

O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar

The phenomenon of commensality and its social functions: a preliminary discussion

El fenómeno de la comensalidad y sus funciones sociales: una discusión preliminar

Maria Henriqueta S. Garcia Gimenes-Minasse | mariegimenes@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>

Universidade Anhembi Morumbi (UAM), São Paulo, SP, Brasil

Recebimento do artigo: 01-agosto-2022

Aceite: 04-outubro-2022



GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. O fenômeno da comensalidade e suas funções sociais: uma discussão preliminar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3 n. 1, p. 162-175, jun. 2023.

RESUMO

A comensalidade é comumente descrita como o ato de comer juntos/com outros, de compartilhar a mesa ou uma refeição ou comer e beber juntos ao redor da mesma mesa. Apesar de estar associada à saciação de uma necessidade fisiológica, a comensalidade não é um ato mecânico, tendo em vista os diferentes significados e funções sociais que pode assumir. Este artigo tem como objetivo geral identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade. Ele foi desenvolvido a partir de uma revisão bibliográfica narrativa baseada nas contribuições de Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) e Claude Fischler (2011). A análise permitiu identificar 21 funções sociais da comensalidade, que, sob a perspectiva da força socializadora da comensalidade e da função geral de estruturação dos grupos sociais, puderam ser condensadas em seis funções principais, com destaque para a criação e fortalecimento de vínculos sociais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comensalidade; Hospitalidade; Funções sociais.

ABSTRACT

Commensality is commonly described as the act of eating together/with others, sharing a table or a meal, or eating and drinking together around the same table. Despite being associated with the satiation of a physiological need, commensality is not a mechanical act, given the different meanings and social functions it can assume. This article aims to identify, from the current academic literature, the main social functions performed by commensality. It was developed from a narrative literature review based on the contributions of Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) and Claude Fischler (2011). The analysis allowed us to identify 21 social functions of commensality, which, from the perspective of the socializing force of commensality and the general function of structuring social groups, could be condensed into six main functions, with emphasis on the creation and strengthening of social bonds.

Keywords: Gastronomy; Commensality; hospitality; social functions.

RESUMEN

La comensalidad se describe comúnmente como el acto de comer juntos/con otros, compartir una mesa u una comida, o comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. A pesar de estar asociada a la saciedad de una necesidad fisiológica, la comensalidad no es un acto mecánico, dados los diferentes significados y funciones sociales que puede asumir. Este artículo tiene como objetivo identificar, a partir de la literatura académica actual, las principales funciones sociales que desempeña la comensalidad. Fue desarrollado a partir de una revisión de literatura narrativa basada en las contribuciones de Georg Simmel ([1910], 2004), Claude Grignon (2001), Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), Henrique Carneiro (2005), Leonardo Boff (2006) y Claude Fischler (2011). El análisis permitió identificar 21 funciones sociales de la comensalidad, que, desde la perspectiva de la fuerza socializadora de la comensalidad y la función general de estructuración de los grupos sociales, podrían condensarse en seis funciones principales, con énfasis en la creación y fortalecimiento de vínculos sociales.

Palabras claves: Gastronomía; Comensalidad; hospitalidade; funciones sociales.

INTRODUÇÃO

“De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber” (SIMMEL, 2004, p. 160). A ingestão de alimentos e bebidas, por mais particular e íntima que pareça, funda-se em um conjunto de regras socialmente estabelecidas, reguladoras não apenas do que comemos, mas também quando, como e com quem comemos (CONTRERAS; ARNAIZ, 2011). Como observa Carneiro (2005, p.71) “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Por conta disto, os hábitos alimentares são a própria imagem de uma sociedade (BONIN; ROLIM, 1991) e seu estudo pode revelar desde sua eficiência produtiva até seus critérios morais e suas representações políticas, religiosas e estéticas (CARNEIRO, 2005).

