

TRAJETOS DE COMENSALIDADE EM MOSSORÓ¹

Libia Amaral Corrêa (UERN/RN)²

Palavras-chave: comida, gastronomia, comensalidade

Introdução

A comida é mediadora das relações sociais, um marco que diferencia a natureza da cultura, no momento em que o homem produz o seu próprio alimento.

Percebe-se, portanto, a comida como importante produto cultural, ao mesmo tempo em que, não só produto, é, também, forma de se produzir cultura. Montanari (2008, p.16) explica que “comida é cultura sempre: quando produzida, quando pensada, preparada e quando consumida”. Neste mesmo sentido, Carneiro (2003, p.09) escreve que “a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc.”. O comer junto significa distinguir, apreciar, dividir, construção de laços com os mais diversos objetivos. Desde tempos imemoriais, o homem utiliza a forma de comer, a comensalidade, o serviço e a mesa como ferramentas de conquistas sociais, políticas e de capital, da mesma forma que essa mesma mesa forma laços afetivos, diferenciando as circunstâncias que cercam o momento e os convivas.

A comida sempre carrega uma carga de valores simbólicos no momento da decisão por consumir este ou aquele alimento. Assim, em condições de normalidade socioeconômica, o homem seleciona seus alimentos com base em preferências individuais e coletivas ligadas aos valores, ao gosto e à cultura.

Pensando nisso, justificado pela necessidade de compreender-se destes envolvimento culturais que cercam os ritos de comensalidade e decisões sobre o comer, esta pesquisa foi realizada objetivando entender como se dava as decisões de comensalidade, do comer junto, na cidade de Mossoró, um importante município do estado do Rio grande do Norte, uma cidade pólo com universidades e atividades econômicas que a transformam em uma pequena metrópole regional no noroeste do referido estado, no período de 2019 a 2022, momento cronológico da pesquisa.

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026)

² Bacharela em Gastronomia, Mestra em Ciências Sociais e Humanas

Especificamente, como se dão as práticas cotidianas de alimentação fora de casa, fora do ambiente doméstico, nas ruas e em estabelecimentos de alimentação, como se dão os circuitos de comer e a comensalidade em ambiente público, no sentido de ser diferente do ambiente privado, naquela cidade, no período supracitado.

Segundo Poulain (2004, p.37), a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano, sendo objeto crucial do saber socio antropológico. Assim, esse entendimento das práticas cotidianas da comensalidade passa por entender o sentido que se dá a elas, por que comer em determinado local após sair de uma festa e esse mesmo local não ser a escolha para um jantar com uma pretensão romântica, o que motiva essas decisões? Além do que levar à boca, por que, em determinadas situações, opta-se por comidas tradicionais que preenchem nostalgicamente o espírito e em outras oportunidades escolhe-se uma comida de outra região com ingredientes desconhecidos, mas, dotados de um julgamento que o classifica como importante?

Como caminhos metodológicos optou-se pelos recursos da revisão bibliográfica, da prática da observação participante, da entrevista semiestruturada e, mesmo, de formulário de entrevista virtual e de conversas informais, no intuito de se obter informações, em uma abordagem interdisciplinar e qualitativa, seguindo o pensamento de Minayo(2002) sobre metodologia como concepções teóricas de abordagem em consonância com as técnicas de construção da realidade e o potencial criativo do investigador, uma união do pensamento e da prática para abordagem da realidade.

O contato mais direto com o objeto fica a cargo da observação participante, pois, de acordo com Cruz Neto (2002) o observador pode modificar e ser modificado pelo contexto, pois ele está inserido no contexto de observação, o que permite, também, que haja captação de detalhes da realidade, detalhes esses que ficam mais facilmente perceptíveis.

Procurou-se um diálogo entre autores, sobretudo os da sociologia e antropologia da alimentação, filosofia, dos estudos culturais, da epistemologia e da história do cotidiano como Poulain, Montanari, Hall, Bourdieu, Bakhtin, Certeau e Boaventura, dentre outros. Durante a pesquisa, por tentar percorrer um dia de comidas, um circuito de comidas, fez-se um passeio gastronômico, percorrendo diversos tipos de estabelecimentos de restauração como restaurantes, bares, lanchonetes, quiosques e boxes de mercado, com conversas com comensais e restauradores donos e *chefs* de cozinha, consequentemente, comeu-se bastante as comidas produzidas e degustadas nesses locais.

