

Romário Loffredo de Oliveira
Universidade Federal Fluminense
<https://orcid.org/0000-0002-4872-4767>

Bruna Ranção Conti
Universidade Federal do Rio de Janeiro
<https://orcid.org/0000-0003-0562-0834>

Manoela Carrillo Valduga
Universidade Federal Fluminense
<https://orcid.org/0000-0002-9149-3802>

Discussões sobre a comensalidade e as experiências de viagens para os veganos

Resumo. O artigo tem como objetivo compreender a discussão sobre a importância da comensalidade para os indivíduos que possuem restrições alimentares em suas experiências de viagens. Aspecto vital da hospitalidade, a comensalidade se configura como elemento chave para o bem-estar e o sentimento de familiaridade entre os viajantes e os anfitriões. Para efeito de contextualização do cenário proposto, o estudo tem como foco os veganos, indivíduos que recusam o consumo de qualquer produto de origem animal, além de terem como ideologia a libertação animal. A metodologia envolveu uma pesquisa exploratória sobre os temas comensalidade e veganismo, somada a uma revisão sistemática de literatura nas bases de dados *Web of Science*, *Publicações de Turismo*, *Redalyc* e *Google Acadêmico*. O resultado da análise evidenciou a necessidade de aprofundamento da discussão teórica sobre restrições alimentares durante as viagens sob a perspectiva da comensalidade e da teoria da hospitalidade.

Palavras-chave: Hospitalidade. Comensalidade. Veganismo Restrição alimentar. Viagens.

Discussions about commensality and travel experiences for vegans

Abstract. The article aims to understand the discussion about the importance of commensality for individuals who have dietary restrictions in their travel experiences. Commensality is a vital aspect for Hospitality, since it is a key element for well-being and the feeling of familiarity between travelers and hosts. For the purpose of contextualizing the proposed scenario, the study focuses on vegans, individuals who refuse to consume any product of animal origin, in addition to having animal liberation as an ideology. The methodology involved exploratory research on the themes of commensality and veganism, added to a systematic literature review in the *Web of Science*, *Publicações de Turismo*, *Redalyc* and *Academic Google* databases. The result of the analysis evidenced the need to deepen the

theoretical discussion on dietary restrictions during travel from the perspective of commensality and the theory of Hospitality.

Keywords: Hospitality. Commensality. Veganism. Food restriction. Trips

Debates sobre comensalidade y experiencias de viaje para veganos

Resumen. El artículo tiene como objetivo comprender la discusión sobre la importancia de la comensalidad para las personas que tienen restricciones dietéticas en sus experiencias de viaje. La comensalidad es un aspecto vital para la Hospitalidad, ya que es un elemento clave para el bienestar y el sentimiento de familiaridad entre viajeros y anfitriones. Con el propósito de contextualizar el escenario propuesto, el estudio se enfoca en los veganos, individuos que se niegan a consumir cualquier producto de origen animal, además de tener la liberación animal como ideología. La metodología implicó una investigación exploratoria sobre los temas de comensalidad y veganismo, sumada a una revisión bibliográfica sistemática en las bases de datos Web of Science, Publicações de Turismo, Redalyc y Google Académico. El resultado del análisis evidenció la necesidad de profundizar la discusión teórica sobre las restricciones dietéticas durante el viaje desde la perspectiva de la comensalidad y la teoría de la Hospitalidad.

Palabras clave: Hospitalidad. Comensalidad. Veganismo. Restricción de alimentos. Excursiones.

Como citar: (APA) Oliveira, R. L.; Conti, B.R.; Valduga, M. C. Discussões sobre a comensalidade e as experiências de viagens para os veganos. **Cenário – Revista Interdisciplinar em Turismo e Território.** (9)1 2022; e-ISSN: 2318-8561; DOI: 10.26512/revistacenário.vi140850.

1. Introdução

A hospitalidade é um tema transversal, tendo em vista que atravessa várias áreas de estudos que buscam discutir e compreender a sociabilidade, o sentimento de boas-vindas e o ato de hospedar em sua totalidade. (Montandon, 2011; Lynch et al., 2011; Camargo & Marcelino, 2017; Morrison, 2018). O trabalho de Marcel Mauss (1974), por exemplo, busca explicar o funcionamento das sociedades arcaicas por meio dos estudos dos rituais de hospitalidade, considerados pelo antropólogo como um “fato social total”. Isto é, um conjunto de atividades relacionadas às trocas e à reciprocidade que organizam as esferas social, política e econômica de uma sociedade.

A palavra hospitalidade é derivada do latim *hospitalitate* que se traduz como o ato de acolher, recepção, tratamento afável, gentileza, entre outros termos que manifestem o dar e o receber do bom acolhimento (Coelho-Costa, 2015; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Assim, a partir de atitudes hospitaleiras, torna-se possível o desenvolvimento e fortalecimento de relações sociais entre um ou mais indivíduos.

Uma das principais manifestações da hospitalidade é a comensalidade, entendida como o compartilhamento conjunto de alimentos à mesa. A comensalidade abarca tanto o ato de comer quanto a sua representatividade simbólica para um indivíduo ou para uma sociedade. O ato de comer e beber juntos é capaz de estimular a interação humana e organizar os processos de identificação e normatização social de um determinado grupo (Boff, 2005; Boutaud, 2011; Coelho-Costa, 2015; Boer & Rejowski, 2016; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Frederico, 2020). Portanto, por meio do compartilhamento de alimentos e sua simbologia, evidencia-se a criação de grupos sociais com diferentes padrões e restrições alimentares como, por exemplo, os veganos (Poulain, 2006; Fischler, 2010; Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018; Portilho, 2020).

O veganismo se configura como uma ideologia que possui como missão a libertação animal (Vilela, 2017; Singer, 2020; The Vegan Society, 2021). Para atingir tal objetivo, além da dieta restrita a alimentos de origem vegetal, comumente chamada de dieta vegana, os veganos recusam o consumo de todo e qualquer tipo de produto e serviço que utilize insumos ou trabalho de origem animal em sua confecção, apresentação e distribuição (Rodríguez & Cañulaf, 2015; Abonizio, 2016; Azevedo, 2017; Perrota, 2017; Vilela, 2017; Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018; Nguyen et al., 2020). Contudo, o foco da presente pesquisa irá conter-se em seus hábitos e restrições relativas especificamente à alimentação.

O artigo tem como objetivo compreender a discussão sobre a importância da comensalidade para os indivíduos que possuem restrições alimentares em suas experiências de viagens. A dieta vegana será utilizada como ilustração aos desafios encontrados por esses indivíduos durante os seus deslocamentos. A fim de atingir tal objetivo, foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre os temas comensalidade, alimentação e veganismo. Ademais, a escolha dos veganos se deu pela crescente demanda por produtos e serviços para esse grupo social, além da incipiência de documentos acadêmicos que trabalhem as restrições alimentares e o veganismo junto à comensalidade.

Para além desta introdução, o artigo está estruturado em mais quatro seções. Na segunda seção é apresentada a revisão de literatura, demonstrando a conceituação de comensalidade como parte da hospitalidade e seu vínculo com as restrições alimentares, focando a dieta vegana. Na terceira seção é apresentada a metodologia utilizada para a pesquisa. Consequente, na quarta seção, são discutidos os resultados encontrados na bibliografia levantada, enquanto na quinta e última seção encontram-se as considerações finais e sugestões para seguimento desta pesquisa.

