ball

El rito de la hospitalidad em eventos sociales como bodas, cumpleaños infantiles y bailes de debutantes

Gheysa Lemes Gonçalves Gama ¹

Resumo: Este artigo pretende estudar o rito da hospitalidade em eventos do tipo social, especificamente em três tipos de festa: casamento, infantil e 15 anos. Parte da premissa de que o rito da hospitalidade está intrínseco aos eventos, especialmente aos do tipo social e privado, que é o caso da festa, compreendida aqui, a partir dos casos investigados, como uma performance social que pressupõe uma troca entre o anfitrião – aquele que recebe – e o convidado – aquele que é recebido – podendo ser mediada pelo organizador do evento. Para cumprir o objetivo, a pesquisa contou com seguinte metodologia: pesquisa bibliográfica, observação simples e entrevistas com anfitriões e organizadores de eventos. Os dados coletados permitiram analisar o rito de hospitalidade a partir das categorias: artefatos simbólicos, roteiro e papel dos agentes que participam do ritual. Estes dados permitem concluir que os eventos do tipo social, como as festas estudadas, são rituais de hospitalidade ricos em possibilidades de reflexões.

Palavras-Chave: Hospitalidade; Eventos; Festa.

Abstract: This article intends to study the hospitality rite in social events, specifically in three types of parties: wedding, children and 15 years. Part of the premise that the hospitality rite is intrinsic to events, especially those of the social and private type, which is the case of the party, understood here, from the cases investigated, as a social performance that presupposes an exchange between the host - the one who receives - and the guest - the one who is received - being able to be mediated by the event organizer. To fulfill the objective, the research had the following methodology: bibliographic research, simple observation and interviews with hosts and event organizers. The collected data allowed to understand the hospitality rite from the categories: symbolic artifacts, event script and role of the actors who participate in the ritual. These data allow us to conclude that social events, such as the parties studied, are hospitality rituals full of possibilities for reflection.

Key words: Word1, word2, word3, word4, word5.

Resumen: Este artículo pretende estudiar el rito de la hospitalidad en eventos sociales, específicamente en tres tipos de fiestas: bodas, niños y 15 años. Parte de la premisa de que el rito de la hospitalidad es intrínseco a los eventos, especialmente los de tipo social y privado, que es el caso de la fiesta, entendido aquí, a partir de los casos investigados, como un desempeño social que presupone un intercambio entre el anfitrión: el que recibe, y el invitado, aquel que es recibido, puede ser mediado por el organizador del evento. Para cumplir el objetivo, la investigación tuvo la siguiente metodología: investigación bibliográfica, observación simple y entrevistas con anfitriones y organizadores de eventos. Los datos recopilados permitieron comprender el rito de hospitalidad de las categorías: artefactos simbólicos, guión y papel de los agentes que participan en el ritual. Estos datos nos permiten concluir que los eventos sociales, como las fiestas estudiadas, son rituales de hospitalidad llenos de posibilidades de reflexión.

Palabras clave: Hospitalidad; Eventos; Fiesta.

¹ Doutora e Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora. Especialista em Planejamento e Gestão Social e Graduada em Turismo pela Universidade Federal de Juiz de Fora. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Juiz de Fora.. ORCID: 0000-0002-8152-5196. E-mail: gheysa.gama@ifsudestemg.edu.br.

1 Introdução

Festas são momentos que reúnem pessoas com o propósito de celebrar um acontecimento ou data. Em termos técnicos, de sua organização, são eventos sociais nos quais comida, bebida e entretenimento prevalecem. Em perspectiva sociológica, cerimônias festivas servem para reavivar laços sociais e podem “ser uma dimensão privilegiada para o estudo das sociedades e grupos” (Amaral, 1998, p. 16), já que o grupo revigora “periodicamente o sentimento que tem de si mesmo e de sua unidade. Ao mesmo tempo, os indivíduos são reafirmados na sua natureza de seres sociais” (Durkheim *apud* Amaral, p.14).

Deste modo, este trabalho pretende investigar a festa como um ritual de hospitalidade. O estudo de três tipos de festa: casamento, baile de debutantes e aniversário de um ano será apresentado a partir de três categorias: artefatos simbólicos, roteiro e papéis dos agentes que compõem o ritual.

A festa é um evento² do tipo social, ou seja, aqueles que visam celebrar momentos especiais gerando confraternização e sociabilização. Estes tipos de eventos existem na perspectiva de reforço do vínculo social, para solidificar relações familiares, são solenidades que visam conagração e comemoração. Por outro lado, compreendendo a hospitalidade como “face mais nobre na moral humana, a de costurar, sedimentar e vivificar o tecido social e colocar em marcha esse processo sem fim que alimenta o vínculo humano” (CAMARGO, 2004, p.24), parte-se do pressuposto que há grande relação entre a hospitalidade e os eventos do tipo social.

Deste modo, a pesquisa apresenta a seguinte situação-problema: quais aspectos da hospitalidade podem ser observáveis em eventos do tipo social? Para tanto, este estudo pretende compreender como o ritual da hospitalidade engendra um evento, entendendo hospitalidade “como um conjunto de leis não escritas que regulam o rito social e [...] até hoje se exprimem com toda força nas sociedades contemporâneas.” (CAMARGO, 2004, p. 18).

² Eventos são acontecimentos que fogem à rotina e são sempre programados para reunir um grupo de pessoas que estão sintonizados no mesmo interesse (ALLEN, 2008; MATIAS, 2002; GIACAGLIA, 2003). A norma da ABNT sobre classificação e terminologia de eventos o conceitua como: “atividade planejada para determinado período e local, reunindo pessoas com objetivos comuns” (ABNT, 2016).

A fim de cumprir tais objetivos realizou-se uma pesquisa exploratória que contou com entrevistas e observação simples dos tipos de eventos supracitados. Os dados coletados, bem como sua análise e as reflexões geradas sobre o rito da hospitalidade em eventos sociais conformam a parte central deste estudo e ora se apresentam.

2 Referencial teórico

2.1 O rito da hospitalidade em eventos

Considerada como “uma maneira de viver em conjunto, uma forma de se instaurar uma relação interpessoal, constituída por ritos e regras que variam de acordo com o grupo social em que se está inserido” (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019, p.648) , a hospitalidade está intrínseca aos eventos, especialmente aos do tipo social e privado, que é o caso da festa. Uma festa é uma ação voluntária em que percebemos atos de receber, hospedar (ainda que temporariamente), alimentar, entreter e despedir-se do visitante; também a atitude hospitaleira, notadas nas normas de etiqueta esperadas pelo anfitrião - aquele que convida e recebe, e também pelo visitante, - o convidado que é recebido.

