

Food, Drink and Hospitality: Space, Materiality, Practice

Alimentos, Bebidas e Hospitalidade: Espaço, Materialidade, Prática

Alimentos, Bebidas y Hospitalidad: Espacio, Materialidad, Práctica

Ana Paula Spolon¹

*Relato de participação em
evento British Sociological
Association.
Londres, 14 de junho de 2013.*

O evento *Food, Drink and Hospitality: Space, Materiality, Practice* foi realizado no mês de junho, organizado pela Oxford Gastronômica, centro especializado de pesquisas sobre comidas, bebidas e cultura, vinculado à Oxford School of Hospitality Management, unidade da Oxford Brookes University, da Inglaterra. O evento contou com apoio de instituições como o Food Study Group, da British Sociological Association, e da revista científica *Hospitality & Society*, editada em parceria com o Council for Hospitality Management Education e que tem como editores os professores Paul Lynch, Alison McIntosh e Jennie Germann Molz. A direção científica foi do Prof. Dr. Peter Lugosi, que se dedica ao estudo da hospitalidade em contextos contemporâneos.

Com o objetivo de reunir pesquisadores ao redor de um tema que vem despertando interesse cada vez maior – a relação entre a comida, a bebida e a hospitalidade –, as temáticas se deram pelas vertentes sociais e antropológicas de sua materialidade, espacialidade e práticas. Com estrutura enxuta e um tema bastante amplo e complexo, o seminário foi estruturado em quatro seções, das quais participaram onze pesquisadores convidados. A essas seções juntaram-se as falas de abertura e encerramento do evento, orientadas por Lugosi.

Os debates, muito ricos, colaboraram para o fortalecimento de uma rede mundial de interessados no tema, em que pese a franca maioria dos participantes ser britânica ou estar vinculada a universidades britânicas. A interação durante o encontro deixou claro que há, atualmente, um grupo considerável de pesquisadores que vem se apropriando do tema da hospitalidade como objeto de seus estudos, e que se aproximam para realizar trabalhos conjuntos.

Os pesquisadores, vindos de diferentes campos do conhecimento, têm em comum a iniciativa de incorporar, em seus estudos, um referencial teórico construído a partir de estudos

conduzidos pelo grupo de pesquisadores britânicos constituído a partir do chamado Encontro de Nottingham, que aconteceu em 1997 e deu origem ao livro *In search of hospitality*, organizado por Conrad Lashley e Alison Morrison, no Brasil intitulado *Em busca da hospitalidade*, em edição da Manole. Os pesquisadores presentes ao evento adicionam aos seus estudos a matriz de conhecimentos advindos de suas áreas específicas de formação e de suas experiências em programas de mestrado, doutorado e pós-doutorado, notadamente os realizados na Grã-Bretanha, o que reafirma a vertente multidisciplinar dos estudos da hospitalidade.

A fala do professor Lugosi, na abertura do evento, destacou exatamente esta possibilidade de olharmos para a hospitalidade desde vertentes tão variadas, e de estudarmos o fenômeno a partir de suas interações com diferentes áreas de conhecimento, o que nos incita, como comunidade científica, à formação de redes internacionais de pesquisa e à condução de estudos conjuntos, que levem à efetiva troca de experiências e de saberes.

Seguindo-se à fala do organizador, foram apresentados e discutidos os onze trabalhos dos pesquisadores convidados, descritos a seguir.

Seção 1:

- *Tastes of the 'mongrel' city: geographies of memory, spice, hospitality and forgiveness* (Jean Duruz - Hawke Research Institute, University of South Australia, Australia). O trabalho fala da relação entre o território, a comida, a memória e o perdão, na perspectiva da etnografia dos sabores, do multiculturalismo e dos movimentos migratórios contemporâneos. O argumento principal do trabalho é o de que, a partir da produção do sentido antropológico da comida, vão sendo construídos mapas alimentares que refletem práticas socioculturais que são, ao mesmo tempo, tradicionais (porque ligadas à memória) e inovadoras (porque ligadas à criatividade). O elemento do perdão surge na percepção de que, ao compartilharmos a comida e ensinarmos ao outro nossas crenças e tradições, promovemos a hospitalidade do encontro e subvertemos as relações de autoridade, imprimindo à convivência o sentido da igualdade e da efetiva troca cultural baseada na liberdade e na comunhão.
- *The smell of hospitality: a phenomenological analysis of gjellëtore in Kosova* (Arsim Canolli, Department of Anthropology, University College of London, UK). O autor fala sobre o significado social da comida e de seu papel como elemento de promoção da hospitalidade, tanto em ambiente social quanto privado. Ao discutir o conceito de sensorialização, relaciona as experiências alimentares aos sentidos e às emoções humanas e defende que a hospitalidade é construída exatamente a partir da valorização desses sentidos e dessas emoções, colaborando, assim, para a construção do sentido do lugar.

