

FORMAS DE PENSAR AS CASAS OU ESPAÇOS CULTURAIS EM RELAÇÃO À GASTRONOMIA: A IMPORTÂNCIA DAS COMIDAS E BEBIDAS NOS ESPAÇOS DE ARTE E CULTURA

Maria Cláudia Gavioli¹

RESUMO

Com o surgimento e expansão de espaços alternativos que promovem cultura e manifestações artísticas em casas, o Centro de Pesquisa e Formação do Sesc-SP passou a acolher os gestores desses espaços, integrando suas experiências à programação mensal da instituição. Este artigo é uma reflexão sobre como a hospitalidade e a comensalidade se manifestam nessas casas que, por meio da ação de seus gestores, são transformadas em espaços e ambientes de produção cultural e artística coletiva. A metodologia usada para sua construção foi a de observador participante, baseada em experiências e impressões, e pesquisa bibliográfica, pautada em referencial teórico resultante de pesquisa acadêmica sobre hospitalidade e gastronomia. Dessa observação resultam considerações sobre a importância da comida, elemento identitário e cultural que fortalece os vínculos, e de como a gastronomia se entrelaça às próprias manifestações artísticas.

Palavras-chave: Casas-Espaços de Produções Culturais. Comida. Gastronomia. Hospitalidade.

ABSTRACT

With the growing emergence of alternative (non-institutionalized) spaces that promote culture and artistic manifestations in homes, CPF – Centro de Pesquisa e Formação of Sesc-SP began to welcome the managers of these spaces, integrating their experiences into the institution's monthly program. This article is a reflection on how hospitality and commensality are manifested in these houses that, through the action of their managers, are transformed into spaces and environments for collective cultural and artistic production. The methodology used for its construction was

¹ Jornalista e editora do portal Minestrone. Formada em Comunicação Social pela Universidade Estadual Paulista (Unesp) e em gastronomia pela Universidade Paulista (Unip), é mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi e especialista em Gastronomia, História e Cultura pelo Senac-SP. E-mail: mcgavioli@gmail.com.

that of a participant observer, based on experiences and impressions and bibliographical research, based on a theoretical framework resulting from academic research on hospitality and gastronomy. This observation results in considerations on the importance of food, an identity and cultural element that strengthens ties and how gastronomy intertwines with artistic manifestations.

Keywords: Houses of Cultural Production. Food. Gastronomy. Hospitality.

INTRODUÇÃO

A proposta de sistematizar a importância da comida em espaços de arte e cultura concede àquele que o faz tão vastas possibilidades que, inequivocamente, trará para si o risco de se perder em ideias, justificativas e argumentos. Por isso é preciso reduzir o escopo do trabalho, visando aprofundar algumas reflexões sobre o tema, sem o receio de deixar de tratar de outras possíveis análises que se tornem oportunas.

Neste artigo, a análise da relação entre a gastronomia e os espaços culturais se reduzirá a uma análise da experiência vivida em visitas promovidas pelo Centro de Pesquisa e Formação do Sesc-SP a casas que se intitulam espaços culturais autogeridos, bem como às apresentações feitas pelos gestores destas casas sobre as atividades que eles promovem (encontros promovidos pelo próprio CPF em 2022 e 2023) frente a um modo de pensar a relevância da comida em seus aspectos culturais em espaços de hospitalidade. É importante informar ao leitor que tenho um envolvimento pessoal com projetos dessa natureza, uma vez que abro minha casa quando realizo o Lá em casa pra jantar, que descreverei oportunamente.

Este artigo trata de hospitalidade e comensalidade em casas que, por meio da ação de seus gestores, são transformadas em espaços e ambientes de produção cultural coletiva. Baseia-se em experiências e impressões (observação participante) que se juntam a um referencial teórico resultante de pesquisa acadêmica sobre hospitalidade e gastronomia.

A fim de desenvolver o tema proposto, são apresentadas noções de hospitalidade e comensalidade e um breve apanhado sobre a formação histórica da gastronomia como uma sistematização de regras que envolvem a comida em seus aspectos culturais e identitários, portanto, distintivos.