Assim, nossa proposição é a de que um evento – neste caso a festa – pode ser considerado um ritual de hospitalidade, posto que é estabelecido como possibilidade de encontro, sociabilidade³, de estabelecer vínculos sociais e afetivos baseados na relação de reciprocidade, de “troca entre alguém que recebe (anfitrião) e alguém que é recebido (hóspede)”, (CAMARGO, 2015, p.47)

A cena hospitaleira é marcada por uma troca de dádivas e contradádivas. O convite feito ou o pedido de acolhimento aceito é uma primeira dádiva do anfitrião. A contradádiva do hóspede é de si mesmo: “estou honrado (grato) pela sua presença!”, dirá o anfitrião. Este dirá “obrigado pelo convite!”. A nova contradádiva do anfitrião é a promessa de comensalidade e entretenimento. A comensalidade é o ponto alto da cena. O anfitrião deve oferecer a seu(s) hóspede(s) o que ele tem de melhor, de comida e bebida. Estes, por sua vez, devem confraternizar entre si e proporcionar esta experiência a maior dádiva do anfitrião. (CAMARGO, 2015, p.57).

³ Entendida aqui “como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos” (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019, p. 640).

O rito pode ser considerado um conjunto de comportamentos simbólicos repetidos, que respondem à incerteza, à ambivalência social e à desordem. O rito ordena, classifica e prioriza as tarefas do cotidiano, conferindo ao indivíduo o sentimento de viver em uma sociedade organizada e fora do caos (PEIRANO, 2003).

É também um sistema cultural de comunicação simbólica. Nesse sentido os rituais são especialmente adequados para compreendermos uma sociedade. É através da análise de rituais que podemos observar aspectos fundamentais de como uma sociedade vive, pensa e transforma. Os ritos teriam por função proporcionar a coesão social, mantendo e renovando o sentimento de pertencimento e participação no grupo.

Qual é o ritual da hospitalidade? É uma cena, no sentido teatral da palavra, com dois atores centrais, individuais ou coletivos, um considerado anfitrião e outro, hóspede, com marcações precisas de espaço e tempo. Seja em casa, na rua, na praça, nas repartições públicas, no ambiente de trabalho, e mesmo nos meios virtuais, o ritual começa com um convite ou como um pedido de acolhimento. Antes de encontro, há o limiar, a soleira da “porta”. Aqui, o hóspede deve hesitar e aguardar o sinal para transpô-la. Em seguida, ele se torna um hóspede na expressão da palavra e como tal é introduzido no espaço do anfitrião. (CAMARGO, 2015, p.56).

Uma série de regras de como se portar e a tríade da dádiva⁴ também podem ser percebidas neste tipo de evento: dar (convidar para a festa), receber (a vivência em si da festa) e retribuir (o presente ao anfitrião). Quais atributos da hospitalidade estão presentes e são particulares deste tipo de evento? Quais as regras e tabus presentes entre os anfitriões e convidados?

O organizador do evento⁵ é o responsável profissional pelo ritual da hospitalidade, pois ele é contratado com o objetivo de zelar para que o receber, hospedar, alimentar, entreter estejam dentro do esperado, tanto pelo anfitrião, quanto pelo convidado. Quais ferramentas o organizador de eventos utiliza para otimizar o rito da hospitalidade? Ele tem consciência do seu papel como zelador da hospitalidade de um evento?

⁴ Baseada no clássico “Ensaio sobre a dádiva” de Marcel Mauss (2001), no qual a dádiva é um processo social constituído de três etapas: dar, receber e retribuir, que são repetidos reiteradamente.

⁵ Não há consenso em termos de nomenclatura deste tipo de profissional, chamado de cerimonialista, assessor de eventos, design de eventos. Para fins de padronização vamos chamar a todos de organizador de eventos, que é o profissional responsável por cuidar de toda a estrutura do evento: local, A&B (comidas e bebidas), decoração, mobiliário, música, iluminação, entretenimento, etc.; bem como da execução da solenidade, conduzindo a cerimônia para que aconteça de acordo com o protocolo exigido.

Essas perguntas guiaram a pesquisa, que buscou compreender a relação entre a hospitalidade (neste caso híbrida, posto que doméstica e comercial⁶) e o evento (do tipo social e privado, as festas).

A hospitalidade nos eventos sociais pode ser encarada “como uma performance altamente especializada e socialmente construída” (DARKE e GURNEY, 2004, p. 115). A interação entre o anfitrião e a visita ocorre num contexto de expectativas sociais que devem ser observados. Há expectativas e regras que existem tanto para o anfitrião quanto para o convidado, que os enquadram em “bom anfitrião” e “boa visita” (DARKE e GURNEY, 2004).

Há papéis que devem ser desempenhados a partir do estatuto de anfitrião e hóspede/convidado, muitos deles gerenciados pela etiqueta e normas de conduta esperadas pela convivência social. Espera-se do anfitrião uma boa festa, comida e bebida satisfatórias, bem decorada, com boa música; em contrapartida os convidados se arrumam para homenagear o anfitrião, levam presentes, falam bem da festa, etc.

Além das expectativas que são criadas a cada um dos atores envolvidos, há também tabus que podem ser divididos entre anfitriões e visitas: aos anfitriões, negligenciar as visitas, oferecer uma festa ruim; aos convidados, reclamar da festa; permanecer mais tempo que o esperado, quebrar ou furtrar algum item, etc.

Aos agentes que compõe o ritual da hospitalidade há comportamentos esperados, que obedece às leis de hospitalidade, possível pois anfitriões e os hóspedes já partilham do mesmo universo moral, “a hospitalidade não é nem voluntária nem altruísta, mas, em certo sentido, é tanto necessária quanto compulsória. Decididamente a hospitalidade é o meio acima de todos os outros, de criar ou consolidar relacionamentos” (SELWYN, 2004, p.47).

Os atos relacionados à hospitalidade servem como um modo de articular as estruturas sociais. Esses atos proporcionam os meios simbólicos para permitir que as pessoas

⁶ Camargo (2004, p.84) delinea os domínios da hospitalidade em campos de estudo a partir de quatro espaços: doméstica, pública, comercial e virtual; e quatro tempos: recepcionar, hospedar, alimentar e entreter. Neste estudo dois domínios são importantes, a saber: o doméstico (envolve recepcionar - receber pessoas em casa, de forma intencional ou casual; hospedar - fornecer pouso e abrigo em casa para pessoas; alimentar - receber em casa para refeições ou banquetes; entreter - receber para recepções e festas) e o comercial (recepcionar – serviços profissionais de recepção; hospedar – hotéis; alimentar – restauração; entreter – eventos e espetáculos).

deixem os grupos sociais e também se juntem a eles, e para que as estruturas hierárquicas sejam, ao mesmo tempo, firmadas e legitimadas. (SELWYN, 2004, p.36).

