XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR

Chocolate e hospitalidade: uma revisão teórica das produções nas ciências sociais e humanas

Marcella Sulis[1]
Luiz Octávio de Lima Camargo[2]

Resumo
Este estudo tem como objetivo uma revisão bibliográfica das produções teóricas em ciências sociais e humanas sobre o tema chocolate desenvolvido por meio da perspectiva da hospitalidade. A hospitalidade enquanto fato social existe desde a origem das sociedades e grupos de seres humanos, através das relações interpessoais e seus laços (Mauss, 2002). Neste sentido, segundo Camargo (2015), a hospitalidade é como uma construção social da relação com o outro, através da ideia de que é um modo de "encontro interpessoal" identificado pelo acolhimento nas mais diversas sociedades. O acolhimento, comensalidade, dádiva, bem como compartilhar alimentos, são conceitos e dimensões existentes na hospitalidade e na alimentação (Boutaud, 2011). Para desvelar o uso hospitaleiro do chocolate, essa pesquisa realizou um levantamento de produções teóricas nas seguintes bases de dados: Scielo, Portal de Periódicos da Capes e Cambridge University Press. Do total de textos encontrados, foram selecionadas 21 referências de pesquisas em livros, capítulos de livro e artigos. O material levantado foi submetido a uma análise de conteúdo tendo como categorias as diferentes áreas do conhecimento em ciências sociais e humanas, tal como discriminadas pelo CNPQ: história, sociologia, antropologia e ciências sociais aplicadas (turismo). Verificou-se que a maior parte das publicações nacionais, com tema chocolate, estão dentro das áreas de ciências exatas e da terra, ciências agrárias e ciências da saúde, havendo poucas referências nas ciências sociais e humanas. Nas bases internacionais, contudo, encontrou-se um número significativo de referências históricas, sociológicas e antropológicas. Foi possível analisar que o chocolate ao longo da história deixou o campo do sagrado para constituir um símbolo de hospitalidade, dádiva, distinção, exotismo e exclusividade. Ao se relacionar os conceitos, foi possível explicitar a importância da hospitalidade para a compreensão de acontecimentos relevantes na história do chocolate, como os rituais religiosos e de comensalidade e o chocolate como alimento de distinção. As referências selecionadas mostraram a diversidade das temáticas que exploram o chocolate, elaboradas sob diferentes perspectivas das áreas de conhecimento, o que mostra, também, o chocolate como um alimento portador de inúmeros significados ao longo de sua história. Para finalizar, trazendo à luz a hospitalidade, que sempre permeou as práticas relacionadas ao consumo de chocolate, foi possível considerar que o cacau assim como o chocolate é também um alimento vinculado a uma sacralidade um pouco invisível à historiografia oficial. A análise final mostrou que este alimento nasceu e expandiu-se na América pré-colombiana e que disseminou-se na sociedade moderna como objeto de trocas ligadas ao ato de se presentear, ou seja, relacionada simultaneamente ao estudo da dádiva e da hospitalidade.

[1] Graduada em gastronomia, Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro; doutoranda no Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Link de acesso ao Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7647765459609344. E-mail: marcellasulis@hotmail.com
[2] Livre Docente em Lazer e Educação pela USP/EACH. Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi-UAM. Link de acesso ao Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/0258622788919319. E-mail: olimacamargo@gmail.com

Palavras-chave: Chocolate; Hospitalidade, Ritual; Dádiva; Revisão bibliográfica.