1.2. Comensalidade, a hospitalidade à mesa

A hospitalidade se traduz, basicamente, como um atributo de cordialidade, sociabilidade e boa acolhida durante a recepção de um visitante (Lynch et al., 2011; Camargo & Marcelino, 2017; Morrison, 2018). É possível compreendê-la como um conjunto de boas práticas que possui o objetivo de acolher um indivíduo ou um grupo, em um espaço diferente de seu habitual. Assim sendo,

A hospitalidade pode ser compreendida como um rito de passagem, uma dádiva temporária de um espaço, somente uma etapa de iniciação dos vínculos sociais. É fundamentalmente um ritual de acolhida e de admissão, no qual as regras de polidez e cortesia são estabelecidas para amenizar o caráter hostil da intrusão do hóspede, por mais que seja uma intrusão desejada (Faltin & Gimenes-Minasse, 2019, p. 645).

Segundo tal lógica, pode-se citar a interação entre os indivíduos como ponto essencial da hospitalidade, isto é, uma dinâmica de relação interpessoal instituída na reciprocidade. Segundo Boer e Rejowski (2016, p. 4) a hospitalidade ainda “beneficia a construção e o revigoramento da sociabilidade por meio da criação, do fortalecimento e do estabelecimento das relações e vínculos sociais”. A hospitalidade como dádiva não é restritiva a indivíduos ou grupos seletos, podendo ser estendida a todos com o objetivo de proporcionar familiaridade e bem-estar. Sobretudo, aspectos como o respeito e a tolerância são requisitos básicos tanto por parte do anfitrião quanto do hóspede para que esses encontros e suas interações sejam harmônicas e afáveis (Montandon, 2011; Coelho-Costa, 2015; Camargo & Marcelino, 2017; Morrison, 2018; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Ademais, tais aspectos da hospitalidade surgem, inicialmente, de forma voluntária, porém com certo grau de obrigatoriedade por

reciprocidade, característica intrínseca na formação e desenvolvimento das relações sociais humanas. Neste sentido, Mauss (1974, p. 185) afirma que

Cada um é suposto oferecer sua hospitalidade ou seus presentes como se eles jamais devessem ser retribuídos. Mesmo assim, cada um aceita os presentes do visitante ou as contraprestações do anfitrião, porque são bens e também um meio de fortalecer o contrato, do qual são parte integrante.

Em contrapartida, a hospitalidade, quando vinculada a viagens, torna-se menos dádiva e adquire uma perspectiva mercadológica (Morin, 1999; Camargo & Marcelino, 2017; Morrison, 2018). A prestação do serviço da hospitalidade torna-se uma atividade comercial na qual o hóspede perde a obrigação de realizar uma retribuição simbólica. Logo, esse indivíduo desfruta de serviços variados a um valor específico para atender às demandas de sua viagem, enquanto as práticas hospitalares por parte do empreendimento tornam-se um atributo fundamental e mandatário do mercado para a satisfação e captação dos visitantes, enquanto clientes desses estabelecimentos.

Tais transações mercadológicas da hospitalidade vêm sendo potencializadas principalmente pela globalização, processo que constantemente expande as possibilidades de locomoção e estímulo ao lazer (Camargo, 2019). Nesse sentido, de acordo com Krippendorf (2003) e Camargo (2019), a necessidade e desejo por mobilidade fazem do homem um ser viajante que passa a buscar tanto pela fuga do cotidiano monótono quanto pelo encontro com o ócio e o lazer, já tão ausentes na vida dos indivíduos assalariados no período contemporâneo.

Sobretudo, independente da perspectiva de dádiva (Mauss, 1974; Coelho-Costa, 2015; Boer & Rejowski, 2016; Camargo, 2019; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Frederico, 2020) ou da mercadológica (Morin, 1999; Lynch et al., 2011; Camargo & Marcelino, 2017; Morrison, 2018), os estudos sobre a hospitalidade demonstram a importância e a essencialidade da alimentação conjunta, preferencialmente à mesa, para o alcance da satisfação e familiaridade entre o anfitrião e o hóspede (Boff, 2006; Boutaud, 2011; Boer & Rejowski, 2016; Frederico, 2020). Ou seja, a comensalidade participa como um símbolo de bem-estar e interação social enquanto institui um pilar de acolhimento, trazendo plenitude ao ato de hospedar em ambas as perspectivas na contemporaneidade.

O conceito de comensalidade se traduz como a prática de comer juntos em um ritual que vai além da materialidade do alimento e da necessidade humana de consumo de nutrientes, assumindo um valor simbólico de encontro e de comunhão (Boutaud, 2011). Boff (2006) destaca que, apesar de poder ser também um local de tensão, justamente pela característica de socialização que ocorre em seu entorno, a mesa é o local de reunião dos amigos, familiares e hóspedes (entendidos como o forasteiro, o estrangeiro), que melhor traduz o momento de serem todos, de certa forma, membros da mesma família humana.

Pode-se aventar, portanto, a busca pela satisfação do encontro à mesa também nas viagens, onde todos os hóspedes têm a oportunidade de comungar com os outros estrangeiros “com todas as contradições que a humanidade comporta” (Boff, 2006, p. 10).

Reforçando o ideal de sociabilidade e interação da comensalidade, cita-se a pesquisa de Faltin e Gimenes-Minasse (2019, p. 640) que afirmam que:

A comida é incorporada pelo comedor e passa as barreiras do corpo para se tornar o próprio comedor; o comedor se torna o que come, e, comendo, é integrado a uma esfera cultural. A palavra “companheiro” provém da expressão *cum panem* [os que compartilham o pão], evidenciando como a comensalidade reforça a coesão de um grupo social.

A palavra comensalidade é derivada do latim *comensale*, que traduz ‘conviver à mesa’, ação que engloba não apenas o que se come, mas como se come. Assim, este conceito evoca a história da alimentação e como a comensalidade esteve presente no desenvolvimento da humanidade. Quando o homem se desenvolve até a espécie *homo sapiens sapiens*, ele começa a partilhar os alimentos e formar grupos sociais com base em suas necessidades alimentares, buscando garantir maior sucesso em suas caçadas e buscas por alimentos em geral. Além disso, a descoberta do fogo proporcionou a esses seres atributos como a transformação e cocção dos alimentos, a construção de instrumentos para caça e proteção, além de ter fornecido segurança, visibilidade e conforto para os indivíduos do grupo (Fischler, 2010; Goldenberg, 2011; Coelho-Costa, 2015).

As interações comensais da humanidade podem ser também comprovadas na esfera religiosa antiga da sociedade. Como exemplo, Frederico (2020) cita Dionísio, deus do vinho e das festividades da mitologia grega. Em adição, a autora defende ainda que todas as celebrações possuem suas próprias características e alimentos típicos, já que a ritualização dos alimentos vai além daquilo posto à mesa, sendo capaz de integrar, também, a confecção de utensílios, os variados métodos de preparação dos alimentos e as possíveis danças, orações e outros rituais que precedem ou sucedem as refeições conjuntas de um grupo social (Fischler, 2010; Goldenberd, 2011; Coelho-Costa, 2015; Boer & Rejowski, 2016; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Frederico, 2020).