A comensalidade é comumente descrita como o ato de comer juntos/com outros (FISCHLER, 2011), de compartilhar a mesa ou uma refeição (BOUTAUD, [2004], 2011) ou comer e beber juntos ao redor da mesma mesa (BOFF, 2006). Não se trata de um ato mecânico, mas de um fenômeno que, por envolver o que Boutaud ([2004], 2011) denomina de ‘comer simbólico’, coloca em exercício todo um conjunto de regras sociais e culturais que produzem diferentes significados. Como pontua Carneiro (2005), a diferença entre a comensalidade humana e a de origem animal é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e estes sentidos se alteram com o tempo.

Como já registrado por Soares e Camargo (2015), justamente por sua complexidade e imbricações sociais, este fenômeno tem sido objeto de diferentes áreas de estudo, tais como a antropologia, a hospitalidade, a nutrição, a sociologia e a teologia. Contudo, por mais que diferentes pesquisas se debrucem sobre uma ou outra função social observada na realidade empírica, a abordagem dos efeitos e significados sociais produzidos pela comensalidade é tratada de forma fragmentada, dificultando a compreensão de pesquisadores que estejam se iniciando no tema tenham uma visão holística sobre esta questão.

Considerando que as cenas de comensalidade geralmente são compreendidas como cenas hospitaleiras (BOUTAUD, 2011), este ensaio parte da relação entre comensalidade e hospitalidade, buscando identificar as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade registradas na literatura. Desta forma, busca responder ao problema de pesquisa sobre quais funções sociais podem ser desempenhadas pela comensalidade, e tem como objetivo geral identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade.

Observa-se que a ideia de função social tem sua origem na analogia entre a vida social e a vida orgânica. Como esclarece Radcliffe-Brown (1935), função social é uma atividade social recorrente que possui um papel na vida social como um todo e, portanto, contribui para a manutenção da continuidade da estrutura social. Nesta proposta reflexiva, a comensalidade deve ser pensada não apenas como o ato de partilha de um alimento ou compartilhamento de uma refeição, mas sim em termos de seus possíveis efeitos na estrutura social dos grupos que a praticam.

Esta iniciativa de pesquisa foi realizada a partir de uma revisão de literatura narrativa, construída a partir de autores elegidos por sua aderência e contribuição ao tema discutido. Compreender a comensalidade a partir de suas funções sociais permite pensá-la em sua

complexidade e importância, ajudando a profissionais e pesquisadores das áreas de gastronomia, hospitalidade e nutrição a considerar a alimentação para além da perspectiva fisiológica, atentando-se também para outros significados construídos pelos indivíduos em relação às refeições compartilhadas.

REFERENCIAL TEÓRICO

A hospitalidade pode ser compreendida de diferentes formas: desde uma modalidade de relação humana até como um setor econômico. Sob a perspectiva das relações humanas, as relações instauradas pela hospitalidade são marcadas pelo vínculo social e pelos valores de solidariedade e sociabilidade (MONTANDON, 2011), constituindo um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade caracterizados pela mutualidade, pela reciprocidade e pela troca (LASHLEY, LYNCH, MORRISON, 2007). Compreendida também como um rito de passagem por Grassi (2011), a hospitalidade pode ser vista como uma etapa de iniciação de vínculos sociais, um ritual de acolhida e admissão regido por regras de polidez e cortesia.

Compartilhar a mesa ou uma refeição com alguém constitui, segundo Boutaud ([2004], 2011), uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas. Boff (2006), por sua vez, relaciona a comensalidade à própria essência humana e a descreve como a culminância da hospitalidade e da convivência, do respeito e da tolerância entre indivíduos. Considerando a comensalidade como “forma de partilha, de troca e de reconhecimento”, Boutaud ([2004], 2011, p. 1213) observa que o comer junto assume “um significado ritual e simbólico muito superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar”. A comensalidade, como expressão da hospitalidade, é marcada pelo acolhimento ao outro e pela convivialidade, constituindo-se como uma importante oportunidade de exercício da sociabilidade (FALTIN, GIMENES-MINASSE, 2019) e também socialização (CARNEIRO, 2005).