Os conceitos mencionados foram debatidos e consolidados por autores que permeiam as ciências humanas, principalmente as sociais, no que se

refere a história, alimentação, gastronomia e hospitalidade, porque esses pensadores corroboram diferentes perspectivas da análise que aqui se constrói. No entanto, a ideia é escrever um texto fluido, sem demasiados academicismos, mas que sejam dadas as referências a quem as merece por direito de propriedade intelectual.

ESPAÇOS DE MANIFESTAÇÕES DE HOSPITALIDADE

Ciente do necessário ineditismo desta publicação, permito-me recorrer a reflexões pregressas próprias e de outros autores que me são caros, sobre hospitalidade, comensalidade e gastronomia para construir um olhar renovado, partindo de experiências e de outras pesquisas. Para tanto, não estranhe o leitor ou a leitora se encontrar trechos aqui da minha própria dissertação de mestrado, uma vez que eles me soam oportunos à análise do objeto que agora é outro, embora ambos se assemelhem de algum modo.

A hospitalidade pressupõe o encontro social, ou seja, entre pessoas; constitui-se da dádiva, a manifestação das trocas humanas que envolvem dar, receber e retribuir (MAUSS, 1974). Segundo Camargo (2015), a relação interpessoal é o componente básico da hospitalidade, que se dá no encontro que permeia o vínculo breve ou longo e está, portanto, em praticamente todos os momentos em que os seres humanos se relacionam. Para Lashley (2015), existe uma moral da hospitalidade resumida numa atividade humana profundamente integrada, que percorre historicamente questões altruísticas, religiosas, sociais e econômicas.

Uma das figuras mais representativas da hospitalidade é a da transposição da soleira, uma vez que ela é, miticamente, o limite entre quem chega e quem acolhe. Ultrapassar a soleira é uma permissão concedida aos que chegam (o estrangeiro, o forasteiro, o hóspede, o outro) mediante regras pré-definidas que asseguram ao anfitrião que seu espaço será respeitado. Nada disso é declarado, mas está implícito nas relações humanas.

O mito de Hermes, na Odisseia de Homero, trata da soleira como o lugar a ser transposto. Enquanto Hermes é o errante, viajante ou forasteiro, Héstia é a representação do lar e a guardiã do fogo que está no interior da casa.

Tudo começa naquela soleira, naquela porta à qual se bate e que se vai abrir para um rosto desconhecido, estranho. Limite entre dois mundos, entre o exterior e o interior, o dentro e o fora, a soleira é a etapa decisiva semelhante a uma iniciação. É a linha de demarcação de uma intrusão. (MONTANDON, 2011, p. 32)

Baptista (2008, p. 6), refere-se aos lugares de hospitalidade como aqueles que são “abertos ao outro” e traz um entendimento sobre este lugar como espaço de acolhimento, identidade e pertencimento.

Pessoas que transformam suas casas em projetos culturais de diversa natureza são hospitaleiras ou “estão produzindo” hospitalidade, uma vez que promovem o encontro e o vínculo; oferecendo espaços de acolhimento que oportunizam identificação e pertencimento aos seus convivas.

Presente em todo relacionamento humano, a hospitalidade é essencial à socialização, é um sinal de civilização e é regida por regras, leis tácitas ou não, e rituais. Ela ocorre quando há interação entre anfitrião e hóspede ou aqueles que os representem, dependendo da relação que se está estudando. Nas casas, o anfitrião ou os anfitriões são os que promovem o encontro hospitaleiro, abrindo seus espaços para que manifestações artísticas e culturais ocorram.

Uma relação hospitaleira requer o tempo do anfitrião e de seu convidado para que cada um se dedique ao outro de acordo com as regras da hospitalidade.

A hospitalidade é uma maneira de viver em conjunto regida por regras, ritos e leis. Homero havia estabelecido regras fixas da hospitalidade e o seu desenvolvimento, desde o instante em que um visitante chega à casa do anfitrião até o momento de sua partida. Tal cena se decompunha em uma série de micro-cenas, incluindo, entre outras: a chegada, a recepção, o ato de acomodar, festejar, dizer seu nome e sua pátria, se deitar, se banhar, a entrega dos presentes, as despedidas. Tudo isso sendo altamente significativo em termos de um ritual bem-estabelecido, de acordo com as fórmulas e em uma ordem bem-determinada. (MONTANDON, 2011, p. 31)

Camargo (2004) discorre sobre os tempos da hospitalidade. Para o autor, a hospitalidade envolve os tempos de recepcionar, alimentar, hospedar e entreter o convidado. Para Montandon (2011), o convidado (hóspede) toma não somente o tempo de quem o recebe, mas o espaço do anfitrião, de modo que, à despedida, é reservada também uma microcena.