Seção 2:

- *Luxurious simplicity: Self-sufficient food practices and hospitality in Italian ecovillages* (Alice Brombin - Department of Philosophy, Sociology, Education and Applied Psychology, University of Padova, Italy). O estudo aborda as comunidades italianas conhecidas como *ecovillages*, vinculadas à rede mundial de vilas ecológicas (Global Ecovillages Network), onde se pratica a convivência baseada na dicotomia sociedade/ natureza, em prol do bem estar e na direção de uma economia comunitária baseada no sentido da doação.
- *Poverty entered our homes! Creating hospitable spaces and managing the current economic, social and political crisis in Greece* (Vasiliki Kravva - Department of History and Ethnology, Democritus University of Thrace, Greece). A pesquisa busca discutir os problemas relacionados à crise atualmente enfrentada pela Grécia, a partir da abordagem da hospitalidade como fundamento do processo de reconstrução do sentido da ética e da humanidade, perdido em meio à crise, mas reencontrado em meio à busca pela sobrevivência. Trata do processo de negação da lógica capitalista pela recuperação dos valores éticos humanos e da afirmação da hospitalidade como uma prática social de protesto político e de resistência contra a incapacidade dos governos de prover conforto às sociedades, em especial em contextos de crises econômicas profundas e generalizadas.
- *Food, gender and refugee community moments* (Hannah Lewis - School of Geography, University of Leeds, UK). Aborda o estudo de uma pesquisadora que se coloca a si mesma como refugiada, e que busca compreender a vida privada e profissional de imigrantes e refugiados, percebidos nos países onde chegam como força de trabalho e tratados como parte de uma sociedade marginal. Investiga a vida social de refugiados na Grã-Bretanha, ostensivamente marcada pela falta de oportunidades e pela prática do compartilhamento da comida, o que lhes dá um sentimento de segurança, poder e liberdade.

Seção 3:

- *Practicing conviviality: Notes from the public spaces of 'pay-what-you want' restaurants* (Regan Koch - Department of Geography, University College London, UK). O trabalho trata da prática da convivialidade, na abordagem da experiência de consumo em restaurantes onde não há cardápios, preços previamente estabelecidos e planejamento de receitas. A ideia de começar a fazer comida pela qual as pessoas pagam o quanto acham que devem pagar ganhou corpo e, a despeito das ambiguidades inerentes ao conceito, tem se propagado. O tipo de restaurante que adota essa prática estabelece a convivialidade como rotina, permitindo às pessoas abrir mão de sua identidade, mas, ao mesmo tempo, expondo-as aos próprios limites da convivência e levando-as ao questionamento sobre a

necessidade de fronteiras e regras sociais.

- *Expectations from interactions between chefs and customers in full-service restaurants* (Baudouin C. R. Neiryck and Mark A. M. Gibson - Institute for Tourism Studies, Macau SAR, PR of China). O trabalho explora as percepções sobre a experiência de um jantar elaborado especialmente para os convidados, com os quais se tem intimidade, para partir para o questionamento sobre se o fato de haver intimidade entre as pessoas faz a comida mais gostosa. Com isso, os autores questionam se os chefes de cozinha deveriam ter outro papel nos restaurantes, participando mais ativamente das experiências de hospitalidade e estendendo sua atuação da cozinha para a sala, onde exerceriam a chamada meta-hospitalidade.
- *Extraordinary restaurants as sites of friendship* (Andrea Tonner - Department of Marketing, University of Strathclyde, Scotland). A pesquisa apresenta as experiências excepcionais em restaurantes como elementos responsáveis pela formação do capital cultural da comida. A amizade é apresentada como elemento importante na promoção dos relacionamentos sociais contemporâneos e a comida surge como o fator capaz de coordenar e manter essas relações de amizade.