Para Fischler (2011) uma das manifestações mais impressionantes da sociabilidade humana é a comensalidade, pois os indivíduos tendem a comer juntos ou, mais exatamente, comer em grupos. Contreras e Gracia (2011) também fazem defesa semelhante, ao argumentarem como as práticas alimentares constituem um elemento básico no início da reciprocidade e do intercâmbio interpessoal e, em geral, no estabelecimento e manutenção das relações sociais. Para os autores:

Objeto de pactos e conflitos, os comportamentos alimentares marcam tanto as semelhanças como as diferenças étnicas e sociais, classificam e hierarquizam as pessoas e os grupos, expressam formas de conceber o mundo e incorporam um grande poder de evocação simbólica até evidenciar que, de fato, “somos o que comemos” (CONTRERAS, GRACIA, 2011, p. 127).

Fischler (2011) defende que a comensalidade não deve ser vista apenas como “comer com os outros”, pois oferece implicações muito mais abrangentes, extrapolando aquele momento. Para o autor, a comensalidade envolve o sentido de compartilhar comida de forma habitual, pressupondo algum grau de dependência entre os comensais, bem como a existência de hierarquias entre eles, mas também algum grau de comprometimento recíproco e envolvimento. Por consequência, há algumas dualidades inerentes ao exercício da hospitalidade: ela pode ser incluir ou excluir membros de um grupo, ela pode manifestar

igualdade ou demarcar a hierarquia entre seus membros, gerando efeitos que extrapolam a refeição em si. Segundo o autor, a comensalidade “*provides the script or a template for many or most of human eating occurrences*” (FISCHLER, 2011, p. 533).

Buscando uma leitura da complexidade do fenômeno da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011) evoca, em sua análise, a ideia do comer simbólico operando em diferentes níveis sobre o indivíduo: o primeiro relaciona-se com a ingestão de valores sociais atribuídos aos alimentos; já o segundo diz respeito ao valor simbólico da partilha dos alimentos e ao vínculo simbólico da refeição em grupo. Apoia-se também em Ariès (2000), ao propor a compreensão do ritual de refeição em dois eixos: o horizontal (relativo a força de agregação e coesão social da comensalidade e sua capacidade de se intercambiar e se abrir) e o vertical (um convite ao respeito das hierarquias e à procura do belo e de bom gosto) (BOUTAUD, [2004], 2011).

Ao refletir sobre a dinâmica da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011, p. 1213) observa que o seu exercício exige “saber comer em comum, de ser visto comendo, sob o olhar dos outros”, subjugando seus participantes a um “cortejo de normas, de regras e de proibições, de prescrições, devedoras das maneiras à mesa, mas também tolerâncias, liberdades, transgressões”. O respeito a tais regras, inclusive, é apontado por Boutaud ([2004], 2011, p.1216) como indispensável para a hospitalidade acontecer, pois “quando se trata de comer e beber juntos o laço simbólico não pode ser construído de maneira durável por meio da libertinagem ou perversão”.

A perspectiva de comensalidade sendo regida por regras – que se modificam diacronicamente e sincronicamente (respeitando, neste caso, as diferenças culturais existentes entre diferentes grupos humanos) – também é abordada por outros autores como Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001) e Fischler (2011).

Para estes autores, a própria escolha de com quem se come é regida por regras. Evocando exemplos de ‘contaminação simbólica’, processo no qual um sujeito se iguala ou é visto como igual ao comer juntos, Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001) e Fischler (2011) recuperam, dentre outros exemplos, o sistema de castas hindu. Esta perspectiva funda-se na lógica de que a mesma comida forma carne e sangue iguais, relacionada ao princípio da incorporação tanto pela perspectiva dos nutrientes (absorvidos destes alimentos em termos químicos e físicos), mas também de incorporação simbólica (ansorvidos em termos de valores sociais atribuídos a estes alimentos e como o compartilhar do mesmo alimento nos torna simbolicamente iguais) (BOUTAUD [2004], 2011).

A organização das refeições e da própria gramática culinária¹ por consequência – é também um dos efeitos e da comensalidade segundo Grignon (2001), considerando-se a necessidade de uma convergência de horários e outras concessões com as quais as pessoas possam viabilizar as refeições em conjunto. Ainda, também há consenso entre os autores estudados (com exceção de Carneiro (2005), que não entra no mérito da questão) da comensalidade obrigando o indivíduo a controlar tanto o que decide ingerir (em termos de horário, quantidades e qualidades) quanto o seu comportamento manifestado durante as refeições (seu gestual, sua conversa e também o respeito aos protocolos e hierarquias de serviço).

