



## **Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade.<sup>1</sup>**

Ana Marta de Brito BORGES<sup>2</sup>

### **RESUMO**

O artigo a seguir tem como objetivo estabelecer uma discussão sobre a função da mesa e das dinâmicas da alimentação dentro da comunicação e do equilíbrio social, tornando-se então um espaço de hospitalidade. Esta discussão se desenvolverá embasada na tese de Michel Maffesoli da mesa como espaço de comunicação e da relevância da existência dos lugares de hospitalidade, defendidos por Isabel Baptista, na sustentação das relações interpessoais, dentre a abordagem de outros autores. Por fim, propõe-se que a comensalidade pode ser utilizada como ferramenta de formação e manutenção dos vínculos sociais, podendo ser vista como uma das diversas vertentes da hospitalidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** comensalidade; hospitalidade; comunicação.

### **Comensalidade e hospitalidade: espaço de convívio e sociabilidade à mesa**

A hospitalidade pode ser concebida como ritual básico do vínculo humano, conforme apontado por Camargo (2004), sendo este ritual em si básico na remediação da hostilidade. Estabelece-se então a relação com a questão da sociabilidade, uma vez que estes rituais são percebidos nas interações sociais. Pensando então na aderência destes conceitos às dinâmicas de alimentação, pode-se afirmar a existência da comunicação entre alimentação e sociabilidade quando observado o disposto por Flandrin e Montanari:

Acredita-se, geralmente, que comportamento alimentar do homem distingue-se do dos animais não apenas pela cozinha – ligada, em maior ou menor grau, a uma dietética e a prescrições religiosas –, mas também pela comensalidade e pela função social das refeições. [...] Com o risco de cair num antropomorfismo descabido, pode-se perceber, nas refeições das próprias feras, um prazer em comer junto, uma certa cumplicidade atenta a uma clara hierarquia, que comporta

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado no GP Comunicação, Turismo e Hospitalidade do X Encontro dos Grupos de Pesquisa em Comunicação, evento componente do XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação.

<sup>2</sup> Mestranda do Curso de Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi - UAM, email: [anamartaborges@gmail.com](mailto:anamartaborges@gmail.com).



precedências, e uma espécie de etiqueta adaptada a sua sociedade [...].  
(FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 32 e 35)

Com base no disposto, pode-se afirmar então que a mesa pode ser vista como espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, onde o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais.

Em complemento, é relevante colocar que Michel Maffesoli (2002) defende a mesa como lugar de comunicação, propondo que os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social. O autor ainda lembra nas palavras de Plutarco que “a supressão da alimentação é a dissolução da casa” (MAFFESOLI, 2002, p. 134 ), evidenciando o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade demonstra seu papel no equilíbrio social.

Pode-se dizer que ao observar-se a alimentação de um grupo de pessoas em determinada realidade, é possível traçar uma relação direta entre os hábitos alimentares e o cotidiano. As refeições passam a ser um espelho da rotina de determinada época, assim como do contexto social dela. Elas têm a função não somente de demarcar a divisão do tempo, mas também de representar as dinâmicas sociais quando considerados os rituais existentes à mesa.

Tomando como exemplo a rotina diária de um indivíduo da classe média na cidade de São Paulo fica evidente que grande parte do seu dia é dedicada aos deslocamentos, atividades profissionais e acadêmicas, restando pouco tempo para o tempo livre (FONSECA, 2004). Esta realidade torna restritas as possibilidades de interação e convívio, devendo ser buscadas outras alternativas para tal.

Vale lembrar que a expressão “convívio” compartilha do significado de dividir o alimento, estar junto repartindo a comida. Strong (2004) aborda em sua obra o *convivium* romano, acontecimento de interação social em volta da mesa quando coloca que a “cena, por outro lado, ou sua forma mais grandiosa, o *convivium*, era uma refeição substancial e podia implicar uma copiosa série de pratos cozidos, comidos numa posição reclinada, junto aos convidados.” (STRONG, 2004, p. 24). Por isso, por definição, a palavra *conviva* é aquele que participa de banquete ou refeição social,



ficando clara a origem da expressão. Da mesma forma, a palavra *companheiro* [do latim *cum panis* – aquele com quem se partilha o pão] toma significado central nesta discussão, uma vez que, no jogo das interações sociais, o *companheiro* surgirá muitas vezes à mesa. A existência da partilha do alimento um sinal da aceitação da participação do indivíduo dentro de um determinado círculo social. (LE HOUEROU, 2006)

