

O campo de força do conhecimento sobre a comensalidade: Uma discussão preliminar

Me. Renan Pedroso Teixeira; UAM; trenanteixeira@gmail.com

Drª Sênia Bastos; UAM; senia.bastos@animaeducacao.com.br

RESUMO

A pesquisa tem como objetivo explorar como os artigos sobre comensalidade se posicionam de acordo com o campo de força do conhecimento, para tanto, realizou-se uma revisão sistemática da literatura com artigos sobre o tema buscando questionar tanto as obras quanto os seus pesquisadores responsáveis no que diz respeito à: Características da pessoa que produziu o conhecimento; Seu posicionamento geográfico e académico; As regras, métodos, epistemologia e paradigmas de pesquisa; As finalidades e objetivos dos artigos; E a ideologia, formação e linha de raciocínio propostos para construção desse conhecimento. Os resultados apontam para hegemonia no que diz respeito a características dos pesquisadores, o etnocentrismo orientado à Europa, em especial a França, o “tribalismo científico”, a uniformidade de métodos, técnicas e epistemologias de pesquisa.

PALAVRAS-CHAVE: Hospitalidade; Comensalidade; Campo de Força do Conhecimento.

INTRODUÇÃO

Por meio de dinâmicas sociais entre anfitriões e hóspedes, a hospitalidade se configura como uma das formas mais essenciais e fundamentais de sociabilização (Grassi, 2011), criando laços sociais e mantendo trocas (materiais ou simbólicas) revestidas de valores culturais que dão razão e significado as interações sociais e criações de vínculos (Selwyn, 2004).

Na hospitalidade, o estranho se torna hóspede, transgredindo o espaço alheio

de seu anfitrião sem que seja visto como uma ameaça, uma vez que rituais e costumes que carregam valor e significados culturais (Sheringham; Pheroza, 2007) realizam a “purificação” desse estrangeiro, livrando-o de todo perigo que o mundo exterior possa carregar ao universo de seu anfitrião, seja ele físico, social ou simbólico (Boudou, 2017), afastando pela lei da hospitalidade, qualquer possível hostilidade (Pitt-Rivers, 2011).

Após a transgressão do hóspede no universo de quem o recebe, a confirmação do receber é realizada por seu anfitrião, onde uma das formas mais comuns é a partilha de alimento, instituída pela comensalidade (Boudou, 2017).

A comensalidade refere-se ao ato de “partilhar a mesa”, tanto de forma metafórica (Boutaud, 2011) quanto de forma objetiva, compartilhar a refeição e o alimento, valorizando a sociabilidade, a comunicação e as trocas envolvidas no ato (Fischler, 2011).

As trocas que permitem a comensalidade revestem-se de valores culturais, sociais e simbólicos (Boutaud, 2011) que garantem aos comensais em cena muito mais do que apenas a ingestão de calorias, nutrientes e/ou afastar da inanição (Poulain, 2004). A comensalidade é prática humana ligada diretamente a sociabilização de signos e regras, corresponde à capacidade humana de criar e fortalecer ligações sociais (Baechler, 1995), ao mesmo tempo que respeita e reafirma as hierarquias sociais (Boutaud, 2011).

O objetivo da presente pesquisa é explorar como os artigos sobre comensalidade se posicionam de acordo com o campo de força do conhecimento. Para tanto, apoia-se na definição de campo de força de conhecimento evidenciado por Tribe (2006), para analisar obras relevantes sobre o tema e seus respectivos autores, partindo do pressuposto de que essas produções apresentam influência no conhecimento sobre comensalidade, uma vez que compõem grande parte do referencial teórico usado para fundamentação e análise de pesquisas com esse foco.