Outro exemplo da Antiguidade é encontrado da obra *Ilíada*, de Homero, que considera a hospitalidade como algo sagrado e a comensalidade como parte da mesma. No canto XI, entre os versos 776 e 781, a seguinte passagem representa a relevância da oferta do banquete como parte do acolhimento do hóspede:

Vós ambos talháveis a carne do boi quando nós aparecemos de pé à porta. E Aquiles, espantado, levantou-se e conduziu-nos pela mão e disse-nos para sentarmos. Ofereceu-nos a hospitalidade devida aos hóspedes. Depois que nos deliciamos com comida e bebida, dei início ao discurso; e disse-vos que seguísseis (Homero, 2005, p. 240).

O comer e beber unidos favorece a compreensão e comunhão de sentimentos presentes nos diferentes ambientes desde o momento em que o ritual do fogo para cozer o alimento partilhado delineou a história da humanidade até a contemporaneidade. Assim, normas de hierarquia social e até mesmo de identidade são organizadas por intermédio da comensalidade, que serve ainda para selecionar, manter ou descartar uma rede de relações. Ou seja, tais normas definem quais comportamentos serão aceitos em um determinado grupo ou meio social, como por exemplo, os ambientes de trabalho, familiar e religioso (Coelho-Costa 2015; Abonizio, 2016; Boer & Rejowski, 2016; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Frederico, 2020) ou mesmo grupos sociais, como os veganos, recorte do presente artigo, que optam por um tipo de alimentação coerente com a sua filosofia de vida.

A partir deste breve levantamento teórico sobre comensalidade, a presente pesquisa busca discutir sobre como os indivíduos com restrições alimentares formam grupos sociais baseados nos aspectos simbólicos e normativos comuns em sua esfera cultural de alimentação (Poulain, 2006). O próximo tópico do estudo é destinado à apresentação dos veganos, grupo social representativo da temática.

1.3 Veganos à mesa

A dieta praticada pelos indivíduos veganos é caracterizada pela restrição de todo e qualquer alimento de origem animal, ou seja, são excluídas as carnes (incluindo peixes), ovos, leites, mel e seus derivados (Abonizio, 2016; Perrota, 2017; Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018; Nguyen et al., 2020; Souza et al., 2020). Sobretudo, deve haver atenção também aos produtos e alimentos mascaradosⁱ, que podem passar despercebidos durante o ato de consumo. (Vilela, 2017; Singer, 2020). Além da questão dietética, o veganismo consiste em um conjunto de práticas de consumo sustentável e toda uma filosofia de vida. Assim, tem-se como missão principal a libertação animal e fim do especismo, ou seja, a abolição dos maus tratos e exploração das vidas animais pela sociedade (Perrota, 2017; Vilela, 2017).

Considerando ainda o objetivo e as motivações do veganismo, suas práticas vão além de um regime alimentar, pregando sua ideologia em toda forma de consumo de seus praticantes. Produtos como vestimentas (lã, seda, couro, etc), cosméticos (colágeno, vitaminas, tinta advinda de insetos, etc), brinquedos (pelagem, penas, etc) (Moran, 2012), entre outros, devem estar livres de componentes que utilizem de animais em sua composição ou que os prejudiquem direta ou indiretamente, isto é, qualquer produto que crie prejuízos ao ambiente natural destes seres. Essa forma de consumo não se priva exclusivamente de produtos, se estendendo também ao não consumo de serviços como zoológicos, aquários, vaquejadas e circos que enjaulam animais para entretenimento; transporte por animais como cavalos puxando charretes e montaria em elefantes ou camelos; além de testes em animais para liberação de novos medicamentos, cosméticos e vacinas (Adams, 2012; Moran, 2012; Fischer et al., 2016; Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018; Souza et al, 2020).

Nesse sentido, para ressaltar a presença do atributo simbólico na dieta vegana, pode-se citar Perrota (2017, p. 327), que argumenta que:

A comida e o ato de comer possuem implicações sociais na medida em que compreendemos que não apenas ingerimos alimentos, mas atribuímos a eles um valor simbólico [...]. As motivações das escolhas e dos hábitos alimentares são complexas, pois combinam diferentes dimensões, como por exemplo, a biológica e a cultural, a função nutricional e a função simbólica, a individual e coletiva e, por fim, a psicológica e a social.

De forma geral, as restrições alimentares podem tanto ser mandatórias quanto opcionais. No primeiro caso, citam-se predominantemente casos de saúde e quadros específicos de risco e/ou nutrição (Rodríguez & Cañulaf, 2015; Abonizio, 2016; Azevedo, 2017), como alergias ou intolerâncias alimentares. Por exemplo, o leite de vaca ou a lactose, respectivamente; período pré ou pós-operatório; entre diversos outros. Já para o contexto de restrições opcionais, podem-se citar situações socioculturais, como religião, tradição, costume, gosto, ativismo alimentarⁱⁱ, entre outros (Poulain, 2006; Fischler, 2010; Abonizio, 2016; Azevedo, 2017; Perrota, 2017; Altoé, Menotti & Azevedo, 2019).

Seguindo tal lógica sobre símbolos, hábitos e restrições alimentares, os autores Cavalheiro, Verdu e Amarante (2018, p. 57) articulam que

O hábito alimentar absorve as características físicas dos alimentos e seus valores simbólicos e imaginários, e suas qualidades passam a integrar o indivíduo. As forças sociais e culturais determinam o querer e o prazer e o consumo passa a conter a ilusão da subjetividade autônoma e a procura da autenticidade que estão incorporadas na cultura do consumo.

Nos dias atuais, o desenvolvimento de relações e a consolidação de laços sociais se dão principalmente pela forma e escolhas de consumo dos indivíduos. Logo, percebe-se que a alimentação participa do processo social, podendo trazer, além da definição de identidade e estilo de vida, aspectos simbólicos e significado social para o ato de comer. Ou seja, paralelamente a um autoencontro, os indivíduos buscam identificar-se em grupos e/ou subgrupos sociais aos quais possam transmitir e receber o sentimento de pertencimento (Poulain, 2006; Abonizio; Azevedo, 2017; Perrota, 2017; Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018; Markowski & Roxburgh, 2019; Nguyem et al., 2020). Exemplificando, podem-se citar além dos veganos, os vegetarianos, crudívorosⁱⁱⁱ, judeus (alimentação *kosher*^{iv}), entre diversas outras variações dietéticas que podem ser encontradas em diferentes religiões, organizações e meios sociais de forma geral.

Sobre o sentimento de pertencimento, estudos comprovam que o estigma social originado pelas práticas vegana e vegetariana são capazes de interferir, ou mesmo modificar, relações sociais íntimas nos âmbitos familiar, de amigos e até mesmo matrimonial (Abonizio, 2016; Altoé, Menotti & Azevedo, 2019; Markowski & Roxburgh, 2019; Nguyem et al., 2020; Souza et al., 2020). Isto se dá, principalmente, como consequência de seus hábitos alimentares junto aos seus métodos e escolhas de consumo. Fischler em entrevista para Goldenberg (2011, p. 5) afirma que: “o ato de comer é uma forma muito particular de consumo. Não é como comprar uma roupa, pois você compra uma roupa, usa a roupa e se desfaz dela facilmente”. O autor afirma que a comida, depois de ingerida, não é descartável, sobretudo ela se torna parte do indivíduo que a consome. Suas propriedades como minerais, vitaminas, valores nutricionais e origem integram-se ao organismo do comedor^v, podendo assim tornar-se uma característica essencial do indivíduo que a escolhe ou que precisa seguir um regime alimentar específico.