¹ Gramática culinária é o conjunto das regras que organizam as refeições, incluindo decisões sobre que alimentos e bebidas podem ser consumidos e em quais horários podem ser consumidos (CONTRERAS HERNANDEZ; GRACIA ARNAIZ, 2005).

Para além das implicações sociais e identitárias da comensalidade, Boutaud ([2004], 2011) considera também fazer parte da ética da comensalidade o controle e a moderação com a dietética. O enfraquecimento da comensalidade, inclusive, preocupa autores como Poulain (2004), Contreras e Gracia (2011) e Fischler (2011), pois acreditam que o estilo de vida industrial desestabiliza as práticas de comensalidade e privilegia a prática do *snacking* (“petiscar”). Esta mudança, segundo estes autores, têm impactos sociais – nas relações e na qualidade das relações entre os indivíduos – e também nutricionais – na medida no qual o comer solitário, por não estar à mercê do julgamento do outro, pode permitir liberdades como comer em horários aleatórios, pecar pelo excesso ou pela pouca quantidade de alimentos, ou ainda possibilitar o “comer errado” sem julgamento (como trocar um almoço por um pacote de bolachas recheadas). Poulain (2004), Contreras e Gracia (2011) e Fischler (2011), inclusive, associam diretamente o declínio da comensalidade com o aumento da obesidade e de doenças associadas nos países industrializados.

Da mesma forma, Simmel ([1910], 2004), Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011) e Fischler (2011) alertam para a importância de saber portar-se à mesa, seja manipulando adequadamente os talheres, controlando o seu gestual ou até mesmo a sua conversa. A perspectiva aqui é sobre expectativas de comportamento e estas regras, mesmo que tácitas, precisam ser cumpridas para não causar desconforto.

Boutaud ([2004], 2011) considera, por exemplo, a mesa como um lugar de tropismos (de regularidade de determinados temas nas conversas) e de trofismos (de ampliação do discurso), mas sempre destacando a vigilância necessária a respeito de determinados temas e sua capacidade de quebrar a harmonia da refeição. Boff (2006) indica a mesa como um lugar privilegiado da convivência familiar e a refeição como um momento propício para a comunicação entre os comensais, e também observa como a mesa pode ser um lugar onde se evidenciam tensões familiares, seja pela fala ou pelo silêncio. Em tais situações, pode-se prever a substituição da hospitalidade pela hostilidade², como fica evidenciado no estudo contemporâneo desenvolvido por Twine (2014), relatando provocações e constrangimentos sofridos por veganos em refeições com onívoros, mesmo sendo estes seus familiares ou amigos.

Vislumbrar as possibilidades de conflito à mesa é importante para compreender a própria complexidade da comensalidade. Como alerta Fischler (2011, p. 538), “*simply because it creates bonds and cements sociality does not mean commensality is devoid of any risk or pain*”. Além de constrangimentos e desconfortos criados durante uma refeição, não ser convidado para ela – ou ser expulso – podem culminar em rupturas permanentes em um grupo. Fischler (2011) reforça ainda a ideia de contaminação – não apenas a simbólica, já indicada neste texto – mas também a contaminação física, o envenenamento, risco latente em refeições não sendo preparadas pelo próprio indivíduo.

É preciso observar, ainda, que tais regras e práticas podem variar em uma mesma cultura, à medida na qual, como alertam (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019), uma refeição pode apresentar significados diferentes dependendo de suas circunstâncias, do momento de seu acontecimento: comer cotidianamente e comer em eventos especiais ou comer em casa e

² Para Camargo (2021, p.6) a hostilidade “é o resultado de ações agressivas que levam ao esgarçamento das relações humanas. A hostilidade não é resultado apenas do descumprimento das leis da hospitalidade”.

comer fora de casa (FALTIN; GIMENES-MINASSE, 2019). É possível perceber, então, diferentes “tipos” de comensalidade para além destes comentados pelas autoras.