Tribe (2006) apresenta sua composição de campo de força do conhecimento ao buscar entender até que ponto existe congruência entre o mundo teórico

do conhecimento cânone do turismo (conhecimento produzido por pesquisadores e pela academia) e o mundo do fenômeno do turismo (o turismo empírico que ocorre na prática), conceituando o campo de força do conhecimento que media esses dois universos e transforma o fenômeno do turismo no mundo teórico cânone do turismo. Esse campo de força é constituído por cinco fatores principais, sendo eles: Pessoa (*Person*), Posicionamento (*Position*); Finalidade (*Ends*); Regras (*Rules*) e Ideologia (*Ideology*), elaborados a seguir:

Pessoa (*Person*) diz respeito ao pesquisador responsável pela produção do conhecimento, que muitas vezes tem suas peculiaridades minimizadas e abstraídas. Tribe (2006) entende que o “Eu” na pesquisa é desencorajado por paradigmas que seguem o objetivismo, todavia, esse “Eu” é indissociável a maneira em que o conhecimento é produzido, questões como: classe, raça, cor, etnia, gênero, habilidades e inabilidades, nacionalidade, parcerias e outras preferências e gostos pessoais (objetivas ou subjetivas) influenciam a produção científica que determinado pesquisador irá e é capaz de realizar, compondo parte do campo de força do conhecimento.

Posicionamento (*Position*) responde ao local de produção do pesquisador, tanto sua localização geográfica (cidade ou país), quanto sua posição e nível institucional (tecnólogo, bacharel, mestre, doutor, livre-docente etc.), “cargo/função” (professor de graduação, professor de programa de pós-graduação, pesquisador independente etc.) e instituição de ensino associada. Tribe (2006) entende então a existência de etnocentrismo, onde pesquisador de regiões ditas como “centrais”, apontado pelo autor como Estados Unidos e Europa, acabam enviesando outros grupos com suas produções, perspectivas e pontos de vista, aplicando força sobre outras pesquisas e conhecimentos produzidos por regiões “periféricas”. Além disso, aponta a existência do “tribalismo acadêmico”, onde pesquisadores de posição de prestígio acabam por fortemente influenciar pesquisadores menos prestigiados e/ou com títulos de menor expressão.

Finalidade (*Ends*) observa principalmente qual é o objetivo e/ou motivação

das produções realizadas, além de levantar a questão “para quem é realizado tal investigação?” (Tribe, 2006). Nesse sentido, podemos pensar também sobre a influência realizada por periódicos e instituições de ensino sobre a produção sobre determinado tema. Tribe (2006) aponta que a pesquisa passa a ser cada vez mais direcionada aos interesses daqueles que financiam os pesquisadores, no caso da pesquisa em turismo, pendendo mais para os estudos metodológicos, apontando o poder de influência aplicado sobre o conhecimento produzido, tanto no que diz respeito ao foco das pesquisas, quanto aos seus resultados.

Regras (*Rules*) diz respeito as técnicas e métodos mais recorrentes que guiam as investigações produzidas, questionando quais são as preferências dos pesquisadores e o porquê dessas preferências, que acabam de maneira direta influenciando a produção de conhecimento e compondo o campo de força do conhecimento (Tribe, 2006). Cabe também pensar a partir de quais visões epistemológicas e paradigmas de pesquisa que o conhecimento é formado.

Por último, mas não menos importante, Ideologia (*Ideology*) recai sobre os sistemas de poder que afetam a disseminação, criação e hegemonia do conhecimento produzido (Tribe, 2006). Nesse tópico, em especial, a pesquisa centra foco em duas questões: as questões culturais, de crenças e de costumes abordados para o estudo da comensalidade; e a formação prévia, área de conhecimento de origem e principais referências utilizadas pelos pesquisadores, ambos fatores que influenciam diretamente a produção sobre o conhecimento.

A definição e delimitação do conjunto documental analisado seguiu a seleção da revisão narrativa de Gimenes-Minasse (2023), explicado mais detalhadamente no item a seguir.

MÉTODO

A pesquisa é de carácter exploratório e descritivo e se baseia no interpretativismo, utilizou-se da análise narrativa da literatura, de acordo com

Rother (2012). Essa técnica permite ao pesquisar aplicar sua interpretação e análise crítica sobre um conteúdo (ou grupo de conteúdos) de forma ampla, propiciando a construção de novos pontos de vistas teóricos, contextualizados pelo referencial teórico que pauta a visão e pensamento crítico do pesquisador (Rother, 2012).