Dentre as categorias apresentadas na pesquisa completa estão a comensalidade, as festas, o gosto, o lazer, a distinção, o *gourmet*, a etiqueta, os ambientes público e privado, a cidade, a memória, a identidade e mesmo, o desafio da Gastronomia em encampar estudos socio antropológicos. Neste trabalho, decidiu-se apresentar as acepções de comensalidade e gosto, principalmente, uma espécie de acepipe, de *amuse bouche*³.

Desenvolvimento

Ao convidar-se alguém para comer e beber não é simples um comer e beber automático e robótico, mas, um comer e beber juntos. A palavra companheiro vem do *cum panis*, comer o mesmo pão, tal qual nos explica Cascudo (2004, p.38). Do se alimentar juntos, “*manger à la même écuelle* (comer no mesmo prato) é confiança, irmandade, fusão”.

Para ilustrar situações derivadas da comensalidade, Câmara Cascudo fala da impossibilidade de os orientais comerem na mesma sala que um inimigo, e que na Itália de Dante Alighieri, “o assassino que conseguisse tomar uma sopa de pão e vinho sobre o túmulo do assassinado, não podia mais ser objeto de vingança por parte da família do morto”, pois acreditava-se que eram restabelecidos os vínculos de amizade, ao comer próximo do cadáver.

A comensalidade, seus rituais, a função social do comer juntos são, portanto, dimensões culturais. Comer junto fortalece os laços de amizade e cordialidade humana, como também aproxima os iguais e os que querem se considerar iguais, reconhecendo-se como tal, pertencente à mesma classe social, ao mesmo agrupamento econômico. Existe, assim, um componente de diferenciação social de classes nessas práticas, nos moldes bourdieusianos de distinção. Flandrin e Montanari explicam sobre banquetes com ritos próprios entre os Sumérios, e da diferenciação de comensalidade entre classes sociais:

Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassalos, seus tributários, seus servidores e, até os servidores de seus servidores. Da mesma forma, em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.27).

Continuam: “a refeição em comum introduz uma grande solidariedade: mesmo a partilha do pão cozido sob as cinzas e da água dos cantis estabelece uma camaradagem

³ *Amuse bouche* é uma pequena entrada, em porções pequenas, com o fim de abrir o apetite, para uma tradução mais literal do francês seria algo como agradar a boca.

guerreira” (FLANDRIN; MONTANARI,1998, p.44)

A comensalidade tem um poder muito grande de ser um canal de comunicação. Ao conviver à mesa os homens criam uma linguagem simbólica e, imediatamente, procuram significar e atribuir sentidos para o que envolve o ato de comer junto.

Essa comunicação envolve um gestual, composto de inúmeros gestos e práticas realizadas como forma de autocontrole e controle do outro no momento de comer junto, como se portar à mesa, uso de guardanapo e talheres, regras de etiqueta, dentre outras.

Os gestos são muito importantes nessa linguagem e disputa de poder social. Cascudo (2004, p.402) lembra o gesto quase intuitivo de “despir-se das armas antes de sentar-se à mesa para comer juntos”. É um clássico da diplomacia que “comer amansa”, acordos e tratados são sempre regados a bom vinho e boa comida. A comensalidade cria as “boas-maneiras”, a etiqueta, a estética do gosto, a própria ideia de civilização. Novamente, segundo Flandrin e Montanari:

A comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*) e, desta vez, a etimologia não se equivoca. (FLANDRIN; MONTANARI,1998, p.82)

Eles também afirmam que a palavra “cena” deriva também de comer junto, de local de partilha, configurava-se como um banquete onde era partilhada a carne. A “teatralização” consiste na cena, nos rituais, no modo de se portar, no uso de utensílios e adereços de cena. Aqui, a comida se alia com a comensalidade. Montanari explica sobre a junção de substância e circunstância, em que o paladar, o gosto se encontra com as circunstâncias do ato de comer junto:

Substância e circunstância assumem ambas, um valor significativo, habitualmente coligadas uma a outra, uma vez que a “linguagem da comida” não pode prescindir da concretude do objeto, do valor semântico intrínseco, e de algum modo predeterminado, do instrumento de comunicação (MONTANARI,2008, p.158).

A comensalidade abre caminho para o restaurante e o comer em público. Comer junto com quem se deseja, mas também em público, com pessoas estranhas, num ambiente caracterizado pelo pagamento e pelo lucro, um estabelecimento comercial.