Grignon (2001) analisa brevemente algumas categorias de comensalidade, identificando dualidades entre a comensalidade doméstica e a comensalidade institucional, a comensalidade cotidiana e a comensalidade excepcional, a comensalidade segregativa e a comensalidade transgressiva. Boutaud ([2004], 2011), apesar de não abordar o tema de forma sistematizada, menciona em seu texto a existência de uma comensalidade cotidiana e uma comensalidade festiva, bem como de uma comensalidade privada e uma comensalidade pública. Buscando uma relação com as práticas de hospitalidade, a partir de Lashley (2004), pode-se refletir que, da mesma forma nas quais as práticas de hospitalidade ganham características e dinâmicas próprias quando exercitadas no âmbito privado, social e comercial, o mesmo acontece com as práticas de comensalidade.

O que é permanente, independente dos ambientes e das circunstâncias dos comensais, é a capacidade da comensalidade assumir distintas funções sociais.

MÉTODOS

Este exercício analítico foi realizado a partir de uma revisão de literatura narrativa. Também denominada de revisão tradicional, nesta modalidade de revisão a busca pelo mapeamento do conhecimento sobre uma questão ampla é realizada sem um protocolo rígido, com o pesquisador selecionando de forma arbitrária os materiais que julga relevantes para a pesquisa (CORDEIRO *et al.*, 2007).

O critério de seleção dos materiais analisados foi: buscar textos de autores brasileiros e estrangeiros reconhecidos na área dos estudos da alimentação que tratassem do tema comensalidade; identificar, dentre estes textos, contribuições que se referissem diretamente às funções sociais da comensalidade. Aplicados estes critérios, nesta etapa preliminar de análise, foram selecionados trabalhos do sociólogo e filósofo alemão Georg Simmel ([1910], 2004), do sociólogo francês Claude Grignon (2001), do semiólogo francês Jean-Jacques Boutaud ([2004], 2011), do historiador brasileiro Henrique Carneiro (2005), do teólogo brasileiro Leonardo Boff (2006) e do sociólogo francês Claude Fischler (2011).

O quadro 1 caracteriza os materiais analisados, apresentados na ordem cronológica da publicação original.

³ A ideia de “tipos” de comensalidade ainda está sendo levantada em diferentes autores e não será trabalhada neste artigo, apenas mencionada.

Quadro 1. Síntese dos materiais analisados

Autor	Referência completa da versão analisada	Natureza do Material	Ano publicação original
Georg Simmel	Simmel, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos, 1 (33), 2004, p.159-166.	Artigo de periódico	1910
Claude Grignon	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. Oxford: Berg, 2001, p. 23-36.	Capítulo de livro	2001
Jean-Jacques Boutaud	Boutaud, J-J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (Org.) O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.	Capítulo de livro	2004
Henrique Carneiro	Carneiro, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, 42(1), 2005, p. 71-80.	Artigo de periódico	2005
Leonardo Boff	Boff, L. Virtudes para um outro mundo possível: v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.	Capítulo de livro	2006
Claude Fischler	Fischler, C. Commensality, society and culture. Social Science Information, 50(3-4), 2011, p.528– 548	Artigo de periódico	2011

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este ensaio pretende realizar uma discussão preliminar das funções sociais exercidas pela comensalidade percebidas em seis autores. Por conta da natureza da análise, o item resultados e discussão foram reunidos neste item, que apresenta os dados obtidos e os analisa.

Buscando uma análise pragmática, optou-se por construir inicialmente um quadro sintético sobre as funções indicadas por cada autor estudado (quadro 2).