No entanto, o ato de conviver atualmente tem perdido cada vez mais espaço para a vida profissional agitada diante das exigências do mercado de forma geral e obrigações acarretadas pela mesma, determinando relações comerciais. Todavia, a importância deste evento é notada desde a antiguidade como Strong (2004) coloca:

O *convivium* era tão determinante para os romanos quanto o jantar de gala para os vitorianos. Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. No mundo da Antiguidade clássica, esta foi uma das primeiras ações que distinguiu homens civilizados dos semi-selvagens. O convívio, tanto para gregos como para romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilharem seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social [...] (STRONG, 2004, p. 14)

O autor cita que qualquer tipo de refeição formal envolveria as artes, não só culinárias, mas todas aquelas associadas às cênicas, como: teatro, música, dança e canto. Além disso, as artes intelectuais também achavam lugar nos jantares para debates eruditos. Percebe-se assim a reflexão e criação cultural à mesa já neste período, reflexão esta que serviria de base para toda a evolução cultural ocidental posteriormente. A mesa já exercia papel central como meio para comunicação política e social.

Homero, por exemplo, dá testemunho sobre o valor simbólico do banquete grego em termos políticos, sociais e culturais. Platão, nas *Leis*, atribui ao banquete um papel importante como parte da educação de qualquer cidadão. Para os atenienses, era um modo de controlar o prazer, pois à mesa o homem estaria a meio caminho entre dois extremos, a razão e o delírio. Encorajado por esses textos, o banquete passou a representar um ideal filosófico da Renascença, o equilíbrio entre opostos. (STRONG, 2004, p. 136)

A mesa era local central de convívio e partilha. Mais do que as necessidades fisiológicas, atendia às necessidades sociais dos indivíduos, como ainda nos dias de hoje



desempenha esta função. No entanto, atualmente, não somente têm-se dificuldades em conviver por causa deste ritmo frenético de vida, mas também por que os espaços de convívio estão cada vez menores. Perde-se então a oportunidade da troca de valiosas experiências e informações em um ambiente descontraído e propício para o desenvolvimento do conhecimento empírico e criatividade através dele.

Esta troca pode ser vista ainda na Antigüidade, quando ocorriam os *symposions* - refeições onde eram feitos discursos e discussões previamente selecionadas pelo líder da festa, o *symposiarca*.

Os divãs eram posicionados na sala de modo que cada conviva pudesse ver os demais. O primeiro ato era a escolha de um *symposiarca*, cujo dever era definir a ordem do dia e - mais importante - decidir a mistura entre água e vinho na *krater* que ficava no meio. [...] Aquele era um pequeno mundo à parte, um universo masculino. [...] O *symposion* tinha sempre como motivo algum acontecimento. [...] Em suma, [...] um microuniverso psicológico e cultural, um mundo à parte em que o vinho relaxava as inibições e liberava a imaginação para preservar antigas formas poéticas e criar novas. (STRONG, 2004, pp. 22 e 23)

Com este cenário, percebe-se a função social da mesa na manutenção do equilíbrio social e em proporcionar um lugar de comunicação, como sugerido por Maffesoli (2002), e criando um espaço de hospitalidade, como Isabel Baptista (2002) propõe. À mesa as pessoas podem ter rostos, distinção na dinâmica social. Portanto, é relevante evidenciar que, apesar da função que a comensalidade tem desde a Antigüidade, como exposto anteriormente, a forma de praticá-la vem sendo alterada como alternativa viável para sua prática.

### **Mudanças no tempo, mudanças no espaço, mudanças no comer.**

A relação entre a divisão do tempo e as atividades sociais podem ser encarada como fator determinante dos hábitos alimentares cotidianos. A troca observada no *symposion* ainda é verdadeira na sociedade atual, porém uma série de mudanças ocorreu; tendo em vista um cenário social diferente, sendo evidente uma rotina com diferentes prioridades e permeada de valores distintos dos então compartilhados.



O ingresso da mulher no mercado de trabalho foi fator determinante para o surgimento de novas necessidades no campo do preparo de alimentos, a forma como isto ocorre e tempo despendido nas atividades domésticas. Por existir a dupla jornada e a cobrança de sucesso tanto na vida profissional quanto na pessoal/familiar, o tempo gasto no preparo de uma refeição foi sacrificado, com o auxílio de novos produtos criados a partir das novas tecnologias disponíveis. Casotti (2002) comenta que muitos das mudanças nos alimentos e hábitos alimentares ocorreram a partir da Segunda Guerra Mundial com a chegada das novidades tecnológicas (tais como freezer, forno de microondas, a qualidade dos alimentos, oferta mais variada aliada a conveniência das embalagens de comidas pré-prontas) e com a propagação do hábito de comer fora do ambiente doméstico.