Para estes indivíduos, a formação de grupos sociais é fundamental, pois assim, podem compartilhar a mesa sem maiores preocupações sobre o que será servido. Além disso, estarão livres de uma possível demanda de explicações pessoais de seus pratos; constantes questionamentos sobre motivações para tais escolhas (Abonizio, 2016; Markowski & Roxburgh, 2019; Nguyem et al., 2020; Souza et al., 2020); enquanto seu único desejo é a comensalidade, isto é, uma refeição apetitosa e a acolhida natural a qualquer hóspede durante seus deslocamentos e viagens (Coelho-Costa, 2015; Faltin & Gimenez-Minasse, 2019).

Assume-se que os hábitos de consumo alimentar diferenciados podem ser uma barreira para a satisfação dos indivíduos que possuem restrições alimentares durante suas viagens. Assim,

Se um hóspede não tem suas necessidades básicas de alimentação atendidas (observadas a partir de gostos pessoais, e na hotelaria pode-se basear pela primeira refeição geralmente feita no hotel, o café da manhã); se os profissionais não se mostram hospitaleiros, cordiais; e, se o serviço e o ambiente não estiver agradável, independentemente de quantos outros setores o hotel possua, e do esforço feito pelos outros setores para agradar aquele cliente, a qualidade do serviço e a imagem do hotel acabam afetadas – na visão do hóspede (Coelho-Costa, 2015, p. 67).

Ainda sobre a disposição prática da comensalidade durante viagens, o compartilhamento de uma refeição, além de identificar as relações sociais e promover a inserção dos indivíduos em determinado espaço ou território, irá manifestar o clientelismo e o sentimento de reciprocidade e obrigações entre o anfitrião e o hóspede (Frederico, 2020).

2.0. Metodologia

Atentando ao objetivo proposto para o presente artigo, verifica-se que a revisão de literatura apresentada é efeito de uma pesquisa exploratória, que busca maior compreensão do objeto reunindo e associando informações que poderão subsidiar maior discussão na etapa seguinte desta pesquisa, que consiste na revisão sistemática de literatura sobre comensalidade e veganismo.

A revisão sistemática de literatura consiste no levantamento da produção científica por meio de critérios específicos de busca, identificando e compreendendo o estado da arte de um determinado tema ou objeto de pesquisa (Galvão & Ricarte, 2019). Assim, a revisão possibilita que novos estudos sejam desenvolvidos a partir das lacunas encontradas no conhecimento já consolidado no meio acadêmico.

Utilizando os termos de busca comensalidade/commensality, veganismo/veganism, vegetarianismo/vegetarianism e restrição alimentar/food restriction, foram realizados levantamentos de artigos científicos, nos idiomas português e inglês, publicados em periódicos nas bases de dados Publicações de Turismo (PT), *Redalyc*, *Web of Science* (WS) e Google Acadêmico (GA), em novembro de 2021. Essa busca foi realizada a fim de analisar a produção acadêmica sobre o contexto de indivíduos que possuem restrições alimentares, com foco nos veganos, enquanto vivenciam experiências alimentícias durante suas viagens, sob um recorte temporal a partir de 2015.

A escolha do termo comensalidade se justifica por estar relacionado ao tema de maior abrangência da pesquisa, tendo em vista a proposta de utilizá-lo como resposta aos desafios enfrentados pelos veganos durante os seus deslocamentos e experiências de viagens. Na sequência, o termo veganismo foi selecionado ao se considerar que os praticantes dessa ideologia são atores importantes para a discussão da temática proposta. Assim, o termo vegetarianismo foi também considerado, já que comporta tanto os veganos quanto os vegetarianos, indivíduos que costumam passar pelas mesmas situações que os veganos à mesa, dada sua objeção ao consumo de carne. Por fim, o termo restrição alimentar foi adotado como uma tentativa de concentrar os desafios enfrentados por indivíduos que possuem limitações à mesa por quaisquer motivos. Logo, foram selecionados 12 artigos científicos publicados em revistas que demonstraram sintonia à proposta desta pesquisa. A Tabela 1, a seguir, demonstra o resultado alcançado em cada base considerando os termos de busca supracitados e o quantitativo de descartes por duplicatas.

Tabela 1 - Resultado quantitativo encontrado nas bases de dados

Base de dados	Artigos encontrados	Descarte por duplicata	Artigos Mantidos
Publicações de Turismo	24	1	3
Redalyc	239	9	5
Web of Science	6	1	1
Google Acadêmico	146	6	3
Total	415	17	12

Fonte: Os autores (2021)

Com relação à base de dados PT, esta não disponibiliza opções de filtragem, logo, não houve protocolos específicos para a realização das buscas. Assim, cada palavra-chave foi utilizada isoladamente, conforme os resultados demonstrados na Tabela 2, a seguir. O

recorte temporal foi realizado manualmente, e somente artigos publicados a partir do ano de 2015 foram mantidos para a seleção final de artigos.

Tabela 2 - Quantitativo encontrado na base de dados Publicações de Turismo

Palavras-chave	Artigos encontrados	Duplicatas	Artigos Mantidos
Comensalidade/commensality	22	0	2
Veganismo/veganism	1	0	1
Vegetarianismo/vegetarianism	1	1	0
Restrição Alimentar/food restriction	0	0	0
Total	24	1	3

Fonte: Os autores (2021)

Na sequência, as buscas na base de dados *Redalyc* tiveram protocolos inseridos para melhor filtragem de resultados. Foram eles: somente artigos científicos; um limite temporal com início em 2015; somente pesquisas nos idiomas inglês e português; e foram inseridos também filtros para as áreas de Ciências Sociais, Sociologia, Antropologia e Turismo, dado o caráter sociocultural desejado para a pesquisa. Anteriormente à inserção desses filtros, uma grande quantidade de artigos das áreas de saúde, principalmente da nutrição, foi encontrada, o que resultou em muitas pesquisas com foco nos impactos das dietas vegetariana e vegana para a saúde humana.

Cada palavra-chave foi pesquisada isoladamente, conforme demonstrado na Tabela 3, a seguir. Vale destacar que a tentativa de conjugar duas palavras-chave por meio da utilização do operador booleano “and” não se mostrou eficaz, uma vez que os artigos retornados não se enquadravam nesse protocolo de busca. Houve também instabilidade no enquadramento dos artigos às áreas previamente estabelecidas, uma vez que foram disponibilizadas pesquisas de áreas para além dos filtros considerados, o que resultou em um grande volume de artigos desconsiderados.

Tabela 3 - Resultado quantitativo encontrado na base de dados Redalyc

Palavras-chave	Artigos encontrados	Duplicatas	Artigos Mantidos
Comensalidade/commensality	71	2	0
Veganismo/veganism	55	1	4
Vegetarianismo/vegetarianism	101	6	1
Restrição Alimentar/food restriction	12	0	0
Total	239	9	5

Fonte: Os autores (2021)

Já as buscas nas bases de dados WS e GA também tiveram protocolos inseridos para filtragem de resultados, sendo eles o mesmo limite temporal (a partir de 2015), retorno exclusivo de artigos e o filtro idiomático inseridos na base de dados *Redalyc*. Ademais, as bases WS e GA disponibilizam a utilização de operadores booleanos, então as palavras-chave foram conjugadas em pares, conforme a demonstração dos resultados nas Tabelas 4 e 5, a seguir.