Quadro 2. Funções sociais da comensalidade indicadas pelos autores estudados

Autor	Funções da comensalidade
Simmel ([1910], 2004)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar uma forma muito particular de comunhão entre os participantes; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Regular o apetite humano (organizar os horários das refeições); • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Criar e demarcar hierarquias; • Celebrar ou enfatizar um acontecimento; • Tornar as pessoas iguais.
Grignon (2001)	<ul style="list-style-type: none"> • Estruturar grupos sociais; • Redesenhar os limites do grupo (fechando-o ou expandindo-o) – incluir ou excluir indivíduos; • Estruturar ou reestruturar a hierarquia interna do grupo – demarcar ou suspender hierarquias; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Celebrar ou enfatizar um acontecimento.
Boutaud ([2004], 2011)	<ul style="list-style-type: none"> • Favorecer a empatia, da compreensão mútua e da comunhão de sentimentos; • Sinalizar alianças, solidariedade e fraternidade; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Estruturar grupos sociais; • Demarcar hierarquias sociais; • Suspender hierarquias sociais; • Afirmar e expressar identidades; • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Regular o apetite humano (controlar quantidade de comida ingerida); • Celebrar ou enfatizar um acontecimento.
Carneiro (2005)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar e fortalecer vínculos sociais; • Estruturar grupos sociais; • Organizar as regras de identidade; • Organizar a hierarquia social – criar e demarcar hierarquias; • Impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas.
Boff (2006)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora; • Criar e fortalecer laços sociais; • Proporcionar um momento de comunicação; • Proporcionar um momento de partilha de sentimentos positivos (alegria) • Exercitar o respeito, a tolerância, a cooperação, a solidariedade e a compaixão.
Fischler (2011)	<ul style="list-style-type: none"> • Atuar como força socializadora • Criar e fortalecer vínculos sociais • Incluir indivíduos em grupos sociais; • Excluir indivíduos de grupos sociais; • Regular o apetite humano (organizar/controlar horários, quantidade e qualidade dos alimentos); • Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas); • Criar e demarcar hierarquias (evidenciar a relação existente entre as pessoas); • Tornar as pessoas iguais.

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Em tempo, o único autor a usar “força socializadora” é Simmel ([1910], 2004), mas o termo foi também utilizado para caracterizar as posições de Carneiro (2005), Boff (2006) e Fischler (2011), enfatizadoras da comensalidade como uma fonte de socialização geradora de efeitos que extrapolam a alimentação. O quadro 2 permitiu perceber similaridades e diferenças nas argumentações dos autores e como tendem a enfatizar algumas funções sociais da comensalidade em detrimento ou omissão de outras. Contudo, um consenso foi evidenciado: a função de criar e fortalecer vínculos sociais.

Procurando identificar quais eram as funções sociais mais indicadas no conjunto dos trabalhos analisados, desenvolveu-se o quadro 3.

Quadro 3. Incidência por autor das funções sociais da comensalidade identificadas

Função social	Simmel ([1910], 2004)	Grignon (2001)	Boutaud ([2004], 2011)	Carneiro (2005)	Boff (2006)	Fischler (2011)
Atuar como força socializadora	x			x	x	x
Criar uma forma muito particular de comunhão entre participantes	x					
Favorecer empatia, compreensão e comunhão de sentimentos			x			
Sinalizar alianças, solidariedade e fraternidade			x			
Criar e fortalecer vínculos sociais	x	x	x	x	x	x
Incluir indivíduos em grupos sociais	x	x	x			x
Excluir indivíduos de grupos sociais	x	x	x			x
Estruturar grupos sociais		x		x		
Criar e demarcar hierarquias sociais	x	x	x	x		x
Suspender hierarquias sociais	x	x	x			
Afirmar e expressar identidades/organizar regras de identidade			x	x		
Impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas.				x		
Regular o apetite (organizar o horário das refeições)	x					x
Regular apetite (o que é ingerido)						x
Regular o apetite (quantidade de comida ingerida)			x			x
Regular o comportamento à mesa (gestual, conversas)	x		x			
Celebrar ou enfatizar um acontecimento	x		x			
Tornar as pessoas iguais (fisicamente e simbolicamente)	x					x
Proporcionar um momento de comunicação;					x	
Proporcionar um momento de partilha de sentimentos positivos (alegria)					x	
Exercitar o respeito, a tolerância, a cooperação, a solidariedade e a compaixão.					x	

Fonte: Elaborado pela autora (2022)