Este novo papel implica não só na mudança dos hábitos do preparo do alimento, mas também das outras atividades que esta envolve, como compra, estocagem, formulação das combinações das refeições. Pensando na comodidade, os produtos industrializados mostram-se extremamente práticos nesta nova realidade, como mostra Casotti (2002) ao relatar as respostas de suas entrevistadas:

Rosa (36, A2) e Lúcia (33 A1) mostram também seu conflito entre o papel tradicionalmente associado à mulher nas atividades culinárias e o papel de profissional fora do lar. Ambas se referem à comida congelada, um dos símbolos da praticidade exigida principalmente pela mulher que trabalha fora. (CASOTTI, 2002, p. 107)

Como o tempo, ou a escassez dele, aparece como empecilho; outra maneira de solucionar tal questão é a terceirização das tarefas de cuidado com o lar, especialmente as relacionadas à cozinha. A figura da empregada doméstica torna-se comum no cenário familiar, passando a ser mais um membro deste núcleo e influenciando nas dinâmicas do cotidianos, ocupando “lugar nas decisões sobre hábitos alimentares da família e, principalmente, das crianças, quando os pais trabalham fora.”. (CASOTTI, 2002, p. 108)

Isto, não necessariamente significa que as expectativas e vontades dos proprietários da casa não atendidas. Todas estas modificações podem resultar numa ansiedade, mesmo que com o intuito de liberar estas mães e esposas de algumas obrigações do lar



(CASOTTI, 2002), trazendo aflições acerca da qualidade das refeições apresentadas às suas famílias. Casotti exemplifica:

[...] Lara, mesmo deixando atualmente a filha com a empregada, mostra ainda ter preocupações e desconfiança quando fala que determina o cardápio com legumes e saladas, caso contrário a empregada vai fazer o que as crianças querem, pois não saberia controlá-las. Lara admite a dificuldade de ser uma mãe ausente no dia-a-dia dos filhos e acaba assumindo que o comando da cozinha é mesmo da empregada.” (CASOTTI, 2002, p. 108)

É possível então observar o processo denominado de “McDonaldização” até mesmo nas residências e nos núcleos familiares. O termo relaciona-se à automação de processos e uso de alimentos pré-preparados, quase que totalmente prontos utilizados nas redes de *Fast Food* (GUERRIER, 2000). A principal motivação para a introdução de tecnologia nos processos de alimentação é a de simplificar, fragmentar e eliminar funções através da total automação. Assim, torna-se muito mais fácil delegar as tarefas, já que ela não se faz necessário utilizar-se do julgamento para saber quando o alimento está no ponto certo de serviço, tudo que é necessário para tal está especificado nas instruções embalagem, no caso dos alimentos pré-preparados e congelados (GUERRIER, 2000). O fator da comodidade é o grande ator principal na tomada pela decisão da adoção deste meio de alimentação, tanto na indústria de comercialização de refeições quanto no ambiente doméstico. Esta industrialização é apontada por Poulain (2004), quando cita os produtos industrializados presentes nas mesas familiares:

Paralelamente, a transformação culinária se industrializa. A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolver no espaço de autopromoção que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrial não identificado”, numa palavra, dessocializado.” (Poulain, 2004, p. 51)

Com isso, o alimento torna-se aos poucos uma simples mercadoria de troca e geração de receita contrastando com o papel centralizador e agregador que desenvolvia quando partilhada em conjunto, familiar ou social. O caráter prático que as embalagens de comida pré-preparada têm com apelo mostram grande vantagem numa realidade onde é prioritário otimizar o tempo (FONSECA; TSAI; ISHIHARA; HONNA, 2005).



Neste contexto do novo modelo familiar e de alimentação neste núcleo, as formas de produção e consumo de alimento evoluíram de maneira a suprir as necessidades da otimização do tempo. Cada vez mais são criadas maneiras rápidas e práticas de cozinhar-se, fazendo com que as cozinhas residenciais atualmente desempenhem quase que apenas o papel de finalização de pratos individuais, já porcionados pelas indústrias e preparados em diferentes horários quando presentes em casas onde more mais do que duas pessoas com agendas, na maioria das vezes, incompatíveis. Além disso, essas cozinhas são utilizadas com menor frequência, visto o crescente hábito de realizar refeições em estabelecimentos de alimentação.