O interesse aqui é perceber esse espaço como um palco onde acontecerá o espetáculo, a teatralização da comensalidade, onde os atores sociais buscam ver, ser vistos, comer, mostrar poder econômico e/ou influência social. Sobre isso, aponta Carneiro (2003, p.22): “Os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos,

caracterizados como "teatros de comer" e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos.”

Nas observâncias e entrevistas os mossoroenses escolhiam pratos como caldo de carne, panelada de vísceras de bovino e cozido de mão-de-vaca com pirão como comidas de “sustança” com forte apelo afetivo de comida do sertão e de casa de vó, todavia, ao perguntar suas comidas e restaurantes favoritos eram citados pratos como sushi, risoto, pizza com queijo gorgonzola e insumos estrangeiros como *funghi* e limão siciliano, bem como creme de avelãs, mesmo que no sertão e do chão mossoroense nunca tenha brotado uma noz diferente da castanha de caju, abundante oleaginosa nordestina.

Como resultado, construiu-se uma espécie de mapa de trajetos. Esses trajetos do comer apresentaram-se fortemente marcados por modismos, marcas de distinção social, hibridismos cuja definição vem ser a junção de pratos de culturas diferentes, utilizando ingredientes locais, sem a percepção consciente de fusão, antes, uma grande comida de confusão de identidades.

Nesses trajetos do comer, percebe-se também um sentimento, um pensamento do que vem a ser o lazer, o que se deve comer e como se portar para parecer distinto, pertencente a uma classe social economicamente superior.

Na realidade, não se conseguiu configurar ou a estabelecer-se um circuito de comidas, termo este emprestado dos estudos sociológicos do lazer, na figura do autor Magnani. Mostrou-se mais como trajetos de comida, onde o tradicional, a comida doméstica da memória, dos dias de festa, da identidade sertaneja do município de Mossoró, receitas antigas e sabores reconfortantes ficam em segundo plano relegadas a um espaço menor, o da tenra memória de idos tempos ou do esquecimento e são substituídos pelos *fast foods*, comidas híbridas e ditas globalizadas, pelo aspecto de cidade-pólo que o lugar ostenta, com avidez de inserção na sociedade de espetáculo.

A comida é marca dos tempos e da prática do homem. Se essas estruturas do gosto se alteram através do tempo e com diversas e complexas variáveis incidindo sobre elas, não há que se aceitar dimensões como o certo e o errado na comida, visto que populações podem comer insetos, enquanto outras vão rejeitar absolutamente tais alimentos.

Para Câmara Cascudo (2004, p.17) “o nosso menu está sujeito a fronteiras intransponíveis, riscada pelo costume de milênios”. Ele acreditava que o que se chama de cozinha internacional é apenas o que cada população geograficamente diferente come imutavelmente em seus locais e é novidade para o paladar estrangeiro: “Carne de gato, pastel de ratazana, gafanhoto torrado estão fora dos nossos padrões, São, entretanto,

iguarias normais e saborosas quando ingeridas sem identificação” (CASCUDO,2004, p.17).

Um desdobramento de entendimento do gosto nos remete à estética do gosto, o que é aceito e o que é de bom gosto em cada época, o que é moda. Os hábitos formam a história do gosto e leva-nos a pensar que a estética do gosto também diz respeito à forma de se portar à mesa, de como comer, das provas, do gozo. Henrique Carneiro (2003, p.94) diz: “uma ciência de um gozo constitui uma arte, portanto é também como aspecto da história da arte que a história da alimentação deve abordar a gastronomia, tanto no seu aspecto técnico como literário.” Comer é, portanto, também, comer com os olhos.

A estética alimentar refere-se não apenas ao gosto ou à apresentação dos alimentos como aos recursos técnicos ligados ao gesto e ao rito da alimentação. A evolução do prato raso e dos talheres, por exemplo, é recente. O garfo só se difundiu após o século XVI a partir de Veneza, mas o seu uso generalizado só ocorreu por volta de 1750, quando os chineses já usavam há quase um milênio os estojos com pauzinhos e tigelas envernizadas. O espaço arquitetônico e o mobiliário alimentar também são parte da história estética e moral da alimentação. (CARNEIRO,2003, p.94).