COMIDA E HOSPITALIDADE: COMENSALIDADE

Como receber em casa sem oferecer alguma coisinha para comer? Um café com bolo, um chá com bolachinhas, uns petiscos... uma jantinha ou um jantar, um banquete!

O ato de receber em casa traz consigo a ideia da comensalidade, da hospitalidade traduzida em relações à mesa ou com a comida. Segundo Boutaud (2011), a comensalidade é uma das mais reconhecidas formas de hospitalidade em qualquer época e cultura. Compartilhar a mesa tem significado simbólico e ritual do vínculo social.

A comida, muito mais que o alimento como nutrição do corpo, é uma referência cultural. Não comemos ingredientes, comemos comida. Embora de algum modo sobrepostos e até sinônimos em alguma medida, nutrir-se é diferente de se alimentar. A diferenciação não é mero jogo de palavras, mas uma forma de compreender a abrangência socioantropológica que a comida alcança.

Enquanto o indivíduo humano, como qualquer outro animal, necessita de nutrientes para sobreviver, ele é, até onde as ciências humanas chegaram no momento, a única espécie entre os primatas que produz cultura. A cultura é dada pela capacidade de simbolizar do ser humano que, se valendo da memória, atribui significado e valor a tudo o que existe. Partindo desse princípio, a comida é um símbolo construído culturalmente, porque ela não é apenas ingerida para nutrir o corpo físico, mas também como representação simbólica dos valores sociais do ser humano.

A comida serve para nutrir, não há dúvida, mas ela traz consigo outros significados, como comemorar, agradar, acarinhar, diminuir a dor física, emocional e, muitas vezes, moral, mostrar poder, definir papéis sociais, distinguir, aproximar ou afastar e mais uma infinidade de atribuições sujeitas ao objetivo que a leva a ser estudada, pesquisada ou, simplesmente, percebida.

A comida é o resultado de escolhas que nos são ensinadas desde a mais tenra idade. Nós nos alimentamos daquilo que identificamos como comida, não importa se plantas ou animais, se mamíferos ou insetos, se os alimentos estão *in natura* ou cozidos, assados ou fermentados, se foram recém-preparados ou estão em conserva ou maturados, se os engolimos vivos ou se os matamos antes de comer. Tudo o que escolhemos como alimento para o corpo é a representação de um bem cultural, de um conhecimento prévio ou de uma experiência nova cujo resultado será o conhecimento a ser transferido para outro membro da comunidade em que vivemos. Por outro lado, também refutamos determinados alimentos porque aprendemos que, embora possam ser comestíveis, não nos foram ensinados como comida. A

mera hipótese de nos alimentarmos de outro ser humano nos causa repulsa, ojeriza e aflição. Isso é a prova de que a comida é cultural e se alimentar pressupõe regras sociais.

Para se alimentar, o ser humano, que é onívoro, faz escolhas, sejam elas de caráter nutricional, de segurança, político, econômico, dietético etc., com base em preferências individuais e coletivas ligadas a valores, significados, gostos cada vez mais diversificados (MONTANARI, 2013, p. 55). Segundo Fischler (2001), o homem também se nutre do imaginário e de significados, partilhando representações coletivas.

À mesa não se compartilham apenas alimentos, mas também ideias, ideais, entendimentos, desejos, prazeres, ou seja, valores simbólicos. Sinônimo de partilha, troca, reconhecimento, a comensalidade é mais que apenas comer, porque alberga no ritual símbolos que significam o vínculo humano. Ao se servirem da mesma comida e se sentarem lado a lado, os que participam da comensalidade se posicionam como iguais (BOUTAUD, 2011).