Desta forma, a mudança dos hábitos será refletida na transformação dos espaços domésticos. Da mesma maneira que as refeições foram compactadas às caixas - como *kits* de sobrevivência à vida moderna - e rareando na frequência em que são feitas efetivamente dentro de casa; os espaços dedicados ao preparo ou consumo da alimentação doméstica vêm diminuindo proporcionalmente, com observado por Fonseca, Tsai, Ishihara e Honna (2005)

Basta observar o prospecto de um apartamento de médio padrão [...] novo ou em construção, em qualquer grande cidade do mundo, para perceber que o que se chama de cozinha é um corredor, onde todos os espaços são absolutamente planejados para não desperdiçar nenhum centímetro quadrado e acolher todos os aparatos eletrodomésticos. (FONSECA; TSAI; ISHIHARA; HONNA, 2005, p.25)

A cozinha passa a ser um lugar de passagem, e não mais de convivência. Torna-se uma “cozinha *drive-thru*”, como o serviço rápido das redes de *fast food*; servem apenas de passagem. Basta um *freezer* e um forno de microondas para o preparo de uma refeição completa para toda a família, mas que, no entanto, não será partilhada *em* família. O tempo gasto neste espaço é o menor possível, já que a dimensão deste nem é adequada para comportar confortavelmente pessoas convivendo e interagindo.

Assim como no conceito do serviço de *drive-thru*, onde a refeição não é consumida no local onde é preparada, mas sim - na maioria das vezes - dentro de um automóvel com espaços adaptados para tal (como os porta copos ou mesas móveis nos bancos traseiros - mais um indício da modificação dos espaços cotidianos em busca da otimização do



tempo); quando preparada na “cozinha *drive-thru*”, o consumo ocorrerá em outro local que não seja a mesa de jantar. O lugar mais freqüente é em frente ao aparelho de televisão, o qual ganha mais destaque no ambiente doméstico a cada dia.

[...] procurar [sem sucesso, nos prospectos de apartamentos de médio padrão mais atuais] um local comum nas residências, tempos atrás denominado de copa e até mesmo uma sala de jantar, normalmente indicada apenas como sala, que abriga também a televisão - curiosamente, ao contrário dos demais eletrônicos, a que mais cresce (as telas são sempre mais planas, com maior definição e mais polegadas). [...] Assim, fazer um jantar para quatro amigos, em um desses espaços modernos de cozinha, é uma difícil tarefa : antes mesmo do jantar, os convidados estariam apinhados entre a TV de 29 polegadas (já pequena para os padrões tecnológicos atuais) e a mesa de centro (que mantém o nome por pura tradição, pois, na verdade, ela ocupa todo espaço da sala).” (FONSECA; TSAI; ISHIHARA; HONNA 2005, pp. 25 e 26)

A refeição passa a girar em torno, não mais da mesa, mas do aparelho de televisão. As interações sociais passam então a ser mais passivas, tornando-se menos significativas. Casotti (2002) também cita o fenômeno:

Dickson e Lider (1998) comentam a tendência de jornalistas e analistas sociais anunciarem e lamentarem o declínio da refeição familiar, que estaria ‘morrendo nos sofás assistindo à TV’ e, com ela, o declínio da família, ‘que estaria literalmente se despedaçando’. Ao mesmo tempo, o sucesso da comida conveniente, em combinação com o uso de freezer e fornos de microondas, estaria proporcionando mais tempo livre para as pessoas verem televisão, o que também contribuiria para o declínio das refeições familiares, em que as pessoas não compartilham apenas alimentos, mas conversas. (Casotti, 2002, pp.31 e 32)

Tal acontecimento leva à individualização crescente em todos os aspectos, formando uma sociedade de interações pobres e de baixo impacto, com indivíduos cada vez mais fechados à sociabilização, mas, ainda assim, carentes por vida comunitária.