Estes atos, regras, tabus e papéis que devem ser desempenhados pelo anfitrião e convidado compõem o que chamamos de rito da hospitalidade. O estudo buscou compreender como é construído o rito da hospitalidade em festas a partir de pesquisa exploratória com observação simples e entrevistas revelando dados que possibilitaram as reflexões que serão apresentadas a seguir.

3 Procedimentos metodológicos

A proposta metodológica do artigo foi realizar uma pesquisa exploratória⁷, tendo como método de coleta de dados a pesquisa bibliográfica, a observação simples e entrevistas⁸. O método de análise dos dados foi a análise de conteúdo por categorias temáticas.

Entrevista: foram realizadas 6 (seis) entrevistas com anfitriões e organizadores de eventos, em três tipos de eventos sociais distintos: casamento, festa infantil e festa de 15 anos. Em cada tipo de evento foram realizadas duas entrevistas, uma com o(a) organizador(a) do evento e outra com o(s) anfitrião(ões)⁹. As entrevistas foram do tipo semiestruturada, focada no tema a ser explorado, o rito da hospitalidade em eventos do tipo social, contudo deixando o entrevistado falar livremente sobre os temas abordados.

Observação simples: a pesquisa contou com observação simples em três momentos distintos, a saber: casamento, solenidade religiosa e festa; festa de 15 anos; e festa infantil. As três festas estudadas tinham em comum o fato de terem acontecido em espaço contratado para realização deste tipo de evento (não na casa do anfitrião) e terem, no mínimo, 100 convidados cada. O registro da observação simples foi feito através de diário ou caderno de notas.

⁷ A pesquisa de campo aconteceu entre os meses setembro de 2019 a fevereiro de 2020 na cidade Juiz de Fora – MG.

⁸ Este projeto foi submetido à apreciação do CEPH via Plataforma Brasil e só se iniciou quando aprovado pelo comitê, cujo número de protocolo é: 02389218.1.0000.5588.

⁹ Para fins deste artigo, os participantes da pesquisa foram assim identificados: C1 (cerimonialista casamento), C2 (cerimonialista 15 anos), C3 (cerimonialista festa infantil), noiva, mãe da debutante, mãe aniversariante (1 ano).

Os participantes foram selecionados a partir da amostragem “bola de neve”, um tipo de amostra não probabilística que utiliza cadeias de referência e redes de contato. Assim sendo, as cerimonialistas aptas a participar foram identificadas e escolhidas a partir dos critérios de inclusão e exclusão e do volume e importância do trabalho na cidade, verificados através da visibilidade e projeção em redes sociais. Uma vez identificadas e contatadas, as cerimonialistas indicaram um cliente que cumpria os critérios de inclusão e exclusão para participar da pesquisa e se dispunham a participar.

Após a coleta, os dados foram explorados a partir da análise de conteúdo por categorias temáticas, estabelecidas com base nos elementos próprios dos rituais. Adaptando de Stéban e Pépece (2015), todo ritual possui elementos que dão contornos à sua prática, sendo eles: artefatos rituais simbólicos; roteiro e representação de papéis dos agentes do ritual. Os artefatos simbólicos se referem a objetos que, no contexto ritual, comunicam mensagens que são, como o próprio nome diz, simbólicas e repletas de significados; o roteiro pressupõe que todo ritual possui uma sequência de ações compreendidas pelos presentes e que auxiliam a dar sentido ao ato ritual, podendo ser formais ou informais; o terceiro elemento, a representação de papéis, determina que todo ritual é composto por pessoas que representam papéis específicos e esperados delas durante o ritual, ou seja, os papéis dos agentes são roteirizados.

Esses elementos rituais podem ser enriquecidos, ao pensarmos sobre o rito da hospitalidade em si, pelas reflexões de Camargo (2015), e associa-los a outros conceitos que auxiliam a pensar a hospitalidade, a saber: relação interpessoal, virtude e troca¹⁰.

Assim, os artefatos rituais seriam objetos que auxiliam a demarcar a cena da hospitalidade, “essa cena é acompanhada de uma estética não apenas do espaço como das roupas e adereços de anfitrião e convidados. A própria cena tem uma estética própria que vem do bom desempenho dos atores” (CAMARGO, 2015, p. 55).

O roteiro do ritual identifica além dos artefatos a serem usados, também sua sequência, podendo ser um documento escrito e seguindo regras protocolares, ou menos formais, como comportamentos desejáveis do anfitrião. Eventos sociais seguem roteiros estabelecidos por

¹⁰ Camargo (2015) afirma que a hospitalidade “é um conceito construído em cima de quatro outros conceitos: relação interpessoal, virtude, troca e ritual”.

normas conhecidas por protocolo. Contudo, além do roteiro formal, o rito de hospitalidade nos eventos contém também, implícito, as leis da hospitalidade, que podem ser consideradas “leis não escritas, mas a cuja obediência a vida social nos condena. O mínimo deslize instaura o desconforto ou o verso da hospitalidade, que é a hostilidade” (CAMARGO, 2015, p. 59).

A hospitalidade diz respeito à relação entre seres humanos (vínculo, encontro, sociabilidade, troca etc.). Essa premissa deve ser considerada ao analisar os papéis dos agentes presentes nos eventos sociais, sendo que o evento, enquanto rito de hospitalidade, está centrado nas figuras do anfitrião e do convidado (intermediado, em nosso caso, pelo cerimonialista e seus fornecedores). Deste modo, o papel dos agentes no ritual de hospitalidade está relacionado ao comportamento esperado – obedecer às leis de hospitalidade – e também à comunicação entre eles (verbal e não verbal).

4 Apresentação e análise dos dados

4.1 Artefatos simbólicos

Aqui são apresentados e analisados os objetos que auxiliam a demarcar a cena da hospitalidade, repletos de significados simbólicos presentes na festa e divididos em atos: hospedar, alimentar, entreter e receber.

4.1.1 Hospedar

Em relação à hospedagem, em termos dos eventos, refere-se a oferecer abrigo e segurança aos convidados, mesmo que temporariamente. Como sugere Camargo (2004, p. 58-59) um tema que pode surgir a partir desta percepção seria o “estético como estratégia de integração”.

Essas questões são perceptíveis nos eventos estudados a partir da preocupação com o espaço de acolhimento: o local e a decoração do evento.

Sobre o local as entrevistas revelaram uma preferência para realizar o evento em local aberto, mas a preocupação com os fatores ambientais: chuva ou sol em excesso, e como poderia interferir no bem-estar das pessoas presentes no evento, priorizando os locais fechados. Também a preocupação do local ser acessível geograficamente aos convidados.