O corpo documental da pesquisa é composto por cinco artigos científicos selecionados a partir do conjunto analisado por Gimenes-Minasse (2023, p.168), sistematizados no quadro 1.

Quadro 1 - Corpo documental do artigo

Autor/ano	Referência
Simmel (2004)	Simmel, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos, 1 (33), 2004, p.159 - 166.
Grignon (2001)	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.
Boutaud (2011)	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.
Carneiro (2005)	Carneiro, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, 42(1), 2005, p. 71 - 80.
Fischler (2011)	Fischler, C. Commensality, society and culture. Social Science Information, 50(3 -4), 2011, p.528 – 548

Fonte: Adaptado de Gimenes-Minasse (2023).

Para a análise dos textos selecionados, elaborou-se o roteiro “Perguntas guia” baseado nos apontamentos de Tribe (2006), de acordo com as categorias que compõem o campo de força do conhecimento apresentados pelo autor.

Quadro 2 – Perguntas guia para revisão narrativa

Categorias	Perguntas guia
Pessoa (Person)	<ul style="list-style-type: none"> ● Quem é o/a pesquisador/a? ● Nacionalidade? ● Gênero? ● Cor e etnia? ● Com quem ele escreve? Quais são suas parcerias?
Posicionamento (Position)	<ul style="list-style-type: none"> ● Onde ele reside? ● A qual instituição é/foi associado? ● Qual seu nível de formação? ● Qual seu cargo/função?
Finalidade (Ends)	<ul style="list-style-type: none"> ● Qual é o objetivo da produção? ● Quem financia a produção? ● Como e onde foi publicado?
Regras (Rules)	<ul style="list-style-type: none"> ● Qual é o tipo de pesquisa? (Qualitativa, quantitativa, métodos mistos) ● Quais técnicas e métodos foram aplicados? ● Qual é a epistemologia/paradigma de pesquisa aplicado?
Ideologia (Ideology)	<ul style="list-style-type: none"> ● Qual é a formação do pesquisador? ● Como a comensalidade foi estudada? (Qual ritual? Qual é a cultura alimentar? Qual é a tradição?) ● Quais são as referências e fontes utilizadas?

Fonte: Adaptado de Tribe (2006).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Doutor em sociologia, de origem alemã, Georg Simdamel é reconhecido como um dos fundadores da sociologia moderna. Simmel lecionou na Universidade de Berlim e na Universidade de Estrasburgo (Frisby, 1984).

A produção original da “Sociologia da refeição” data de 1910, publicado em um suplemento cultural do Jornal diário de Berlim (Simmel, 2004; Frisby, 1984). Simmel trabalho sozinho nessa produção.

A obra tem como objetivo explorar e analisar o significado sociológico da partilha da refeição, e consequentemente, da comensalidade. A elaboração se dá por conta de um ensaio sociológico, marcado por sua linguagem filosófica, sendo uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo, alinhada ao construtivismo social. Simmel (2004) se apoia na cultura alimentar de corporações medievais e na comensalidade de sociais religiosos.

Claude Grignon foi sociólogo (doutor) francês que teve como foco o estudo da

sociologia da cultura, consumo e educação (Wiki FR, 2024), foi professor na *École des Hautes Études en Sciences Sociales* e na *Institut National de la Recherche Agronomique*, como diretor de pesquisa honorário (Cairn.info, 2024).

A obra em questão tem como objetivo explorar e analisar as relações de poder da comensalidade, é qualitativa e exploratória/descriptiva, sendo alinhada ao construtivismo social. É ensaio apoiado em categorias para análise de variados contexto e dinâmicas social de poder ocorridos na comensalidade. Jean Jacques Boutaud é francês e doutor em ciências da informação e da comunicação pela *Université de Bourgogne*, onde atualmente é professor, tendo seu principal foco de estudo na comunicação, alimentação, semiótica e gastronomia (Google Scholar, 2024).