### **A perda da comensalidade e a diminuição da interação social**

Uma prova da individualização da refeição é a popularidade dos chamados *TV Dinners* - refeições congeladas, e porcionadas individualmente em pratos de material resistente ao



aquecimento por microondas, tipo de alimento industrializado muito popular nos Estados Unidos. Criados por Gerry Thomas em meados dos anos cinquenta (entre 1953 e 1954), a primeira empresa a vendê-los foi a *Swanson* e originalmente vinham em bandejas de alumínio e eram aquecidas nos fornos à gás. Levam este nome pois na versão original tinham sua embalagem similar à imagem de um aparelho de televisão e seu custo, atualmente, gira em torno de US\$1,00 nos Estados Unidos da América.

Os *TV Dinners* fazem parte da cultura estadunidense de tal forma que já foram tema de música (como no caso da banda *ZZ Top*, no álbum *Eliminator*) e suas bandejas moduladas; com diversas divisões para os diferentes tipos de alimentos no mesmo prato; são utilizadas para outras funções além do serviço de comida, como material para manufatura de trabalhos escolares e outros tipos de reciclagem. Acontece, assim, uma forma de alegoria com o que ocorre com os espaços domésticos na sociedade: o espaço antes era utilizado para a alimentação toma uma utilidade totalmente diferente daquela para qual foi criado; ou ainda, o que antes era local de entretenimento apenas, a sala de estar transforma-se muito mais em lugar de refeição do que de convívio familiar e social.

Por outro lado, mesmo neste cenário, a necessidade de sociabilização é ainda inerente ao ser social que é o homem, como já citado. Por isso, um novo fenômeno será identificado: a terceirização dos espaços de convívio.

### **Alternativas de convívio para a manutenção da comensalidade**

Mesmo estando inserido neste contexto de industrialização e individualização, o alimento ainda tem um caráter agregador bastante significativo. Em torno dele reuniões familiares acontecem, negócios são fechados, amigos se encontram, faz-se comemorações, festas e rituais são celebrados. A partilha da mesma comida traz unicidade e comunhão. Faz com que as referências sejam próximas, ainda que não sejam as mesmas.

A necessidade de compartilhar experiências e estar próximo à semelhantes durante a alimentação leva as pessoas à procurarem locais adequados, que atendam estas necessidade, apresentando uma infra-estrutura propícia para o recebimento de um grupo



de pessoas. Os locais privados (as residências) não mais comportam este tipo de comportamento, mas nos próprio prédios onde se localizam existem alternativas, como mostram Fonseca; Tsai, Ishihara e Honna (2005):

[...] estes mesmos prédios [com cozinhas cada vez mais diminutas nos apartamentos] enfatizam que suas áreas comuns dispõem de espaço *gourmet e hometheater*, a serem usados pelos condôminos. Isso deixa claro que os espaços de convivência são cada vez mais raros. (FONSECA; TSAI; ISHIHARA; HONNA, 2005, p. 25)

Não somente raros, mas complementa-se: os espaços de convivência, ainda que raros ainda são necessários e essenciais para a sociedade. Este tipo de relação à mesa ainda existe na atualidade, porém, o local onde ocorre não é necessariamente na casa de cada indivíduo. Ocorre uma espécie de terceirização da cozinha, dos serviços de relacionados à alimentação e até mesmo dos locais de convívio. Os momentos de descontração e interação acontecem - na maioria das vezes - fora de casa. Mesas comerciais tomam esse caráter sendo criados então os *third places*, como definido por Oldenburg (1999); locais que funcionam como refúgios sociais de interação.

Os refúgios/terceiras casas [*third places*, na versão original] existem em um solo neutro e servem para nivelar seus freqüentadores a uma condição de igualdade social. Dentro destes locais, a conversa é a atividade principal e o maior veículo de exposição e apreciação da personalidade e individualidade humana. Os refúgios são subestimados e em sua maioria não chamam atenção. Sabendo-se que as instituições sociais exercem maior influência na rotina do indivíduo, os refúgios estão geralmente abertos nas horas de folga, assim como em outros horários. A personalidade do refúgio é determinada por sua clientela regular e é pontuada por um clima festivo, o qual contrasta com o compromisso mais sério das pessoas em outras esferas. Apesar de ter um ambiente radicalmente diferente do caseiro, o refúgio é notavelmente similar a uma boa casa no conforto e apoio psicológico que traz a seus freqüentadores. Tais características dos refúgios que parecem ser universais e essenciais para uma vida pública informal vital. (Oldenburg, 1999, p. 42)

Cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação definidos por Oldenburg (1999) como os *third places*, acabam desempenhando o mesmo papel dos eventos gregos, romanos e renascentistas relatado por Strong (2004) anteriormente. São espaços de convívio os quais saciam não só a fome fisiológica/funcional, mas também a



social. Nas terceiras casas, além da praticidade demandada pelas atuais circunstâncias, existe a interação social.