No que se refere à decoração, se revelou um fator de muito destaque a todos os participantes da pesquisa, em especial à noiva e à mãe do aniversariante de 1 ano. Em termos descritivos pode ser observada em mobiliários alugados (mesas, cadeiras, sofás, poltronas, etc.);

na iluminação; flores; taças, guardanapos de pano e porta-guardanapos; sousplat; toalhas de mesa; lustres; entre outros. A preocupação estética apareceu amiúde, no fato do evento estar bonito e com elementos inovadores, em frases como: “minha maior expectativa é a decoração, não posso mentir não... ver as coisas que você gosta e as pessoas falarem ‘isso aqui tá a sua cara’, é o máximo” (noiva); “[em relação ao tema da festa] eu não queria o circo tradicional, nada muito vivo... não queria aquilo, queria algo diferenciado” (mãe aniversariante). Importante destacar que a beleza deve estar vinculada ao conforto a fim de proporcionar bem-estar aos participantes das festas.

Elementos afetivos podem ser inseridos na decoração com o objetivo de causar mais emoção aos participantes, como fotos antigas e atuais da família e elementos decorativos que são pessoais, como no exemplo citado pela C1, sobre uma noiva cuja mãe já era falecida. Então, no dia do casamento: “a gente colocou um cantinho com um arranjo, nada a ver com a decoração. Mas era um girassol amarelo que era a flor preferida dela”. Neste caso, ao dizer que o girassol não tinha referência com o resto da decoração, assume-se a afetividade acima da estética, contribuindo para o vínculo de laços afetivos próprios da hospitalidade.

4.1.2 Alimentar

A comida e a bebida oferecidas durante os eventos, bem como as formas de fornecê-las, são centrais para o sucesso de uma festa e, portanto, para o ritual de hospitalidade em um evento deste porte, “[...] a manifestação da comensalidade nas relações de hospitalidade pode ser considerada um dos pilares dos rituais de admissão e acolhimento, [pois] o valor simbólico do compartilhamento da comida oferecida proporciona a instauração de um vínculo [...]” (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019, p. 649).

As referências ao ato de prover alimentação aos convidados apareceu frequentemente nas entrevistas, revelando a centralidade deste tópico, como nos tipos de comida e de bebidas que estariam à disposição dos convidados; a variedade e frequência; os artefatos disponíveis, tais como talheres, pratos, taças ou copos; até mesmo a forma para consumi-lo, pois deveria ter lugar à mesa e cadeiras suficientes para que todos pudessem desfrutar do que fosse oferecido.

A qualidade da comida e da bebida também merecerem destaque, já que o anfitrião deve “servir-lhe [ao convidado/hóspede] o que tem de melhor em sua casa” (CAMARGO, 2015, p. 57). Essa ideia apresentou-se em falas como “não queria que os meus convidados esperassem um

minuto para comidas” (noiva), “tem que me agradar, mas também não posso deixar de agradar os convidados” (mãe aniversariante). E também em frases carregadas de valor simbólico, como a da cerimonialista 1: “você tem que equilibrar e pensar que você está fazendo uma festa para os outros, infelizmente. Você tem 200 convidados e tem que agradar a todos”, qual seria o valor da palavra infelizmente? Apenas um recurso linguístico ou representa o custo de ter que pensar em todos os convidados?

Na hora da escolha sobre o tipo de comida e bebida que seriam ofertados na festa houve um consenso em se pensar nas particularidades de gosto dos convidados, com objetivo de agradar a todos os paladares e particularidades, tais como estilos de vida (vegetarianos, veganos) e intolerâncias alimentares: “eu tive o cuidado de ficar pensando: será que todo mundo vai gostar disso?” (noiva); “ele me passou a lista você tem direito a tanto salgados tantos doces. Eu e meu marido sentamos escolhemos aqueles que a gente acha que iria agradar o povo. Ia ter a coxinha diferente a gente sabe que a garotada adora ... por exemplo quase todo mundo gosta...” (mãe debutante); “eu gosto mesmo de camarão, bacalhau e eu sabia que meus convidados também gostavam” (mãe aniversariante).

As cerimonialistas funcionam, neste ponto, como consultoras tanto na escolha do melhor buffet, quanto nos tipos de comida e bebida a serem escolhidos, levando em consideração o tipo de convidados da festa, “pergunto ao cliente se tem algum convidado com alguma restrição alimentar” (C2); “e sempre falo: escolher um queijo, uma carne, um frango, um camarão, um peixe, um agridoce, um vegano. Tem que equilibrar. [...] geralmente tem um cantinho, se você só pode colocar um cantinho, então tem que pensar: qual seu público? Seu público é muito mais velho ou é muito mais novo? Mais novo, então vamos colocar uma mesa de frios, um cantinho mineiro, vamos colocar uma coisa mais de beliscar de petisco. Ah, meu público é muito mais velho, então vamos colocar uma massa, um risoto. Ah, vou casar em julho, julho é muito frio ... então indico uma massa, risoto mesmo que seja para os jovens” (C1).

A escolha também leva em consideração não somente a qualidade tangível, mas também intangível, como o serviço prestado pelo buffet e como interagirá com os convidados, “a diferença de preço reflete também na diferença de serviço, este aqui vai ter 1 garçom pra cada 12 convidados, outro 1 pra cada 20” (C1); “e eu só recebi elogios que eu tinha comido muito bem,

bebemos muito bem, servindo muito bem teve uma amiga minha que fez até amizade com uma mocinha que estava servindo lá... para mim foi muito gratificante saber.” (mãe debutante).

O retorno também é importante, os comentários sobre a qualidade da comida como “eu só recebi elogios” (mãe da debutante), “teve um que todo mundo comenta, até hoje me perguntam do bolinho de feijoada” (mãe aniversariante).

4.1.3 Entreter

Toda festa tem algum tipo de entretenimento, em geral centrado na música, mas também em dinâmicas próprias do protocolo de cada evento, como: cantar parabéns, brincar, jogar o buquê, ver as performances de dança (do casal, valsa de debutantes), entre outros.

O que será oferecido, bem como a maneira como foi ofertado, nos interessa aqui, neste estudo sobre os eventos como ritos de hospitalidade, por exemplo: pensar em profissionais que possam agradar aos convidados, bem como o tipo de música, a altura do som, também pensar em tornar o tempo da festa agradável a todos os presentes.