Tabela 4 - Resultado quantitativo encontrado na base de dados Web of Science

Palavras-chave	Artigos encontrados	Duplicatas	Artigos Mantidos
Comensalidade + Veganismo Commensality + Veganism	1	0	1
Comensalidade + Vegetarianismo Commensality + Vegetarianism	1	1	0
Comensalidade + Restrição Alimentar Commensality + Food restriction	4	0	0
Total	6	1	1

Fonte: Os autores (2021)

Tabela 5 - Resultado quantitativo encontrado na base de dados Google Acadêmico

Palavras-chave	Artigos encontrados	Duplicatas	Artigos Mantidos
Comensalidade + Veganismo Commensality + Veganism	38	3	1
Comensalidade + Vegetarianismo Commensality + Vegetarianism	88	1	0
Comensalidade + Restrição Alimentar Commensality + Food restriction	20	2	1
Total	146	6	3

Fonte: Os autores (2021)

Para manter o padrão de buscas de artigos científicos na base GA, foi utilizada uma das funções avançadas que permite a seleção da origem dos resultados, “*source: revista*” e “*source: journal*”. Assim, capítulos de livros, resenhas, dissertações e outros documentos acadêmicos não foram apresentados nos resultados das buscas.

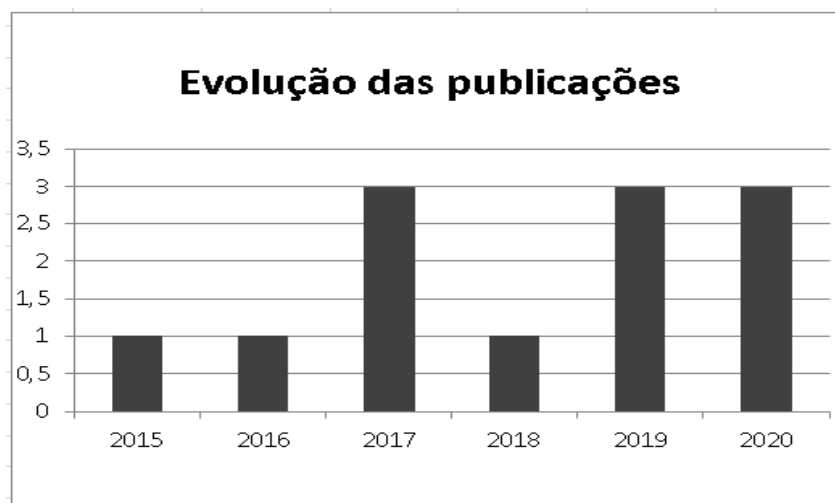
Quanto aos critérios utilizados para seleção/manutenção dos artigos encontrados nas bases, seus títulos e resumos foram avaliados para verificar a relevância das pesquisas à temática proposta no presente artigo. Isto é, foram selecionados apenas os artigos que estudaram os desafios e as dinâmicas sociais abarcadas sob o tema da comensalidade, a fim de compreender como os indivíduos com restrições alimentares, em especial os veganos, vivenciam suas refeições, deslocamentos e outras experiências de viagens. Vale destacar que duplicatas provenientes de outras buscas ou bases de dados, assim como artigos que não se adequavam aos idiomas e outros filtros selecionados foram também descartados.

Na seção a seguir serão apresentados os resultados das análises bibliométrica e qualitativa dos artigos selecionados. A análise bibliométrica considera a evolução temporal das publicações, os periódicos que serviram como veículo de publicação das obras e a origem dos autores. Para a análise qualitativa foram criadas categorias de enquadramento dos artigos, além de análise das palavras-chave e das metodologias e técnicas utilizadas pelos pesquisadores.

3.0. Resultados alcançados

A incipiência de artigos científicos sobre comensalidade conjugada às restrições alimentares, dentre elas o veganismo, demonstra uma lacuna nos estudos sobre hospitalidade. No entanto, conforme Azevedo (2017), Perrota (2017) e Portilho (2020), pesquisadoras com foco em consumo político, além de questões alimentares emergentes, cada vez mais a sociedade mostra preocupação sobre o que, como e por que consome certos alimentos, modificando seus pratos e hábitos de consumo de uma forma geral. Ao se considerar essa transformação no cenário social, o presente artigo buscou identificar os estudos que trabalham as restrições alimentares e/ou o veganismo de forma interdisciplinar com a comensalidade. A evolução das publicações dos artigos encontrados nas bases de dados está apresentada no Gráfico 1, a seguir.

Gráfico 1 – Evolução do quantitativo de publicações



Fonte: Os autores (2021)

No primeiro triênio (2015-2017) foram encontradas 5 pesquisas, sendo 3 delas em 2017. Já no segundo triênio (2018-2020) foram encontradas 7 pesquisas, sendo 3 delas no ano de 2019 e outras 3 em 2020, o que demonstra uma atualidade do tema em questão. Contudo, é importante ressaltar que em 2021 não foi encontrado nenhum resultado nas buscas, o que pode indicar uma queda de tendência, assim como ocorrido no ano de 2018, com apenas uma publicação, ou a necessidade de buscas em outras bases de dados, a fim de trazer maior abrangência para a pesquisa.

Sobre os veículos de publicação dos 12 artigos selecionados nas bases de dados, foram encontradas 11 revistas diferentes, conforme a Tabela 6, a seguir.

Tabela 6 - Periódicos em que foram publicados os artigos selecionados.

Periódico	Nacionalidade do periódico	Frequência
Estudos Sociedade e Agricultura	Brasil	2
Revista Brasileira de Ciências Sociais	Brasil	1
Revista Brasileira de Sociologia da Emoção	Brasil	1
Sociologias	Brasil	1
Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo	Brasil	1
Cultur: Revista de Cultura e Turismo	Brasil	1
Rosa dos Ventos	Brasil	1
Revista Caminhando	Brasil	1
Appetite	Reino Unido	1
Sustainability	Suíça	1
Revista do Desenvolvimento Regional	Brasil	1
Total de periódicos	-	12

Fonte: Os autores (2021)

A partir da análise da origem dos periódicos, a pesquisa sobre comensalidade e restrições alimentares, com destaque para o veganismo, demonstrou maior prevalência no contexto nacional. Entre os 11 periódicos encontrados, 9 possuem origem brasileira, representando 81% do total pesquisado, o que pode ser explicado pelo crescente interesse em temas contemporâneos e alternativos, como os movimentos sociais, a sustentabilidade e questões sociais emergentes, dentre as quais se enquadram o veganismo e outras formas de ativismo alimentar (Azevedo, 2017; Perrota, 2017; Vilela, 2017; Portilho, 2020).

O único periódico que se repetiu nesta revisão foi o Estudos Sociedade e Agricultura (CPDA/UFRRJ)^{vi}, centrado em temas do mundo rural sob a perspectiva das Ciências Sociais e interdisciplinaridade. Esse periódico foi portal de publicação para Perrota (2017) e Vilela (2017). A primeira é mestre e doutora em Sociologia e Antropologia pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), instituto pelo qual atualmente é professora adjunta do Programa de Pós-Graduação (PPG) em Ciências Sociais e do PPG em Desenvolvimento Territorial e Políticas Públicas. Em sua obra, a autora estuda as questões morais por trás do vegetarianismo, buscando elucidar a ética proveniente de tal regime alimentar.