Seção 4:

- *Fierce Craic in Clapham – A Sociological Investigation* (Marie Bune and Brendan Ruane - Faculty of Business, London South Bank University, UK). Fala da disposição natural dos irlandeses de serem sociáveis e de adotar uma postura de bom humor em relação às situações cotidianas, prática a que comumente se chama *craic*. Investiga este comportamento como parte de uma cultura de sociabilidade que distingue o ambiente de trabalho irlandês do ambiente de outros países e aborda o processo de comercialização do jeito de ser irlandês nos *pubs*, classificando-os em função do nível de sociabilidade identificado em estabelecimentos pertencentes a três categorias.
- *Postcard imagery – a twentieth century visual culinary and social history* (Paul Cleave - Business School, University of Exeter, UK). Explora o tema dos cartões postais relacionados à alimentação, destacando sua função social e histórica e apresentando-os como importantes registros da história social. No caso específico do estudo, evidencia-se a evolução da comida e das relações turísticas a partir dos registros de lugares e de tempos diferentes, traduzindo-se o conjunto de imagens em um acervo historiográfico do turismo e da gastronomia, no século XX.
- *A “gift from God”?: tradition and pragmatism in georgian hospitality* (Costanza Curro - School of Slavonic and East European Studies, University College London, UK). Aborda a tradição e o pragmatismo da sociedade georgiana, que considera a hospitalidade uma virtude divina que impõe às pessoas a obrigação de alojar e honrar mesmo o maior

inimigo, pelo fato de ele ser considerado “um presente de Deus”. Defende o argumento de que deste contexto nasce a habilidade da improvisação na arte de bem receber, uma vez que quem recebe precisa estar sempre pronto para dar o estranho a melhor acolhida.

No encerramento, o Prof. Lugosi voltou a destacar a importância de reconhecermos que se está constituindo uma rede internacional – ainda pequena, mas já bastante densa em termos de produção de conhecimento – em torno da temática da hospitalidade, em especial em contextos contemporâneos, no que ele chama de hospitalidade do cotidiano.

Apontou a necessidade de as pesquisas da área serem reunidas em revistas especializadas no tema, pois até o momento os estudos de hospitalidade divulgados na forma de artigos científicos têm estado diluídos em revistas de turismo, lazer e áreas correlatas, o que dificulta a construção de uma visão mais abrangente e totalizante do contexto de produção de conhecimento específico sobre hospitalidade, desde o ponto de vista das ciências humanas e sociais. Esta visão seria importante para orientar os futuros passos na direção da construção de uma teoria contemporânea da hospitalidade e de dar suporte à produção de novos estudos e pesquisas aplicadas. Além disso, a reunião desses estudos favoreceria processos internacionais de obtenção de financiamento para pesquisas, editoração e divulgação de resultados.

O evento foi realizado em um centro de conferências da British Sociological Society, em Londres, em local de fácil acesso e dotado de facilidades adequadas para sua operacionalização. Foi distribuído em meia hora para credenciamento e café de boas vindas, duas seções de meia hora cada, dedicadas à abertura e ao encerramento, uma hora de almoço e dois intervalos de 15 minutos para café (um no período matutino e outro no vespertino), além das seções de apresentação de trabalhos, que tiveram duração de 90 minutos e mais 10 minutos para debate. Excepcionalmente, a primeira seção teve duração de 60 minutos, seguidos de outros 10 minutos para debate.

Em termos quantitativos e de vinculação institucional, participaram do evento 40 pesquisadores de oito países, além do organizador. Das 41 pessoas, a maioria era da Grã-Bretanha (33 da Inglaterra e um da Escócia), além de um participante de cada um dos seguintes países: Itália, Brasil, Alemanha, Austrália e Grécia e dois participantes da China. Entre os participantes, havia professores em início de carreira e outros mais experientes, bem como estudantes de doutorado e de pós-doutorado.

O custo por participante foi de 45 libras, incluindo o material da conferência e alimentação. Os resultados das pesquisas, submetidas no formato de resumos estendidos e compartilhadas em um livro de resumos, deverão ser transformados em artigos e reunidos em uma edição especial futura da revista *Hospitality & Society*.

Artigo recebido em: 24/06/2013.

Artigo aprovado em: 20/08/2013.