Esses tópicos apareceram nas entrevistas, em geral há um investimento no entretenimento, por exemplo no casamento houve um DJ e também um grupo de pagode contratados para divertir os convidados. Na festa infantil contrataram um grupo de música e recreação para todos os convidados: “eles trabalham no primeiro momento: recepção dos convidados - cuspiendo fogo; segundo momento, por hora de festa, fizeram a entrada, brincaram. Depois cantaram os parabéns e ainda teve uma gincana com os adultos presentes” (mãe aniversariante); “foi tudo, ele [o DJ] foi sensato e sensível eu falei que eu não queria, o tempo todo eu ia falar com ele eu não quero música aqueles tal do ‘proibidão’, você pode por funk, mas esses funks mais tranquilinhos que a gente dança, não quero aqueles funks ‘proibidão’ . E a pista bombando o tempo todo. Alguém virou para mim falou assim, ‘pede para colocar sertanejo’, aí eu fui até ele pedir, e ele não colocou porque eu acredito que ele pensou que se ele colocasse sertanejo a garotada ia sair dali. Teve um momento que ele colocou umas músicas de carnaval porque o meu marido quis porque estava próximo do carnaval, garotada não ficou um na pista. Eu acho que ele percebeu que se ele colocasse o sertanejo a garotada ia sair então a ideia dele é era os meninos curtissem a festa” (mãe da debutante).

4.1.4 Recepcionar

De forma geral recepcionar está intimamente ligado à hospitalidade, pois implica em receber as pessoas: “para mim a hospitalidade é você receber os clientes de uma forma bacana e no dia também você receber os convidados de uma forma legal, sendo simpática, sendo agradável, prestando o maior atendimento possível” (C1).

Ampliando o conceito de hospitalidade e com a finalidade de estabelecê-la às vistas dos artefatos simbólicos que compõem o rito da hospitalidade podemos pensar em elementos que contribuem para recepção dos participantes da festa, aqui chamamos atenção, a partir dos resultados da pesquisa de campo: convite, confirmação de presença, kits, lembrancinhas, além do profissional específico para este fim: a(o) recepcionista.

A(o) recepcionista desempenha um papel fundamental no ritual de hospitalidade, é ela(ele) que recebe os convidados, transpondo a soleira da porta (GRASSI, 2011) e transformando um ambiente inicialmente hostil, porque desconhecido, em algo acolhedor. Este profissional faz o papel que inicialmente seria do anfitrião, de receber o convidado no primeiro momento da festa (mas não anula, só posterga, o fato do anfitrião ter que cumprimentar e agradecer aos convidados). Em geral há sempre um ou dois profissionais na porta da festa, neste que é chamado por Camargo (2015, p.56) de limiar, “a soleira da ‘porta’. Aqui, o hóspede deve hesitar e aguardar o sinal para transpô-la. Em seguida, ele se torna um hóspede na expressão da palavra e como tal é introduzido no espaço do anfitrião”. Na porta há um profissional (recepcionista, porteiro, segurança) com a lista de convidados, ou seja, você precisa ser autorizado a entrar no “espaço do anfitrião”. Passado este primeiro momento, a(o) recepcionista acolhe o convidado com palavras de boas-vindas e em geral o conduz até o ambiente da festa em si (com local marcado na mesa, por exemplo).

É a(o) recepcionista quem recolhe os presentes, que serão dispostos em local reservado e entregues, posteriormente, aos anfitriões. Este ponto merece destaque, pois rompe uma das leis de etiqueta diretamente relacionadas com a hospitalidade que diz o presente deve ser aberto na presença do convidado seguido de um agradecimento. Seria o movimento da contra dádiva, o presente em troca do convite para participar da festa, em agradecimento. O anfitrião deveria receber o presente e agradecê-lo aos convidados. Esse processo, nas grandes festas, é rompido a partir da profissionalização do evento: existe um profissional específico para recolher, etiquetar com o nome e organizar os presentes, que já não fazem parte do ritual em si, sendo deixado em

segundo plano. Na maioria das vezes o convidado não recebe um retorno específico do presente em si, como o agradecimento que é distribuído de maneira geral, a todos as pessoas presentes no evento, “então ficou uma menina recebendo, colocando nomes nos presentes e me entregaram em um sacos grandes, foi para o meu primo no carro dele e uma semana depois que eles chegaram aqui em casa... ela amou todos os presentes e mesmo os repetidos ela não quis trocar, ‘foi ele que escolheu para mim essa e não vou trocar’” (mãe da debutante).

O convite pode ser considerado o primeiro artefato simbólico do ritual de hospitalidade, as informações presentes servem para receber bem o convidado: onde, que dia, qual horário, quem está sendo convidado, como confirmar presença, tipo de traje. O convite é o primeiro contato que o convidado terá com a festa, em geral ele vai sinalizar como será o evento, o tipo de decoração, se será temático ou não, se é uma festa mais simples ou mais sofisticada. “O convite ficou lindo, todo mundo ficou encantado... quando eu vi a caixinha, eu falei, é esse. Mas ficou mais caro que a gente imaginava. [...] Mas quando o convidado recebe ele fala assim: ‘eu quero ir nesta festa, porque olha o convite’. Daí a festa foi mesmo virando, colocando coisas que eu não ia colocar” (mãe do aniversariante).

Outros elementos fazem parte do ato de recepcionar como: confirmação de presença, em todos os eventos estudados foram confirmadas presença a fim de receber os convidados adequadamente, levando em consideração o número de pessoas; kits no banheiro para acolher os convidados: em geral são feitos respeitando a identidade visual da festa (que é estabelecida a partir do convite e vai ser referenciada em toda decoração) e tem mimos que podem ser uteis aos convidados (exemplos: enxaguante bucal, absorvente, kit costura, fio dental, cotonete, lixa de unha, grampos de cabelo). Outro artefato que simboliza o receber pode ser os “espaços kids” montados a fim de entreter as crianças durante o evento, de modo que elas – e seus pais - possam se divertir.

Em todas as festas estudadas foram oferecidas, ao final do evento, lembrancinhas aos convidados: no casamento uma nossa senhora e bem-casado; na festa de 15 anos: chinelo e bem-vivido; na festa infantil: bolsa personalizada, caixinhas e porta-moedas para os adultos. Esses mimos são oferecidos ao final do evento, na hora que o convidado vai embora, como uma última contra dádiva, na espera que o convidado se sinta agraciado e agradecido e possa, em última instância, falar bem da festa posteriormente.

4.2 Roteiro

Todo evento possui um roteiro a ser seguido na sua execução e que é construído a partir de normas sociais ou até mesmo leis, conhecido por protocolo. É o protocolo que estabelecerá a sequência de ações esperadas em um evento, conhecida por cerimonial. No caso dos eventos estudados nesta pesquisa, os de cunho social, os protocolos são regidos por costumes culturais, ao contrário dos eventos públicos, cujo protocolo é regido por leis. Desde modo, vamos a um casamento esperando ver o cortejo de entrada e saída, a entrada dos noivos com a primeira dança, a noiva jogar o buquê, e outros. Na festa de 15 anos, em geral, é esperado um momento da debutante, de homenagens, valsa ou algum tipo de performance; no aniversário de um ano o ponto alto e esperado é cantar os parabéns. Sendo assim, alguns eventos são mais complexos em normas protocolares que outros, mas de certa maneira todos os presentes no evento sabem, de modo geral, o que vai acontecer.