Ao se sentarem à mesma mesa para comer, os que o fazem comungam dos mesmos códigos. Simbolicamente, não é permitido desconhecer ou descumprir as regras que, mesmo não impostas, são claras tacitamente entre os comensais. Segundo Boutaud (2011), a mesa apresenta tanto o imaginário da liberdade e da criatividade, porque nela se dão os faustos, o júbilo e as comemorações, como, paradoxalmente, também é na mesa que se denotam os princípios de ordem e moderação, ou seja, a estrutura coercitiva, de regras, proibições e prescrições.

O IMAGINÁRIO DOS BANQUETES

No nosso imaginário, a palavra banquete parece estar relacionada a uma refeição servida à mesa, com excesso de comida e bebida, em que convidados importantes, como autoridades e celebridades, são servidos por empregados uniformizados que seguem um protocolo cerimonioso. Todos estão num espaço cuja cenografia impõe uma indumentária de mesa luxuosa e elegante perfeitamente alinhada aos elementos do salão, como decoração de flores naturais e iluminação e temperatura controladas. Essa cena imaginária resulta de ilustrações encontradas em livros de histórias infantis, romances sobre reis e imperadores, filmes que retratam a nobreza e seus súditos em diversas e, muitas vezes, apenas fantasiosas, regiões do planeta.

Selwin (2004) descreve o ritual de um banquete intercastas numa aldeia hindu, organizado pelo patrono de uma das castas. Esse banquete

serve para exemplificar e explicar as regras, ditas ou não, que reforçam a questão simbólica à mesa. Para a ocasião, todas as castas são convidadas e estão divididas em quatro cores denominadas por blocos I, II, III e IV. Quem cozinha são os brâmanes e não são permitidos híbridos no banquete.

O ciclo completo de preparação e consumo do alimento — desde o estado bruto até o cozimento, digestão e evacuação — envolveu toda a comunidade de castas da aldeia, cada uma desempenhando os papéis específicos ditados pelo seu lugar na hierarquia. O banquete é a legitimação elaborada de toda uma estrutura social da aldeia e da própria e mais abrangente sociedade de castas. (SELWIN, 2004, p. 44)

Se hindus, gregos ou romanos, se da Antiguidade, Modernidade ou contemporaneidade, se fantasiosos, imperiais ou reais, os banquetes sempre se caracterizaram por grandes eventos de caráter político, patrocinados por pessoas de forte poder econômico e interesses na manutenção ou ascensão desse status. Com duração de horas ou dias, os banquetes obedecem a protocolos sobre quem é servido em que posição. Nunca se exclui a fartura de comida e bebida nem a algazarra, dado o efeito do álcool. Aos participantes (os convivas) é oferecido todo tipo de entretenimento entre e durante as refeições, como dança, circo, jogral, récitas, música, encenações teatrais e mais.

Do imaginário do banquete vem

O peso simbólico da comensalidade como construção do laço social e identitário [que] nos levou a reconhecer todo seu poder de encantamento, de fascinação, de arrebatamento: pela magia do ambiente, pela embriaguez do reencontro, pela catarse da linguagem ou do discurso. Tudo o que confere à comensalidade o seu ritmo, sua energia, dentro de um contexto de improvisação em que o comer e o beber juntos devem ser vividos como uma experiência autêntica e inédita. Talvez repetida, mas sem cessar recriada, renovada pela entrada de atores em cena. (BOU-TAUD, 2011, p. 1.221)

CULINÁRIA E GASTRONOMIA

Segundo Carlos A. Dória (2008), a culinária é o sistema que objetiva resolver a questão da nutrição na esfera doméstica, ao passo que gastronomia é a culinária do ambiente público, ou seja, do restaurante. Contudo, embora a gastronomia lide com o pressuposto de conhecimentos relativos a ingredientes e técnicas aplicadas à execução de um prato ou refeição, ela insinua que a criatividade é elemento fundamental, preconiza que a criação é inerente ao talento e à genialidade do cozinheiro ou *chef* e indispensável para que seja reconhecida como gastronomia e não apenas como culinária. A distinção entre um *chef* e um cozinheiro não mora apenas na criatividade, mas se constitui de concepções simbólicas, portanto culturais, de quem é digno do título de *chef* e quem não é. Não se trata de patente ou gestão, nem tampouco de criatividade. O *chef*, para ser assim aclamado, representa uma imagem pré-concebida socialmente.