A partir do quadro 3 é possível perceber, como já mencionado, que todos os autores reconhecem a capacidade da comensalidade em criar e fortalecer laços sociais, elencando diferentes funções associadas a esta capacidade. Embora a função de estruturar grupos sociais só tenha sido mencionada diretamente por Grignon (2001), Carneiro (2005) e Fischler (2011),

observa-se várias funções também em destaque – como incluir e excluir indivíduos e criar e demarcar hierarquias sociais – sendo associadas à estruturação social. Observa-se como a função de incluir ou excluir um indivíduo em um grupo é mencionada de forma conjunta por Simmel ([1910, 2004], Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011) e Fischler (2011) à medida na qual, diante da impossibilidade ou da falta de vontade de fazer um convite extensivo a todos, a seleção de quem deve participar da partilha do alimento ou refeição é, por natureza, incluyente e excluyente. Por sua vez, a capacidade da comensalidade em criar e demarcar hierarquias sociais mostrou-se presente nos escritos de Simmel ([1910, 2004], Grignon (2001), Boutaud ([2004], 2011), Carneiro (2005) e Fischler (2011), embora sua função oposta – a de suspender, mesmo que temporariamente, hierarquias – só foi identificada diretamente nas contribuições de Grignon (2001) e Boutaud ([2004], 2011) e indiretamente nas contribuições de Simmel ([1910], 2004), referente à indicação de capacidade de tornar as pessoas iguais.

Tentando, de forma embrionária, criar um esquema facilitador da sistematização levantada até então, elaborou-se a figura 1:

Figura 1. Funções sociais da comensalidade



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Acredita-se na comensalidade desempenhando uma força socializadora e abrangente não apenas do comportamento alimentar do indivíduo, mas também das repercussões em outras esferas da vida social. Neste sentido, a comensalidade auxilia na estruturação dos grupos humanos, enquanto coloca em jogo a cooperação e a solidariedade dos comensais, desempenhando todo um conjunto de funções. Parecem ter maior relevância, segundo autores discutidos, as funções de redefinir os limites do grupo (a partir da inclusão ou exclusão de comensais); de criar e demarcar hierarquias, ou ainda suspendê-las, mesmo provisoriamente; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; além de regular o comportamento alimentar do indivíduo (tendo possíveis efeitos sociais e também nutricionais).

É importante observar uma certa fluidez entre estas funções, pois muitas vezes elas auxiliam umas às outras: o uso da comensalidade para celebrar ou enfatizar um acontecimento é uma forma de fortalecer a afirmação e expressão identidade. Por sua vez, pode também fortalecer a definição dos limites de um grupo. Apesar de serem funções com relativa independência, todas parecem convergir para a função de criação e fortalecimento de vínculos sociais, por esta razão indicada em destaque na Figura 1.

Esta função, baseada no exercício da sociabilidade - entendida por Baechler (1995) como a capacidade humana de estabelecer e criar vínculos - pode ser alimentada diretamente pela dinâmica de inserção e exclusão de grupos, de criação/demarcação ou suspensão de hierarquias, de afirmação e impressão de identidades, pela celebração ou ênfase dada a um acontecimento e também pelo compartilhamento de comportamentos alimentares semelhantes.

Merecem destaque ainda as atitudes necessárias para a instauração da comensalidade e como devem ser exercitadas durante a sua prática: a cooperação, a compaixão, a compreensão, a comunhão, a empatia, a fraternidade, o respeito, a solidariedade e a tolerância. Tais atitudes atuam de forma positiva diretamente sobre a coerência e coesão de um grupo, enfatizando a capacidade da comensalidade de criar e fortalecer vínculos humanos e também correspondem a algumas atitudes inerentes às práticas hospitaleiras, como descrito por Montandon (2011) e Lashley, Lynch e Morrison (2007).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa, mesmo em fase preliminar, tem como objetivo identificar, a partir da literatura acadêmica vigente, analisar as principais funções sociais desempenhadas pela comensalidade, respondendo ao problema de pesquisa: quais funções sociais podem ser desempenhadas pela comensalidade? Procurou-se então perceber, a partir da própria noção de função social, quais os papéis desempenhados pela comensalidade incidentes sobre a estrutura social dos grupos nas quais a praticam.