Enquanto isso, Vilela (2017) é doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) e atualmente é professor substituto da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB). O autor possui interesse nos seguintes temas: consumo, identidades, alimentação, política, políticas públicas, natureza/cultura, relações humanos-animais. Em sua pesquisa analisada, Vilela investiga o ativismo vegano como um ato político, defendendo o movimento social e todas as mudanças que esse almeja. São citados tanto o ativismo individualizado, que se traduz no regime alimentar, boicotes e outras formas de consumo consciente, quanto o ativismo popular, que vai às ruas, de porta em porta, e às reuniões governamentais.

Ambos os artigos supracitados permitem uma melhor compreensão do que é o veganismo e como suas práticas sociais funcionam. Apesar de não haver foco

especificamente na comensalidade, as pesquisas apresentam a questão da restrição alimentar associada às interferências no cotidiano e às barreiras sociais que podem ser geradas. Portanto, existe abertura para que a teoria da comensalidade possa ser interpretada como uma das respostas para tais barreiras e desafios encontrados pelos veganos, inclusive durante suas experiências de viagens, conforme apresentado na seção de referencial teórico.

É importante ressaltar também a Revista *Caminhando*, conduzida pela Escola de Teologia^{vii} da Universidade Metodista de São Paulo (UMESP). A revista chamou atenção por fugir da centralidade de temas sobre hospitalidade e alimentação encontrada nos demais periódicos. Seu nicho de publicações discute a sociedade e a igreja junto às suas interdisciplinaridades, na qual a comensalidade foi acrescentada por intermédio da pesquisadora Frederico (2020). A doutora em Ciências da Religião apresenta um artigo sobre comensalidade e religião, o qual possibilita compreender mais profundamente a formação de laços e grupos sociais em cerimônias e festividades à mesa, eventos estes que podem vir a fazer parte de experiências turísticas.

Considerando o recorte sobre viagens da presente pesquisa, vale destacar os periódicos específicos da área do turismo, sendo eles: *Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo*, *Cultur: Revista de Cultura e Turismo* e *Rosa dos Ventos*. O primeiro é vinculado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC)^{viii} e contempla diversas questões e possibilidades dos estudos sobre a administração e o turismo. O periódico *Cultur: Revista de Cultura e Turismo*, vinculado ao Programa de Mestrado em Cultura e Turismo da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)^{ix}, possui como missão fomentar e disseminar o conhecimento multidisciplinar relacionado a temas como a cultura, o lazer e o turismo. Enquanto o periódico *Rosa dos Ventos*, vinculado ao PPGTURH-UCS^x, possui como interesses de pesquisas as discussões sobre o turismo e a hospitalidade, além de temas transversais como a cultura, o meio ambiente, a gestão, entre outros que sejam capazes de promover uma visão multidisciplinar.

Quanto ao contexto internacional dos veículos de publicação, foram encontrados os periódicos “*Appetite*” e “*Sustainability*”. O primeiro é vinculado à *University of Birmingham*^{xi} e especializado em pesquisas sobre as influências cultural, social, sensorial e psicológica na seleção de alimentos e bebidas. Já o segundo é vinculado ao *Multidisciplinary Digital Publishing Institute* (MDPI)^{xii} e possui foco em estudos avançados sobre a sustentabilidade e o desenvolvimento sustentável, analisando as esferas ambiental, cultural, econômica e social dos seres humanos. Os escopos de ambos os periódicos apresentam conexão às temáticas do veganismo e da comensalidade, por meio das dinâmicas sociais durante a alimentação e do ideal de consumo politizado presente no movimento vegano.

Em relação a origem dos autores, 14 são brasileiros, representando cerca de 66% de um total de 21 autores. Quanto aos internacionais, os 5 autores do artigo “*A Novel Model to Predict Plant-Based Food Choice – Empirical Study in Southern Vietnam*” são originários do Vietnã (aproximadamente 24%), enquanto as duas autoras do artigo “*“If I became a Vegan, My Family and Friends Would Hate Me:” Anticipating Vegan Stigma As a Barrier To Plant-based Diets*”, são americanas (aproximadamente 10%). Os autores e suas respectivas obras estão dispostas na tabela 7, a seguir.

Tabela 7 - Artigos encontrados nas bases de dados

Autor (es)	Artigo	Base de dados
Abonizio (2016)	Conflitos à mesa: Vegetarianos, consumo e identidade.	GA
Altoé, Menotti e Azevedo (2019)	Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana.	GA
Azevedo (2017)	Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos.	Redalyc
Cavalheiro, Verde e Amarante (2018)	Difusão do vegetarianismo e veganismo no Brasil a partir de uma perspectiva de transnacionalização.	PT
Coelho-Costa (2015)	A dádiva da hospitalidade através da gastronomia.	PT
Faltin e Gimenes-Minasse (2019)	Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico.	PT
Frederico (2020)	Comensalidade e refeição na cultura popular do Cristianismo Primitivo.	GA
Markowski e Roxburgh (2019)	"If I became a Vegan, My Family and Friends Would Hate Me:" Anticipating Vegan Stigma As a Barrier To Plant-based Diets.	Redalyc
Nguyem <i>et al.</i> (2020)	A Novel Model to Predict Plant-Based Food Choice – Empirical Study in Southern Vietnam.	WS
Perrota (2017)	Vegetarianismo ético e posições carnívoras: questões além do sabor e dos nutrientes.	Redalyc
Portilho (2020)	Ativismo alimentar e consumo político – duas gerações de ativismo alimentar no Brasil Redes	Redalyc
Vilela (2017)	Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana.	Redalyc

Fonte: Os autores (2021)

Por meio da análise sobre os autores, seus interesses e suas obras selecionadas para esta revisão, foi possível perceber a predominância de pesquisadores da Sociologia (Abonizio, 2016; Azevedo, 2017; Perrota, 2017; Vilela, 2017; Altoé, Menotti & Azevedo, 2019; Markowski & Roxburgh, 2019; Portilho, 2020), representando um total de 10 autores, cerca de 48% do total (n=21).

Na sequência, 8 autores são pesquisadores da Administração, o que representa cerca de 38% da amostra. Estes se concentraram em apenas 2 artigos (Cavalheiro, Verde & Amarante, 2018; Nguyem *et al.* 2020). Por fim, 3 autores, representando aproximadamente 14% dos pesquisadores, pertencem ao universo da Hospitalidade e/ou da Gastronomia (Coelho-Costa, 2015; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019; Frederico, 2020).

Partindo para uma análise qualitativa dos artigos selecionados, apresenta-se na Figura 1, a seguir, a “nuvem de palavras”, considerando todas as 38 palavras-chave dos 12 artigos selecionados.

Figura 1 – Nuvem de palavras-chave dos artigos selecionados.



Fonte: Elaborado pelos autores por meio do *website Worldclouds* (2021)

Considerando os termos que estão em destaque na figura, é perceptível que as palavras-chave encontradas na seleção final dos artigos traduzem a temática proposta pela presente pesquisa. O termo “alimentação” foi a palavra com a maior quantidade de repetições (n=4), seguido dos termos “veganismo” e “comensalidade” (n=3). Na sequência, outros termos ainda se repetem, como “ativismo alimentar”, “consumo político”, “hospitalidade”, “veganism” e “vegetarianismo” (n=2). Deste último grupo, se traduzido para o idioma português, o termo “veganism” passa a contabilizar um total de 5 repetições para “veganismo”, o que pode indicar que as pesquisas selecionadas são de fato relevantes para os estudos sobre alimentação e comensalidade em relação ao grupo social dos veganos.