Apenas para diferenciá-las, enquanto a culinária é a comida que a gente aprende a fazer em casa, vendo a mãe, a avó, a tia ou a vizinha cozinhando, a gastronomia também se refere à comida, mas ela é uma modalidade que os franceses inventaram quando sistematizaram o *modus operandi* dos cozinheiros dos reis e nobres em suas cozinhas, bem como os modos à mesa que garantiriam uma distinção social entre nobreza e burguesia e, entre esses últimos, e a plebe.

A ideia de gastronomia pode ser elucidada com o auxílio de um pouco de história sobre a formação do chamado “bom gosto”. Na língua portuguesa, a palavra “gosto” serve para denominar três coisas: o sabor de alimento (uma das características organolépticas), o paladar (o sentido fisiológico percebido que envolve a boca, língua, palato etc.) e a estética dos elementos naturais ou construídos. O gosto, em qualquer de suas concepções, é resultante de uma construção social, ele é, portanto, aprendido de acordo com os valores do grupo social.

Para tratar da invenção do bom gosto seria raso não mencionar Kant (1724–1804), que trata da beleza como um elemento subjetivo, ao mesmo tempo que atribui uma validade universal ao juízo do gosto sobre o que é belo. E o que é belo? É o que deleita, é um prazer desinteressado com validade universal, mas depende da contemplação e da reflexão. Exige uma sensação que é subjetiva. Partindo desse pensamento filosófico sobre o gosto, existe uma disseminação europeia na modernidade que faz com que os gostos se disseminem, uma vez que existem padrões sobre os gostos que têm por finalidade atender aos princípios civilizatórios que as cortes passavam a almejar no período.

O bom gosto é aquilo que corrobora a nova mentalidade que se vai construindo a partir do século XVII e que cria modelos estéticos e de

comportamento para toda a sociedade. É nesse ponto que surge o “homem de gosto”, o *gourmand* ou *gourmandise*, e o *friandise* (aquele que tem amor refinado à mesa).

Pode-se inferir que a gastronomia se consolida a partir dessa ideia de bom gosto e que ela está alinhada ao processo civilizador. O bom gosto é um mecanismo de distinção social alinhado à normatização, regulação e codificação surgidas no Iluminismo.

Norbert Elias (1994) discorre sobre a mudança que a ideia de civilidade impõe aos que se pretendem cidadãos. O autor descreve como o corpo e as manifestações fisiológicas se transformam socialmente. Os fluidos corporais eram considerados naturais para os humanos, assim como os odores e a despreocupação com a intimidade do sexo, por exemplo. Com a civilidade, é estabelecido um novo código de conduta que sugere vergonha e embaraço aos que não conhecem ou não praticam as regras desse código. Elias mostra que as regras e os comportamentos são, portanto, construções sociais. Segundo o autor, é o processo civilizatório que define o comportamento da sociedade ocidental.

A gastronomia faz parte desse processo como elemento fundador da civilidade, uma vez que comer e beber passam a representar o meio introdutório às conversas e ao convívio social, o que conseqüentemente remete às maneiras à mesa que obedecem à nova codificação criada.

A gastronomia considera o gosto tanto em seus prazeres como em seus desprazeres; ela descobriu excitações graduais a que este sentido é suscetível; regularizou sua ação e estabeleceu os limites que o homem que se respeita jamais deve ultrapassar. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 62)

A invenção do bom gosto ultrapassa o limite do sentido do gosto, ela percorre os cinco sentidos, à medida que trata de novos comportamentos da nobreza a serem mimetizados pela burguesia ascendente, rica e tributável. Os símbolos do bom gosto estarão refletidos não apenas na comida, como também na mesa e em toda sua indumentária material, assim como no comportamento: gestos, tom de voz, maquiagem, roupas etc. Conforme os anos transcorrem e a nobreza vai inventando novas maneiras para se distinguir dos burgueses ascendentes, esse bom gosto será transferido também para os restaurantes que se tornam espaços civilizados e “civilizantes”, passando de meros locais de restauração a lugares dignos de serem frequentados até por senhoras da sociedade, ou seja, para assumir uma representação da potência máxima do poder da burguesia. Nos

restaurantes, os menus funcionam como mais um código de civilização, eles são escritos em francês, mesmo fora da França, provando que a aristocracia segue as regras de França e a burguesia as propaga.