Para além do roteiro formal, o rito de hospitalidade nos eventos contém também, implícito, as leis da hospitalidade, que pressupõem que o acolhimento possui limites e normas. Essas leis, apesar de invisíveis, são compartilhadas entre os presentes na festa e devem ser seguidas a fim de cumprir, com êxito, o ritual da hospitalidade.

As leis da hospitalidade foram elencadas por Camargo (2004), sendo elas:

A hospitalidade começa com uma dádiva, que no caso do evento é o convite que deve comunicar o tipo de evento que será realizado, bem como as regras para seu funcionamento (dia, hora, local, quem está sendo convidado, tipo de traje, confirmação de presença);

A dádiva implica sacrifício: do lado dos anfitriões há um dispêndio de dinheiro e tempo na preparação da festa, por parte do convidado há também um investimento em roupas, acessórios, presente e presença;

Toda dádiva traz implícito algum interesse, que pode ser status, oferecer – ou ganhar – o entretenimento em si, fortalecer vínculos afetivos, entre outros, sendo que é possível possuir diversos tipos de interesses com grupos de convidados distintos;

(i) O dom deve ser recibo e aceito, pois não aceitar a dádiva desencadeia a hostilidade. Neste quesito é possível citar os tabus, ou seja, comportamentos que, caso aconteçam, provocam o oposto da hospitalidade, que é a hostilidade:

Aos convidados das festas não se espera que: falem mal da festa; não sejam gratos pelo convite; se atrasem; não se divirtam; não deem presente; levem parte da decoração para casa;

irem embora cedo; levarem outra pessoa que não foi convidada; deixarem de confirmar presença; aparecer mais que o anfitrião.

Dos anfitriões não se espera que: não ofereçam o que há de melhor; segurem os convidados para não irem embora; não agradeçam aos convidados pela presença; não cumprimentem os convidados.

Frases expressas nas entrevistas que expressam os possíveis tabus entre anfitriões e convidados no ritual de hospitalidade:

4.2.1 Noiva

“Na verdade, aqui todo mundo falou que você faz festa para outros, eu não estou fazendo festa pra ninguém, estou fazendo festa pra mim [...] Então, assim, eu queria ver tudo antes, ver a decoração. Vou deixar todo mundo lá fora esperando e não estou sofrendo por isso”.

“Morro de medo de chegar na igreja e ela estiver vazia. Meu medo é faltar comida... eu sou a louca da comida”.

“Espero que todos aproveitem muito e que fiquem até tarde, porque gastei tanto dinheiro. Também não gostaria que as pessoas fossem embora cedo... Para os mais próximos já avisei, se for para ir embora cedo então nem vai... (risos)”.

4.2.2 Mãe da debutante

“Eu queria que as pessoas comessem bem, bebessem bem e se divertissem...”.

“A parte de receber ali na porta é o mais chato, né?! Não estava aguentando mais de dor na coluna de ficar em pé ali, mas tirando a parte de receber foi tudo como que eu esperava”.

“Graças a Deus não aconteceu nada que pudesse ter deixado a gente triste, por exemplo uma briga né, nenhum adolescente caiu bêbado que a gente precisasse socorrer”.

Mãe do aniversariante de um ano:

“Gosto que os adultos brinquem e isso eu acho que foi o mais legal na festa dele. Os adultos brincaram muito. A gente escutava cada risada. A gente falava assim: nossa conheço há tanto tempo e nunca vi dar uma risada tão leve. Uma risada tão gostosa”.

“Todo mundo comentou né. Até as pessoas aqui do bairro comentaram. Eu chegava ali no salão pra fazer unha e o pessoal nossa, que festa foi aquela, e você bem quietinha”.

(ii) Quem recebe deve retribuir: é esperado que os convidados retribuam, seja se arrumando para comparecer à festa (melhor roupa, maquiagem, arrumar o cabelo, etc.), com os

presentes e também, na primeira oportunidade, retribuindo o convite e convidando o então anfitrião para sua própria festa.

Quando você convida uma pessoa e posteriormente não é convidado rompe o esquema da dádiva. Essa resposta apareceu ao perguntarmos como os anfitriões montaram a lista de presença: alguns deles se sentiram obrigados a convidar determinadas pessoas porque também já tinham sido convidados, previamente, para evento semelhante; sendo o contrário verdadeiro: eles não se sentiam na obrigação de convidar alguém, mesmo próximo, quando não tinham sido convidados anteriormente.

4.3 Agentes do ritual

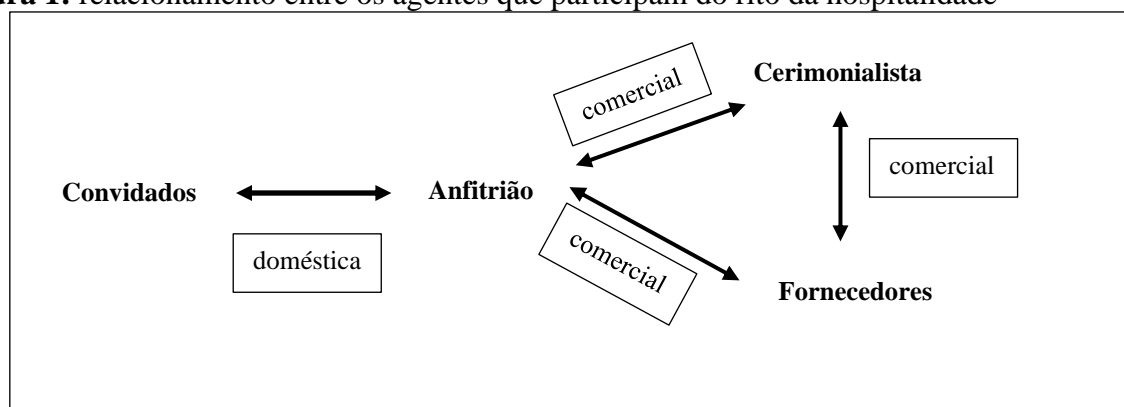
A terceira e última categoria que compõe o estudo do ritual da hospitalidade em eventos busca compreender as pessoas que representam papéis específicos e esperados delas durante o ritual. O papel dos agentes no ritual de hospitalidade está relacionado ao comportamento esperado – obedecer às leis de hospitalidade já apresentadas – e à comunicação entre eles (verbal e não verbal).