Há ainda outros termos que apresentam relevância para o tema veganismo, como “plant-based”, que faz referência à dieta a base de plantas seguida pelos veganos, ou o termo “vegetarianismo”, universo maior em que estão inseridos os veganos e outras variações do regime alimentar vegetariano (Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018).

Sobre os termos que apresentam maior relevância para o tema comensalidade, é possível ressaltar “hospitalidade” e “convivialidade” que reforçam o sentimento de bem-estar, as dinâmicas de reciprocidade e a vivência com o estranho que deve tornar-se familiar (Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Há também os termos “refeição” e “culinária”, que traduzem a alimentação e a preparação e cuidados com a comida. Além do termo “memória”, que remete à afetividade e à lembrança presentes em interações sociais hospitaleiras (Altoé, Menotti & Azevedo, 2019).

Na sequência, a fim de aprofundar a análise qualitativa dos artigos selecionados, foram criadas quatro categorias que abarcam os principais temas abordados pelos pesquisadores em torno da temática proposta para esta pesquisa. Essas categorias estão apresentadas e descritas na Tabela 8, a seguir.

Tabela 8 – Categorização dos artigos selecionados

Categorias	Quantidade de artigos	Descrição
Consumo & ética animal	5	Descrevem as motivações e as influências para a adoção do veganismo, consequentemente alterando o padrão de alimentação e as dinâmicas de interação comensal.
Desafios sociais	3	Artigos que retratam os desafios e os conflitos sociais originados pelo consumo vegano à mesa e em ambientes incomuns, exigindo mais práticas comensais.
Interações & afetividade	4	Tratam sobre a construção de relações e familiarização com o estranho por meio da gastronomia, permitindo o exercício da comensalidade.
Total	20	-

Fonte: Os autores (2021)

A categoria “Consumo & ética animal” reúne a maior quantidade de artigos (n=5). Esses buscam compreender as motivações e influências que levaram os vegetarianos e os veganos a modificarem seus estilos de vida, círculos sociais e outras práticas cotidianas, principalmente em relação à sua alimentação restrita à base vegetal. Neste sentido Azevedo (2017), Perrota (2017), Vilela (2017), Cavalheiro, Verdu e Amarante (2018) e Portilho (2020) apresentaram o veganismo como uma forma de consumo político e um movimento em prol da ética em relação aos animais humanos e não-humanos, que se dá principalmente por meio da politização da comida. Esta foi a categoria de artigos científicos mais distante da discussão propriamente dita sobre comensalidade, e do recorte sobre viagens, contudo foi fundamental para a compreensão das motivações que levam os veganos a optarem por um estilo de vida que foge aos padrões de consumo da sociedade.

Entre as palavras-chave encontradas com maior concentração nos artigos desta categoria, pode-se citar os termos “veganismo” (n=5), “alimentação” (n=4), “ativismo alimentar”, “consumo político” e “vegetarianismo” (n=2). Para além dos mais frequentes, termos como “ativismo vegano”, “sociedade”, “cultura” e “relações humano e animal” também fizeram parte dos artigos da categoria “Consumo & ética animal”.

Através da categoria supracitada, foi possível compreender quem são os veganos, para, na sequência, entender os desafios enfrentados por esse grupo social, assunto abordado na categoria de análise “Desafios sociais” (n=3). Os artigos científicos de autoria de Markowski e Roxburgh (2019) e de Nguyem *et al.* (2020) apresentaram as dificuldades e os conflitos enfrentados pelos vegetarianos e veganos em função de suas opções alimentares nos mais variados ambientes, como o familiar, o de relacionamentos, o de trabalho, entre outros. Em suas conclusões, demonstraram o fator social como o de maior impacto negativo em relação ao estilo de vida dos indivíduos veganos. Já a pesquisa de Abonizio (2016) seguiu adiante e focou especificamente nos “conflitos à mesa”. A autora buscou compreender duas questões: o que significavam os questionamentos sobre a individualidade dos veganos? E, o que a pluralidade de dietas contemporâneas e os conflitos no cotidiano das refeições podem transparecer sobre a sociedade? Como resultado, Abonizio sugere a utilização da teoria da comensalidade como forma de superar as adversidades encontradas pelos veganos em ambientes e cenários externos ao seu habitual.

Sobre as palavras-chave encontradas com maior concentração nas pesquisas desta categoria, pode-se citar os termos “veganismo” (n=5) e “vegetarianismo” (n=2). Ademais, termos voltados para a alimentação como “*plant-based food*”, “*meat consumption*”,

“omnivores” e “consumo” também foram presença nas pesquisas da categoria “Desafios sociais”.

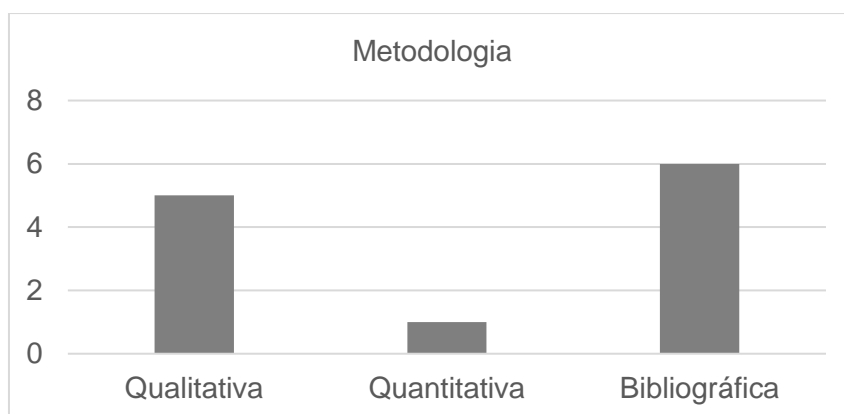
Em relação à categoria “Interações & afetividade” (n=4), são apresentados artigos que salientam as dinâmicas e interações sociais positivas que são fomentadas pela gastronomia e pelo partilhar de alimentos, isto é, a comensalidade. Esta categoria conta com o total de 4 artigos, sendo 2 deles provenientes de autores da área da hospitalidade (Coelho-Costa, 2015; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). As pesquisas de Coelho-Costa (2015), Faltin e Gimenes-Minasse (2019) e Frederico (2020) elucidam a importância da comensalidade como um dos elementos fundamentais da hospitalidade, seja por meio de cerimônias, recepções ou simplesmente refeições distantes do local de residência. Por meio destas obras, tornou-se possível identificar respostas potenciais para os conflitos apresentados na categoria “Desafios sociais” e que acolhem as motivações apresentadas na categoria “Consumo & ética animal”.

Nesse sentido, a pesquisa de Altoé, Menotti e Azevedo (2019), utiliza a discussão sobre o conceito de pratos-totem como caminho para o resgate da memória e da afetividade, evidenciando como a releitura desses pratos símbolos, por meio de ajustes e substituições de ingredientes, permite aos veganos o resgate das memórias afetivas ligadas ao prato tradicionalmente preparado com ingredientes de origem animal. Tal prática tem como objetivo permitir que os veganos e outros indivíduos com restrições alimentares variadas possam apreciar o mesmo prato que aqueles ao seu redor durante uma refeição, com a única diferença sendo a origem dos ingredientes utilizados.