Com o tempo, os símbolos do sucesso burguês entram também nas casas, que passam a ter um espaço dedicado para receber convidados e oferecer-lhes refeições. A sala de jantar é mais um símbolo do sucesso burguês, assim como as cristaleiras, louças, castiçais, talheres, cristais e enxoval de mesa. Nesse cômodo das casas, os conteúdos dos manuais de etiqueta serão criados, ensinados, aprendidos, ensaiados e postos à prova em representações da cena gastronômica.

A IMPORTÂNCIA DA (ATUAL) GASTRONOMIA

No século XXI, a gastronomia foi massificada por meio de um processo vulgarmente chamado de “gourmetização” de todo tipo de ingrediente e dos modos de preparo. Até ovo frito passou a ser *gourmet*. Os *chefs* se tornaram celebridades de *reality shows*, as faculdades passaram a ter cursos de gastronomia até mesmo à distância (sem que o estudante sequer pise numa cozinha que mimetiza uma de caráter profissional) e plantas e folhas que nasciam como mato nos quintais e desde sempre foram comestíveis, ganharam o nome de *Panc's* (plantas alimentícias não convencionais). Surpreendentemente, em todos os lugares, passou a ser obrigatório entender de vinho, cerveja e o papo da harmonização e da explosão de sabores tomou conta das mesas e das conversas cotidianas.

É claro que nem tudo é digno de crítica nem se resume ao que foi expresso no parágrafo anterior no que se refere à gastronomia dos tempos atuais (considere que o texto pode conter alguma ironia). A gastronomia atingiu um notável lugar na sociedade como um todo, uma vez que, sem rigorismos ou exigência de conhecimento histórico, ela é um elemento que contribui para o desenvolvimento econômico.

Atualmente, a ideia de gastronomia é transversal a outras atividades, saindo da esfera apenas dos restaurantes para atingir os negócios imobiliários, o turismo, a educação, o setor produtivo agrícola, pecuário e industrial, entre tantos outros.

AS CASAS E SUAS EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E GASTRONÔMICAS

O que se produz nas casas tem amplo espectro. Há quem dance e transforme seu espaço em espetáculo ou salão, quem fotografe e crie exposições, quem escreva histórias e produza peças teatrais e muito, muito mais. As manifestações culturais são de todas as ordens (e desordens):

teatro, dança, cinema, colagem, pintura, escultura, moda, fotografia, lambe-lambe, poesia, prosa, música, circo, artes visuais, artes digitais, costura, entre outras, pasmem! a arte culinária, ou melhor, a gastronomia.

Entre as artes praticadas em casas que são espaços de produção cultural, há quem, de fato, ouse manifestar sua “arte culinária” ou seus conhecimentos gastronômicos. É o caso da Casa Constantina, cuja gestora, a Marilene Picolli, é cozinheira de mão-cheia, autodidata em gastronomia, que promove encontros hospitaleiros num lindo sobrado geminado no bairro da Barra Funda, em São Paulo. Nos eventos promovidos pela Constantina, tudo o que não falta é arte e cultura. Nesse espaço, a comida pode ser ponto de partida ou de chegada das manifestações culturais produzidas pela casa. Isso se dá porque, algumas vezes, o evento é concebido a partir de um menu que pode ser pensado a partir de um território, um ingrediente ou um movimento político. Seja qual for o tema é o que vai no prato que dá o tom. Noutras, o menu será planejado como um dos elementos que compõem o espetáculo, a exposição, o filme, o debate, o sarau ou a roda de samba que a casa produz. Ele se torna coadjuvante, mas nem por isso menos relevante. Quem vai à Casa Constantina sabe que lá tem comida.

Não importando se a arte é culinária ou gastronômica, comer e beber dá tônus aos movimentos praticados nas casas e oferecidos ao público. Em espaços como o Instituto Juca de Cultura (IJC), idealizado pelo poeta Paulo Nunes, o Paulão, a comida de qualidade oferecida gratuitamente a quem participa dos saraus que têm música, prosa e poesia, entre outras atrações a depender de quem aparece, é questão de honra. Ninguém pode ficar com fome, então, em cima do fogão sempre há uma panela que parece reproduzir o milagre da multiplicação dos pães e dos peixes. Nunca falta o que comer. E para quem pensa que o menu é criado sem planejamento ou requinte porque o espaço de produção cultural é simples e alternativo, há quem diga que já degustou ali os melhores camarões de toda uma vida.