Tais relações são de suma importância para o ser humano: o contato social, a troca entre os indivíduos e os relacionamentos estabelecidos em locais de convívio, públicos ou privados, fazem o ser humano se sentir completo. Como cita a antropóloga Mary Douglas, ‘fome não é falta de comida, mas ausência de relações sociais e culturais’.”(FONSECA; TSAI; ISHIHARA; HONNA 2005, p. 26, 27)

Desta maneira, encontram nestes ambientes, onde é aliado à praticidade, um espaço que os faça sentir confortáveis como em casa e encontrar os amigos, trazendo benefícios corporais, uma vez que saciam as fomes fisiológica e emocional enquanto atendem às necessidades sociais.

É justamente com esta proposta que Baptista (2002) aborda a necessidade da criação de espaços de hospitalidade como lugares onde a interação é viabilizada, como forma de manutenção da malha social. Nestes espaços os indivíduos têm rostos, ou seja, têm identidade, desempenhando papel relevante na sociedade. A comensalidade é, portanto, uma das manifestações da hospitalidade, uma vez que depende da interação entre comensais para que de fato ela exista. Nisto, a mesa tem a função de proporcionar um lugar de comunicação, como descrito por Maffesoli (2002), otimizando as dinâmicas de troca da comensalidade.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A função da mesa como lugar de comunicação e espaço de hospitalidade para a manutenção da sociedade é evidente desde a Antiguidade. Apesar das alterações das dinâmicas sócias e valores percebidos atualmente, assim como a sociedade, as dinâmicas da comensalidade se adaptam ao tempo e espaço.

Ainda que as prioridades atuais salientem as questões do valor ao monetário em detrimento ao valor ao social/imaterial, são percebidos movimentos da própria sociedade no sentido de manifestar a importância do convívio e da sociabilidade de formas alternativas. Este é o caso quando são criados espaços de sociabilidade fora do



ambiente do lar, porém ainda com a mesma essência da hospitalidade doméstica, como no caso das “terceiras casas” [*third places*] apresentadas anteriormente neste estudo.

Portanto, a comensalidade e suas manifestações e dinâmicas podem ser interpretadas, ao mesmo tempo, como sintoma do esgarçamento da malha social e das interações humanas, bem como uma das alternativas para resgate da sociabilidade e do equilíbrio no jogo das relações sociais, delatando e comprovando a necessidade da criação de espaços de hospitalidade e comunicação tais como os que as mesas domésticas, públicas ou privadas proporcionam aos comensais, agora com rostos e identidade, a sua volta.

## REFERÊNCIAS

BAPTISTA, Isabel. Lugares de hospitalidade. *In*: DIAS, Cecília Maria de Moraes (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.

CAMARGO, Luiz Octavio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CASOTTI, Letícia. **À mesa com a família: um estudo do comportamento do consumidor de alimentos**. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Para onde vai nosso tempo? Estudo exploratório sobre a utilização do tempo livre: o papel dos espaços de alimentação como espaços de lazer e trabalho**. Dissertação de Mestrado. São Paulo: PUC – SP, 2004.

FONSECA, Marcelo Traldi; TSAI, Joana; ISHIHARA, Karina Andrea; HONNA, Priscila Emi. Vamos Tomar um Café? Um estudo exploratório sobre as motivações do consumo em cafés. (P. 23-35) *In*: **Impulso - Revista de Ciências Sociais e Humanas - Lazer, Cultura & Sociedade**. V.16, N. 39, P. 1-160, Jan./Abr. 2005. Piracicaba: Editora UNIMEP, 2005

GUERRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. São Paulo: Futura, 2000.

LE HOUEROU, Fabienne Le. *Le film est un don de soi*. 2006. Disponível em <<http://www.comite-film-ethno.net/colloque-2006/pdf/dispositifs-imagetiques/le-houerou-fab.pdf>> Acessado em 16 de julho de 2010.

MAFFESOLI, Michel. Mesa espaço de comunicação. *In*: DIAS, Cecília Maria de Moraes (Org.). **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Editora Manole, 2002.



OLDENURG, Ray. *The Great Good Place: cafés, coffee shops, bookstores, bars, hair salons and other hangouts at the heart of a community*. New York: Marlowe & Company, 1999.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

STRONG, Ray C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zuar, 2004.