“Comensalidade: Compartilhar a mesa” é capítulo do livro “O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas” (Montandon, 2011) e tem o objetivo, não declarado, de explorar como a comensalidade se relaciona com a hospitalidade e com o acolhimento e suas funções nos laços sociais, consistindo em um ensaio interpretativista. Boutaud (2011) exemplifica sua análise a partir de cenas de hospitalidade e exemplifica com práticas alimentares ligadas a festividades, banquetes e tradições culturais.

Henrique Carneiro é o historiador brasileiro, doutor em História pela Universidade de São Paulo, onde é professor. Seu foco de pesquisa é a história da alimentação, das bebidas e das drogas (Plataforma Lattes, 2024).

O ensaio “Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação” é qualitativo e segue a linha do construtivismo social, tendo como objetivo explorar e demonstrar os múltiplos significados culturais, sociais, económicos e biológicos que um alimento pode ter a partir do feijão (Carneiro, 2005). O artigo foi publicado na revista História: Questões & Debates, que por sua vez é associada a Universidade Federal do Pará.

Por fim, Claude Fischler é um antropólogo e sociólogo francês, atuando como diretor de pesquisa emérito no *Centre National de la Recherche Scientifique*, sendo anteriormente co-diretor do Centro Edgar Morin ligado a *École des*

Hautes Études en Sciences Sociales, tendo como principal foco de estudo a alimentação e da cultura (Academia.edu, 2024).

Já a obra “Commensality, society and culture” consiste de um ensaio qualitativo, interdisciplinar que se apoia no construtivismo social, tendo como objetivo, também não declarado de forma exata pelo autor, explorar e entender como o comer juntos e a comensalidade se tornam pilar sociocultural da humanidade transcendendo de ser apenas um ato biológico (Fischler, 2011).

Assim, com a resposta as perguntas propostas pela pesquisa, a interpretação das questões levantadas a partir de Tribe (2006) podem ser elaboradas.

CONCLUSÕES

A análise dos artigos científicos selecionados a partir das reflexões levantadas por Tribe (2006) é indicativa de alguns pontos sobre o campo de força do conhecimento sobre comensalidade.

Dos cinco pesquisadores evidenciados, quatro são europeus, sendo três franceses. Todos são homens brancos e escrevem suas obras sozinhos. A partir da proposição de Tribe (2006), sobre o etnocentrismo académico, onde pesquisadores de áreas “centrais”, no caso do campo de força da comensalidade, Europa, com centralização mais assídua na França, acabam por influenciar pesquisadores de regiões ditas “periféricas”.

Evidencia-se também que todos os pesquisadores são formados em instituições de renome e a elas associados ou a outras instituições equivalente, seja por lecionarem ou por assumirem cargos relacionados a liderança e direção científica. Isso vai de encontro com o “tribalismo académico” proposto por Tribe (2006), onde pesquisadores de menos renome e prestígio acabam sendo fortemente influenciados por aqueles em posições mais prestigiadas, direcionando e orientando a forma como o conhecimento é produzido, da “base” até o “topo”.

A formação dos autores comprehende a sociologia, filosofia, história e comunicação, o que é justificado pela natureza do objeto de estudo, a

comensalidade. Mesmo apresentando menos heterogeneidade do que outras características, a formação dos pesquisadores apresenta uma linha lógica, levantando a questão acerca das contribuições dos pesquisadores da gastronomia, nutrição, hospitalidade e outras áreas da ciência.

O método e a forma com que é realizado os estudos observados apresenta um ponto crítico a ser questionado: A repetição de ensaios teóricos, de características qualitativas, exploratórios e descritivos, sendo em sua totalidade ou interpretativistas, ou construtivistas. É importante ressaltar a noção de que as obras consideradas nessa investigação contam com o pioneirismo do estudo da comensalidade, que justifica a preferência e maior recorrência de ensaios exploratórios, mas a falta de pesquisas empíricas figurando e se apresentando com relevância, assim como pesquisas qualitativas, e que consequentemente tenham outras formas epistemológicas de observar o conhecimento e como ele é construído, ou se quer pesquisas que evidenciam seus objetivos de forma clara, com estruturação de métodos e procedimentos com maior robustez não pode ser ignorada.