A bebida também é um elemento relevante no universo da gastronomia, assim como nos encontros promovidos em casas que produzem cultura. A cerveja gelada ou um *shot* de cachaça participa das interações sociais de espaços de hospitalidade como as casas que produzem arte e cultura.

No Lá em casa pra jantar, a gastronomia é o foco da cena hospitaleira que, por isso mesmo, se tornou cena gastronômica. A casa (um apartamento na Vila Buarque, em São Paulo) se abre para receber amantes da boa mesa. A dona da casa cria um menu que pode ser temático ou não, com uma sequência de serviços à mesa que compreende entradas, sopa, salada, pratos principais, queijos e sobremesas. As bebidas que acompanham os pratos seguem a ideia de harmonização gastronômica, que significa que,

juntas, comida e bebida serão mais saborosas do que quando degustadas separadamente, cada uma a seu tempo. A refeição se encerra com o café, servido para avisar que a despedida está próxima. Nesse espaço, a arte é culinária porque a comida é feita em casa, e não no restaurante, embora seja feita com técnicas gastronômicas e leve em conta a origem dos produtos e ingredientes usados e a história representativa dos pratos servidos. Esse projeto considera o imaginário do banquete e as regras da comensalidade. Em alguns deles, participam artistas que cantam e tocam instrumentos, assim como em todas as edições promovidas a comida é farta, a bebida alegre e os paradoxos da mesa estão presentes, sem falta!

FORMAS DE PENSAR AS CASAS

As casas se caracterizam pela economia criativa ou, mais propriamente, pela diversidade criativa de seus gestores e participantes. São eles que inventam soluções para o desequilíbrio socioeconômico cujas raízes são a base da estrutura capitalista de produção cultural massificada, que não coletiviza a arte, muito ao contrário, a hierarquiza “meritocraticamente”, privilegiando os artistas midiáticos já reconhecidos por sua participação em grandes veículos e os “incensados” pela indústria cultural. Para essa reflexão, sirvo-me de Machado (2009), que aborda sistematicamente o trajeto “da indústria cultural à economia criativa”.

É possível haver alguma similaridade entre a produção artística e cultural das casas e a alegoria dos banquetes, no que concerne à promoção do entretenimento para os convivas.

Antevendo reações contrárias a essa afirmação, os que produzem arte dirão que suas obras são a materialidade de uma visceral resistência aos meios institucionalizados da cultura na sociedade atual, portanto, como podem ser comparadas àquela produção artística de jograis e/ou espetáculos de dança e circo, que reputamos aos banquetes do imaginário acima descrito? A resposta a essa indagação indignada seria que as artes, de certo modo, sempre foram manifestações de resistência. Oras, não teria sido por meio de bufonarias e entrelinhas de textos encenados em teatros e óperas que os artistas atingiam as feridas de seus mecenas e outros membros das classes nobres e abastadas? Não foi sempre a arte que, resistindo a todo tipo de barbárie e intempérie, serviu para mostrar ao mundo as idiosincrasias das classes dominantes e a exploração dos menos privilegiados?

As casas, esses espaços de produção artística e cultural, são lugares de resistência, em que arte sobrevive por meio, muitas vezes, do envolvimento e do autofinanciamento dos projetos nelas realizados. As manifestações

culturais promovidas nesses espaços de hospitalidade são reflexos sociais da exclusão. A sobrevivência da arte se confunde, muitas vezes, com a sobrevivência dos próprios artistas que não encontram na institucionalidade um lugar para suas manifestações como cidadãos que são: plenos de capacidade criativa e produtiva.