O evento, enquanto ritual de hospitalidade, está centrado nas figuras do anfitrião e do convidado, intermediado, em nosso caso, pelo cerimonialista e seus fornecedores. Ao anfitrião é esperado que honre o seu convidado, servindo o que há de melhor em termos de acolhimento, comida, bebida, entretenimento. Do convidado espera-se que retribua ao anfitrião com agradecimentos, presentes, aceitando e desfrutando do que lhe apresenta o anfitrião. Essa cena hospitaleira, como assinala Camargo (2015, p. 57) “é marcada por uma troca de dádivas e contra dádivas”: o convite feito pelo anfitrião ao convidado é a primeira dádiva, a contra dádiva do convidado é estar presente, se arrumar (há investimento de tempo e dinheiro para celebrar a conquista do outro), honrar o convite, levar presente, a contra dádiva do anfitrião é oferecer comida, bebida, um lugar bonito e aconchegante, entretenimento, já ao convidado é esperado que aproveite a festa e tudo o que lhe é oferecido, o anfitrião termina a troca oferecendo um pequeno mimo, uma lembrancinha esperando do convidado que fale bem da festa e, em última instância, convide o anfitrião para que seja, futuramente, convidado em sua própria festa.

Dos eventos estudados uma figura possui importante atuação para o ritual de hospitalidade, a cerimonialista, responsável pela organização do evento. A cerimonialista¹¹ é responsável por criar o ambiente cênico da hospitalidade, ela organiza o espaço, contrata os fornecedores, auxilia nas escolhas de seus clientes/anfitriões, monta o espaço onde o evento acontecerá, o decora, contrata e treina uma equipe (em geral recepcionistas, segurança, vallet, equipe de faxina) que atenderá na linha de frente, em contato direto com os convidados.

O relacionamento convidado, anfitrião, cerimonialista e fornecedores é esboçado na Figura 1.

Figura 1: relacionamento entre os agentes que participam do rito da hospitalidade



Fonte: autoria própria

A figura central é o anfitrião, pois ele convida aqueles que farão parte da sua festa, contrata a cerimonialista e os fornecedores. A cerimonialista em geral indica os fornecedores para o anfitrião, que os contrata. Assim, em termos de agentes de rituais, a festa é uma composição de pessoas que se relacionam em dimensão doméstica e comercial em termos do ritual de hospitalidade.

O relacionamento fim é, como não poderia deixar de ser, entre anfitrião e convidados. Porém, a partir do relacionamento comercial com a cerimonialista e os fornecedores é possível

¹¹ Usaremos o feminino pela natureza das entrevistadas.

proporcionar um ambiente hospitaleiro que servirá como arcabouço para a prática da hospitalidade entre anfitrião e convidados.

A cerimonialista, contratada, tem um comprometimento direto com seu cliente – que é anfitrião – mas indiretamente com o convidado, pois recebe-lo adequadamente é condição primordial para o sucesso de seu empreendimento. Um acontecimento ilustrativo do exposto foi o fato da noiva entrevistada fazer questão de ser a primeira a entrar no salão, a fim de tirar fotos e ver a decoração antes de qualquer convidado. Teve por consequência espera, pois os convidados tiveram que esperar na fila, depois da cerimônia religiosa, podendo causar certo desconforto. Ao ser perguntada sobre a situação a C1 esclareceu “pode ser que os convidados reclamem, mas ela vai estar ali realizando um sonho”, afirmando seu comprometimento primeiro com sua cliente.

Destarte opiniões como Gotman (2009), pois para a autora a relação comercial rompe as obrigações da dádiva, já que a relação mediada por contribuição financeira elimina o processo de dádiva e contra dádiva, sendo apenas uma vantagem comercial, Camargo (2015, p.64) sinaliza que a hospitalidade em meios comerciais poderia ter os mesmos desafios da que acontece em meios domésticos, “os problemas são os mesmos: como criar um ambiente comunicativo, alegre, sem dar espaço a hóspedes com gosto pela intrusão, pelo roubo, pelo parasitismo, etc.”.

Neste sentido é possível afirmar que os clientes/anfitriões entrevistados contrataram suas respectivas cerimonialistas levando em consideração aspectos que vão além do técnico, sendo um exemplo máximo o da noiva que contratou sua cerimonialista porque lhe atendeu quando estava em lua de mel, revelando uma capacidade de atenção e cuidado além do esperado na relação cliente-vendedor: “eu fiz uma pesquisa dentre as que eu queria e mandei... ela [C1] estava de lua de mel e me respondeu. Quando ela me respondeu estando na lua de mel eu não quis nem as outras propostas. Na verdade, eu queria conversar com ela, mas ela falou ‘eu não estou aí, estou em lua de mel, quando eu chegar a gente marca um café’. Foi super um amorzinho. Pronto”.

Em contrapartida, às cerimonialistas quando perguntadas sobre o seu diferencial no mercado foram unânimes em elencar características que vão além de questões de ordem técnica, “a atenção e o carinho. Este é o diferencial. [...] Como eu trato as noivas com carinho. Eu não ponho limites, não imponho nada” (C1); “eu acho que é o meu amor mesmo pela profissão, não tem assim um motivo específico é algo mesmo que brotou dentro de mim, gerou dentro de mim,

eu consigo transmitir isso para fora. Eu amo fazer cerimonial, sou apaixonada” (C2); “eu me ponho no lugar de todas as mães e eu faço como se fosse para mim... então o que é uma festa infantil, como se fosse para meus filhos, por isso que eu sofro quando o orçamento não dá, eu tiro daqui eu penso dali. [...] trabalho com meu cliente da forma mais amorosa mesmo, antes e depois da festa, não é só fazer a festa e acabou” (C3).

Todos os anfitriões entrevistados disseram que a contratação do cerimonial resultou em uma festa melhor do que o esperado, “maravilhosa”, “perfeita”, concluindo que a intervenção indireta da equipe de cerimonial auxiliou diretamente no ritual de hospitalidade.

5 Considerações finais

Entendendo que a hospitalidade se manifesta nas relações que envolvem ações de receber, acolher e compartilhar valores, e considerando os dados já expostos é possível concluir que os eventos do tipo social, como as festas estudadas, são rituais de hospitalidade ricos em possibilidades de reflexões.

Deste modo, a pesquisa cumpriu seu principal objetivo, de analisar o rito da hospitalidade presentes nos eventos do tipo social, as festas – de casamento, aniversário infantil e baile de debutantes. Em comum, essas festas intencionam celebrar uma data ou acontecimento, na presença de convidados que compartilham desse momento de celebração, são ritos que marcam ocasiões e posições na vida social.