Outro ponto crítico passa a ser qual comensalidade se observa para tomar conclusão e criar o conhecimento. É evidenciado o recorrente uso do contexto medieval e de banquetes para exemplificar as práticas associadas a comensalidade, esse olhar recorrente pode influenciar e ignorar as questões da contemporâneas da comensalidade, é necessário também olhar para o hoje, para o agora, e quem sabe até, para frente.

Essa pesquisa se objetivou a explorar, mesmo que de forma inicial, como os principais artigos sobre comensalidade se posicionam de acordo com o campo de força do conhecimento, e se entende que o objetivo foi alcançado. Também é compreendido que conceituar e posicionar um campo de força do conhecimento sobre comensalidade é tarefa complexa para ser realizada analisando apenas uma pequena parte da produção sobre o tema, então se recomenda para futuras pesquisas o abordar de outras fontes documentais sobre esse objeto de estudo. Também encoraja-se a realização de revisões sistemáticas da literatura para encontrar, de forma qualitativa, quais as

principais obras que podem ajudar, a partir das perguntas certas, o compor esse campo de força do conhecimento, corroborando com o avanço dos estados da arte do tema.

REFERÊNCIAS

BAECHLER, J. O que é sociologia? Rio de Janeiro: Zahar, 1995.

BOUDOU, B. Elementos para uma antropologia política da hospitalidade. In: BRUSADIN, L. B. Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento. Curitiba: Prismas, p.1213-1230, 2017.

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.

BOUTAUD, J. J. Perfil acadêmico. Google Scholar. Disponível em: <https://scholar.google.com.my/citations?hl=en&user=wZ4ETFQAAAAJ>. Acesso em: 26 nov. 2024.

CAIRN.INFO. Publicações de Claude Grignon. Disponível em: <https://shs.cairn.info/publications-de-claude-grignon--49927?lang=fr>. Acesso em: 26 nov. 2024.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. História: Questões & Debates, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, Henrique Soares. Currículo Lattes. Plataforma Lattes. Disponível em: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do>. Acesso em: 26 nov. 2024.

FISCHLER, C. Comensalidade, sociedade e cultura. Social Science

Information, SAGE Publications, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.

FISCHLER, C. Perfil acadêmico. Academia.edu. Disponível em: <https://cfischler.academia.edu/>. Acesso em: 26 nov. 2024.

FRISBY, D. Georg Simmel. Londres: Tavistock Publications, 1984.

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, junho (2023).

GRASSI, M.-C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, Alain (Org.). O livro da hospitalidade. São Paulo: SENAC (2011).

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.

PITTRIVERS, J. The law of hospitality. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.

POULAIN, J.-P. Sociologies de l'alimentation. Paris: Presses Universitaires de France, 2004.

ROTHER, E. T. Revisão Sistemática X Revisão Narrativa. Acta Paulista de Enfermagem, v. 20, n. 2, 2012.

SELWYN, T. An anthropology of hospitality. Oxford: Oxford University Press, 2004.

SHERINGHAM, C.; PHEROZA, D. Transgressing Hospitality: Polarities and Disordered Relationships? Em: LASHLEY, C.; LYNCH, P.; MORRISON, A. Hospitality: a social lens. Londres: Routledge, p. 34-45, 2007.

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

TRIBE, J. The truth about tourism. Annals of Tourism Research, v. 33, n. 2, p. 360–381, 2006.

WIKI FR. Claude Grignon. FrWiki. Disponível em:
https://pt.frwiki.wiki/wiki/Claude_Grignon. Acesso em: 26 nov. 2024.

FOMENTO

O trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