Quando o Centro de Pesquisa e Formação do Sesc–SP promove encontros de pessoas envolvidas em projetos de produção cultural, na série batizada Casas – Espaços de Produções Culturais, mais que identificar um modo dito alternativo para a materialização e a concretização de projetos que não cabem nos meios institucionalizados e reconhecidos como “*mainstream* cultural”, dá oportunidade para que as expressões artísticas de gentes diversas se articulem com diferentes e improváveis pares que fazem o mesmo em outros territórios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Refletir sobre a produção cultural de casas que se abrem para receber pessoas e promover o encontro mediante a oferta de um bem cultural, seja ele a comida, a música, a prosa ou a poesia, as artes cênicas ou plásticas, é, para quem, como eu, tem uma predisposição a pensar a hospitalidade, mais que uma oportunidade, quase um deleite intelectual sobre as relações hospitaleiras que se emaranham ou se entrelaçam, a depender da estrutura física do espaço, do envolvimento de quem produz e dos que participam das atividades.

Não há como desvincular a concepção de hospitalidade da proposta de transformação de casas (nas quais habitam pessoas e confluem interesses artísticos) em espaços de produção cultural para uso social.

Com ressalvas, o mesmo se dá em relação à gastronomia. A explicação para as ressalvas é que, sim, é possível que uma casa ou um espaço de produção cultural promova atividades que prescindam da comida. Dá para fazer encontros, exposições, rodas de conversa etc. e mais, sem comida. Dá, mas...

Primeiramente, isso não seria nada hospitaleiro. É só lembrar que um dos tempos da hospitalidade é o de alimentar. Além disso, a hospitalidade pressupõe encontro e vínculo, por isso, uma de suas dimensões é a comensalidade que, por meio das relações à mesa e com a comida, promove o acolhimento e desperta o senso de pertencimento. Só compartilham a mesa os iguais, os que comungam dos mesmos valores.

A comida e a bebida são elementos sociais identitários, tanto quanto a arte em suas diversas manifestações, como a música e a dança. Em comemorações ou manifestações, a comida é um fator agregador porque as pessoas se alimentam não apenas fisicamente, mas também simbolicamente. A gastronomia, assim como as artes, demarca território e identidade. Ela também oferece diversas oportunidades comerciais e, portanto, econômicas para manter as casas em funcionamento. Seja pela venda de bebidas ou comida, esse é um dos fatores que faz com que a gastronomia também esteja próxima e presente nas casas.

Por fim, a culinária é arte! Nesse quesito, cozinheiro é artista, assim como o é um *chef* de cozinha.

Em tempo: mais que qualquer outra proposta, torço para que este texto lhe tenha feito boa companhia por algum tempo. Que ele tenha proporcionado uma leitura prazerosa e propiciado alguma satisfação ou inquietação. Quem sabe, um pensamento novo ou a correlação com ideias guardadas na memória, para que os seus e os meus pensamentos unidos se materializem criativamente numa nova reflexão ou numa conversa entre amigos ou até que possa se tornar um projeto. Talvez, uma casa hospitaleira, com arte, comida e afeto. Se qualquer dessas possibilidades ocorrer, terá de verdade sido válido o cumprimento dessa tarefa.

REFERÊNCIAS

- BAPTISTA, Isabel. “Hospitalidade e eleição intersubjectiva: sobre o espírito que guarda os lugares”. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, v. 2, pp. 5-14, 2008.
- BOUTAUD, Jean-Jacques. “Comensalidade”. In MONTANDON, A. (org.). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Editora Senac, 2011, pp. 1.213-30.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- CAMARGO, Luiz O. de Lima. “Os interstícios da hospitalidade”. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, v. especial, pp. 42-69, 2015.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do saber gastronômico*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Vol. 1: Uma história dos costumes. 2a. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.
- FISCHLER, Claude. *L’Honnivore*. Paris: Odile Jacob, 2001.
- LASHLEY, Conrad. “Hospitalidade e Hospitabilidade”. *Revista Hospitalidade*, São Paulo, v. XII, n. especial, pp. 70-92, 2015.

- MACHADO, Rosi Marques. “Da indústria cultural à economia criativa”. *Revista Alceu*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 18, pp. 83-95, 2009.
- MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”. In _____. *Sociologia e Antropologia*. Vol. II. São Paulo: EPU/Edusp, 1974, pp. 37-231.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2013
- MONTANDON, Alain. “Espelhos da Hospitalidade”. In _____ (dir.). *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Editora Senac, 2011, pp. 21-37.