Este exercício analítico identificou, a partir do estudo de seis contribuições de autores distintos, vinte e uma funções sociais passíveis de serem sintetizadas em seis funções associadas à força socializadora da comensalidade e à estruturação de grupos sociais: criar e fortalecer vínculos sociais; definir ou redefinir os limites do grupo (incluir ou excluir indivíduos); criar, demarcar e suspender hierarquias; afirmar e expressar identidades; celebrar ou enfatizar um acontecimento; regular o comportamento alimentar do indivíduo. Destas, evidencia-se o protagonismo da função "criar e fortalecer vínculos sociais", tendo em vista que as demais funções também podem convergir para a sua realização.

Ainda, foi possível identificar um conjunto de atitudes necessárias para o desenvolvimento da comensalidade, sendo estas (a cooperação, a compaixão, a compreensão, a comunhão, a empatia, a fraternidade, o respeito, a solidariedade e a tolerância) também diretamente ligadas à criação e ao fortalecimento de laços sociais e ao cerne do próprio exercício da hospitalidade. Nota-se como, embora o interesse pela análise da comensalidade tenha se dado inicialmente pela perspectiva da hospitalidade e que os resultados encontrados reforcem o vínculo entre os dois conceitos, evidencia-se a comensalidade desempenhando funções que o extrapolam, abrangendo também questões relacionadas à regulação do comportamento alimentar em si.

Como limitações desta pesquisa indica-se o número de autores pesquisados, passível de ampliação, de forma a abranger outros trabalhos nos quais se discutem o tema comensalidade, bem como também o nível de profundidade da análise apresentada, possível de ser melhor desenvolvida, além da incorporação de outros eixos de análise (como a questão das regras da comensalidade e dos 'tipos' de comensalidade, apenas esboçados aqui). Estas limitações constituem, inclusive, as intenções de continuidade desta pesquisa, de modo a poder gerar uma análise mais complexa e holística das funções sociais associadas à comensalidade.

REFERÊNCIAS

- ARIÈS, P. Le bon goût est-il soluble dans la modernité? In: GANG, G; ARIÈS, P. (Orgs.). **Le goût**. Paris: Desclée de Brouwer, 2000, p. 61-115.
- BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: BOUDON, R. (Org.) **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995, p. 65-106.
- BOFF, L. **Virtudes para um outro mundo possível**: v. III: comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes, 2006.
- BONIN, A.; ROLIM, M.C.M.B. Hábitos alimentares: tradição e inovação. **Boletim de Antropologia**. Curitiba, v.4, n-1, p.75-90, jun.1991.
- BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDOU, A. (Org.) **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.
- CAMARGO, L. O. L. **As leis da hospitalidade**. RBTUR, São Paulo, n. 15, v, 2, p.1-16, e-2112 maio/ago. 2021.
- CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CONTRERAS, J. H.; GRACIA, M. A. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CORDEIRO, A. M.; OLIVEIRA, G. M.; RENTERIA, J. M.; GUIMARÃES, C. A. Revisão sistemática: uma revisão narrativa. Comunicação científica. **Rev. Col. Bras. Cir.**, v. 34, n. 6, p. 428-431, dez. 2007.
- FLATIN, A. O.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 11, n. 3 p. 634-646, 2019.
- FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, n. 50, v. 3-4, p.528– 548, 2011.
- GRASSI, M. C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. (Org.) **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 45-54.
- 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**. Oxford: Berg, 2001, p. 23-36.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. (Orgs.) **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Manole, 2004.

LASHLEY, C.; LYNCH, P. & MORRISON, A. **Hospitality: a social lens**. Oxford: Elsevier, 2007.

MONTANDON, A. Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDO, A. **O livro da hospitalidade – acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 31-38.

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

RADCLIFFE-BROWN, A. R. On the concept of function in social science. **American Anthropologist**, v.37, n.3., part 1, jul-sep, 1935, p. 394-401.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p.159-166, 2004.

SOARES, F. C.; CAMARGO, L. O. L. Produção científica sobre comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, p.191-204, 2015.

TWINE, R. **Vegan killjoys at the table** – contesting happiness and negotiating relationship with food practices. **Societies**, v. 4, n. 1, p. 623-639, 2014.