A festa pode ser entendida como um momento de sociabilidade e o evento uma chance de criar laços simbólicos, conectando pessoas que estabelecem vínculos, comprometendo os envolvidos com o compartilhamento da hospitalidade. A hospitalidade ajuda a manter a coesão social, assim como os eventos. Eventos seriam instrumentos da hospitalidade?

Em termos dos atores sociais presentes neste tipo de ritual, destacam-se a figura do(s) anfitrião(ões) intermediada pela cerimonialista/organizador do evento. O caráter comercial da relação entre cerimonialista e cliente/anfitrião não diminui sua importância, posto que toda relação de hospitalidade possui um (ou mais) interesse, seja financeiro, de status, de fortalecer laços de amizade ou familiares, dentre outros. O importante revela-se em compreender que há

um interesse e que os atores envolvidos interpretam determinados papéis a fim de favorecer este relacionamento.

A título de considerações finais é possível concluir que a pesquisa descortinou outras possibilidades de estudo como, por exemplo, a predominância do gênero feminino nas entrevistadas, revelando um protagonismo, tanto das anfitriãs quanto das cerimonialistas. Esse dado mereceria maiores investigações.

Destaca-se a dificuldade em encontrar pessoas dispostas a contribuir com este tipo de pesquisa, o que levou a considerações e rearranjos no cronograma da pesquisa. Uma possibilidade pode ser lida como a falta de pesquisas na área, o que resulta em desconfianças e falta de interesse em contribuir com a construção de reflexões sobre festa e evento a partir de dados coletados e estudados de maneira científica.

“Uma das coisas que eu penso ser a maior lacuna do senso comum sobre a hospitalidade é considera-la apenas como um ato do anfitrião e não como um ato do hóspede também” (BRUSADIN, 2016, p. 246). Embora os convidados tenham feito parte da pesquisa, nas observações simples durante as festas, reconhece-se que a pesquisa teria sido mais rica se tivesse também entrevistado convidados, a fim de conhecer outros pontos de vista, contudo não era previsto nos objetivos do projeto e encaminha-se como novas possibilidades de estudo.

Por fim e ponderando sobre a íntima relação, defendida em todo artigo, entre hospitalidade e eventos e considerando que existe outras categorias de eventos, para além dos sociais aqui estudados, como eventos culturais, técnico-científicos, corporativos e esportivos, amplia-se o campo de estudos e possibilidades de pesquisas que visam estreitar os laços entre os eventos e a hospitalidade.

Referências

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. **ABNT NBR16004**: Eventos – Classificação e terminologia. Rio de Janeiro: ABNT, 2016. 10 p.

ALLEN, J. (et al). **Organização e Gestão de Eventos**. Tradução: Marise Phillbois Toledo e Adriana Kramer. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 304 p.

AMARAL, R. As mediações culturais da festa. **Rev. Mediações**. Londrina, v. 3, n.1, p. 13-22, jan-jun. 1998. Disponível em:

<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/mediacoes/article/viewFile/9314/8008>. Acesso em: 20 de março. 2020.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70; 2011. 226 p.

BRUSADIN, L. B. O estudo da hospitalidade por Luiz Octávio de Lima Camargo: epifania da dádiva. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 13, n. 2, p. 242-247, ago. 2016. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/614>. Acesso em: 7 de abril. 2020.

CAMARGO, L. O. de L. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. XII, n. especial, p. 42-69, mai. 2015. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/574>. Acesso em: 23 de março. 2020.

CAMARGO, L. O. de L. O estudo da hospitalidade. In: MONTANDON, A. (org.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. Tradução: Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 13-30.

CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004. 94 p.

CAREGNATO, R. C. A.; MUTTI, R. Pesquisa qualitativa: análise de discurso versus análise de conteúdo. **Texto Contexto Enferm**, Florianópolis, v. 15, n. 4, p. 679-684, out-dez. 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/tce/v15n4/v15n4a17>. Acesso em: 30 de março. 2020.

DARKE, J.; GURNEY, C. Como alojar? Gênero, hospitalidade e performance. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução: Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. cap. 5, p. 111-144.

FALTIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Rosa dos Ventos: turismo e hospitalidade**. v. 11, n. 3, p. 634-652, jul-set. 2019. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/6340>. Acesso em: 23 de março. 2020.

GAMA, G. L. G., SILVA, L. F., CASTRO, L. R. Cerimonial e Protocolo: os elementos rituais presentes nas festas de 15 anos atuais. **Multiverso: Revista Eletrônica do Campus Juiz de Fora – IF Sudeste MG**, v. 3, p 1-10, 2018. Disponível em: <http://periodicos.jf.ifsudestemg.edu.br/multiverso/article/view/227>. Acesso em: 23 de março. 2020.

GIAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. Editora Cengage Learning, 2003. 270 p.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 200 p.

GOTMAN, A. O comércio da hospitalidade é possível? **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 6, n. 2, jun-dez. 2009. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/311>. Acesso em: 23 de março. 2020.

GRASSI, M.C. Hospitalidade: transpor a soleira. *In*: MONTANDON, A. (org.). **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. Tradução: Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011. p. 55-62.

LASHLEY, C. Hospitalidade e hospitabilidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 12, n. especial, p. 70-92, mai. 2015. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/566>. Acesso em: 23 de março. 2020.

LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução: Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. 423 p.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. *In*: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução: Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. cap. 1, p. 1-24.

LAUAND, J. Antropologia e formas quotidianas: o brasileiro e a hospitalidade. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. 16, n. 1, p. 171-184, jan-abr. 2019. Disponível em: <https://www.rev Hosp.org/hospitalidade/article/view/828>. Acesso em: 23 de março. 2020.

MATIAS, M. **Organização de Eventos: procedimentos e técnicas**. São Paulo: Manole, 2013. 220 p.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a Dádiva**. Tradução: António Filipe Marques. Lisboa: Edições 70; 2001. 197 p.

PEIRANO, M. **Rituais: ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor; 2003. 60 p.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. *In*: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (org.). **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Tradução: Carlos David Szlak. Barueri, SP: Manole, 2004. cap. 2, p. 25-52.

SILVEIRA, J. L. **Etiqueta social pronta para usar: seu marketing pessoal e profissional**. 3 ed. São Paulo: Marco Zero, 2010. 224 p.

STÉBAN, S. D., PÉPECE, O. M. C. Consumo ritualístico do baile de debutantes. **Revista ADM.MADE**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 2, p. 79-101. 2015. Disponível em: <http://revistaadmmade.estacio.br/index.php/admmade/article/viewFile/1134/645>. Acesso em: 23 de março. 2020.

Artigo recebido em: 15/06/2020

Avaliado em: 25/06/2020

Aprovado em: 09/07/2020