Por fim, se o gosto é um produto social e deriva de escolhas coletivas, moldado no cotidiano, através de estruturas de gosto e divergentes no tempo e espaço, Montanari (2008, p.109) lança a pergunta: “o gosto de quem?”, e reforça a indagação percebendo que fome e abundância não passam pelas mesmas decisões.

Alguns pensadores respondem de forma utilitarista, afirmando que estarão presentes nas mesas os alimentos mais fáceis de estarem nela, economicamente falando; de forma que prevalecerão alimentos locais de fácil produção, com valores culturais positivos. No entanto, Flandrin e Montanari (1998) advertem que o hábito alimentar nem sempre anda junto com a apreciação.

Muitas vezes o alimento é só um preenchimento nutricional. Montanari (2008, p.111) diz: “o alimento de desejo não é mais o abundante, mas o raro.” O desejo e o tédio marcam a comida de classes mais ricas e mais pobres. Os desejos por alimentos mais raros, alvos de fetiche, com motivação de antieconomicidade são geralmente os que movem as classes mais ricas, segundo Montanari.

Responder à pergunta sobre o gosto de quem prepondera no gosto coletivo de determinada população é, certamente, de difícil resposta, visto as múltiplas variáveis envolvidas, seja as de poder, as econômicas ou religiosas, ou mesmo estéticas, como vistas anteriormente, a exemplo de Mossoró. Intui-se que, de alguma forma, aquela comida que faz o indivíduo parecer mais “rico”, será a escolha mais acertada, mesmo que

no seu gosto afetivo o desejo seja por uma coalhada com farinha de mandioca ou cuscuz com ovo, pratos típicos sertanejos, que ficam para alguma anedota ou momento raro de valorização e “resgate” das tradições culinárias.

Conclusão

Neste ensaio, observou-se que o gosto de uma cidade como Mossoró molda-se em uma estrutura social coletiva, seguindo regras sociais, históricas, econômicas, estéticas e culturais, como o hábito de comer arroz de leite, pirão de queijo e carne de sol, símbolo de uma riqueza que se ostentou em um determinado período histórico, como superioridade econômica sobre os vizinhos cearenses que não poderiam dar-se ao luxo de beber do leite de suas criações de gado (CASCUDO,2004).

A partir dessas análises sobre gosto, inferiu-se o papel dele como essencial para entender as relações cotidianas e tensões sociais em torno dele, até mesmo com um papel de resistência.

A farinha de mandioca, produto das farinhadas e presente às mesas mossoroenses poderão vigorar por mais 500 (quinhentos) anos. No entanto, no momento ela compete com *hot dogs*, hambúrgueres artesanais com molho barbecue e, mesmo, com o híbrido açaí com leite em pó, chocolates, leite condensado, transformado em prato doce, ao contrário do nativo e icônico açaí com peixe salgado e farinha de tapioca do norte do país, mais propriamente, do estado do Pará.

O mossoroense sai para um grã-fino restaurante de meia luz amarelado, cuja playlist musical é composta por clássicos do *jazz* americano e come *gamberi*⁴ flambado, acompanhado de risoto perfumado com limão siciliano e nuvem de queijo parmesão, em um restaurante com nome e decoração mediterrânea, regado a um vinho de uva italianas. Em suas redes sociais, posta a foto da refeição tirada com seu *smartphone* de última geração e, após isso, mais tarde na noite, vai a uma festa de forró sertanejo, onde consome cerveja enlatada da maior cervejaria brasileira (e do mundo) para ao fim da noite, com o sol quase amanhecendo, consumir uma panelada ou mão de vaca com pirão nos boxes do mercado municipal ou comer um cachorro-quente no quiosque de nome sebosão que fica aberto 24 (vinte e quatro) horas por dia e orgulha-se do seu nome de duplo sentido.

Entender esse recorte ajuda a entender nossa vocação como sociedade brasileira, nossos caminhos e decisões, sempre com a barriga cheia ao gosto do nordestino.

⁴ camarões

REFERÊNCIAS

- CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus; 2003. 204 p.
- CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil** 3.ed. São Paulo: Global, 2004.
- CRUZ NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In:MINAYO,C.et al(org.) **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 21.ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2002.
- FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**.6ªed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- MINAYO, C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In:MINAYO,C.et al(org.) **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 21.ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2002.
- MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: Senac, 2008.
- POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação- os comedores e o espaço social alimentar**. 5ª ed., Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.