Quanto as palavras-chave concentradas na categoria “Interações & afetividade”, ressalta-se os termos “alimentação” (n=4), “comensalidade” (n=3) e “hospitalidade” (n=2). Entre outros termos representativos, pode-se citar “afeto”, “memória”, “refeição”, “culinária” e “gastronomia”.

Sobre as metodologias utilizadas pelos pesquisadores dos artigos analisados, foi possível identificar a predominância de estudos exclusivamente bibliográficos, compondo 50% da amostra. Na sequência, a metodologia qualitativa representa 41%, enquanto a quantitativa representa 9% da amostra, conforme o Gráfico 2, a seguir.

Gráfico 2 – Metodologias aplicadas nos artigos científicos



Fonte: Os autores (2021)

Os estudos bibliográficos (n=6) foram compostos por revisões da literatura. Segundo Boni e Quaresma (2005, p. 71), a pesquisa bibliográfica “é um apanhado sobre os principais trabalhos científicos já realizados sobre o tema escolhido e que são revestidos de importância por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes”. Este tipo de trabalho é essencial para a investigação científica e serve como passo inicial para toda pesquisa a ser realizada.

Por conseguinte, a metodologia qualitativa foi a segunda mais frequente (n=5), reunindo as seguintes técnicas de pesquisa: entrevistas em profundidade, análise documental, grupo focal e etnografia.

As entrevistas em profundidade foram aplicadas em dois dos artigos selecionados (Abonizio, 2016; Perrota, 2017). Ambas as pesquisas apresentavam caráter descritivo ou exploratório, portanto, a técnica aplicada possibilitou a obtenção de um maior volume de informações e detalhamento sobre os temas em pauta, sendo eles os conflitos à mesa enfrentados pelos veganos, e o vegetarianismo ético para além dos fatores nutricionais do regime alimentar. Este tipo de entrevista demonstra vantagem em função do interesse de ambos o respondente e o entrevistador no diálogo, que traz espontaneidade à conversa por conta da interação social presente (Boni & Quaresma, 2005).

Em relação à análise documental, pode-se compreendê-la como uma técnica de pesquisa que sintetiza informações diversas para consulta e análise. Cavalheiro, Verdu e Amarante (2018) condensam dados sobre o veganismo levantados em documentos científicos e não científicos, como sites de associações, institutos de pesquisa, agências de notícias, códigos civis, constituições federais, entre outros.

Sobre a técnica de grupo focal, Boni e Quaresma (2005, p. 73) a definem como uma “coleta de dados cujo objetivo principal é estimular os participantes a discutir sobre um assunto de interesse comum, ela se apresenta como um debate aberto sobre um tema”. Esta técnica foi utilizada por Markowski e Roxburgh (2019), que por meio da realização de 6 grupos focais incluindo vegetarianos, veganos e onívoros, buscaram identificar os processos de interação social entre os indivíduos selecionados. Concluiu-se que os não-veganos adotam estratégias de distanciamento social a fim de evitar o estigma vegano.

Quanto a última técnica qualitativa utilizada, a etnografia possibilita desromantizar aquilo que é previamente sabido ou compreendido, por meio da vivência e participação profunda nas dinâmicas sociais em análise. É possível compreender a etnografia como uma quebra de expectativas diretamente relacionada à partilha da realidade de vida e todos os seus aspectos interativos, promovendo ao pesquisador uma visão social holística do objeto de estudo (Leal, 2010). Esta técnica foi utilizada por Vilela (2017), que analisou ativistas veganos para compreender o consumo politizado e suas interações, incluindo a alimentar, com a sociedade.

Para encerrar a análise sobre as metodologias, a abordagem quantitativa foi encontrada exclusivamente na pesquisa de Nguyem *et al.* (2020), que utilizou *surveys* para testar e quantificar um tema já debatido e consolidado na academia. Buscou-se validar os variados estereótipos que acompanham o estilo de vida vegano, por meio de questões como as de saúde, espiritualidade, amor aos animais, preocupação com o meio ambiente, efeitos nas relações sociais, entre outros. As hipóteses levantadas foram medidas por meio de 1477 questionários aplicados em 10 das 19 províncias do Vietnã, que analisaram se os estereótipos sobre os veganos, encontrados na literatura, afetavam de forma negativa ou positiva a escolha desses indivíduos por manterem-se em um regime alimentar que foge aos padrões da sociedade. Por fim, entre os resultados, constatou-se que as relações sociais tendem a afetar negativamente a opção de seguir uma dieta vegetariana.

Na sequência, são apresentadas as considerações finais sobre a discussão introdutória acerca dos temas comensalidade e veganismo para as experiências de viagens, vide proposta da presente pesquisa.

4.0. Considerações finais

O artigo teve como objetivo compreender a discussão sobre a importância da comensalidade para os indivíduos que possuem restrições alimentares em suas experiências de viagens. A dieta vegana foi utilizada como ilustração aos desafios encontrados por esses indivíduos durante os seus deslocamentos. Para tal efeito, por meio de uma revisão sistemática de literatura, foram analisados 12 artigos científicos, a fim de investigar a temática desta pesquisa.

Observou-se que não há estudos específicos sobre o papel da comensalidade em viagens, como parte da hospitalidade, para os veganos. Entretanto, pode-se perceber a importância do ato simbólico de compartilhar o alimento na sociedade ao longo da história. Principalmente, ao se levar em conta, a compreensão de que também será relevante para os grupos com características alimentares peculiares poderem disfrutar do ritual de comensalidade com alimentos livres de qualquer julgamento. O crescimento de produtos voltados ao público vegano é um indicador da força de tal grupo social (Cavalheiro, Verdu & Amarante, 2018), urgindo a necessidade de cobrir a lacuna de estudos sobre o papel da comensalidade em viagens para os veganos.

A breve discussão aqui apresentada ampliou o conhecimento dos conceitos de comensalidade e veganismo a fim de discutir a sua relevância e interdisciplinaridade nos estudos sobre hospitalidade e experiências de viagens. Sobretudo, constatou-se também a incipiência de dados teóricos e empíricos para a proposta desta pesquisa, o que demonstra uma lacuna nos estudos da hospitalidade relacionada aos veganos.

Considerando o desejo e a necessidade da sociedade de viajar e experimentar o diferente (Krippendorf, 2003), a hospitalidade cuida para que o conforto e o acolhimento estejam presentes durante tais eventos (Lynch et al., 2011; Camargo & Marcelino, 2017). Viajar requer familiaridade durante o ato de hospedar, não somente providenciando um lugar para repouso, mas uma relação entre anfitrião e visitante. Assim, esta interação social só pode ser completa ao passo em que o anfitrião alimenta o visitante propriamente durante dado momento ou evento em ação (Coelho-Costa, 2015; Boer & Rejowski, 2016; Faltin & Gimenes-Minasse, 2019).

A mobilidade emergente, perante a ascensão da internet e das redes sociais, transformou o viajante em alguém que deseja conhecer e experimentar o novo acima de qualquer distância. Contudo, quanto mais distante se está, mais hospitalidade se torna necessária no local e contexto em que o indivíduo se encontra. É fundamental ressaltar que o termo 'distante' não engloba exclusivamente a distância medida em metros ou milhas, mas também seu caráter social (Camargo & Marcelino, 2017). Isto é, barreiras como a idiomática, a tecnológica, a atitudinal, entre outras que envolvam os poderes de comunicação e de informação. Sobretudo, considerando as recorrentes transformações de consumo e mercado, brevemente citadas neste artigo, deve-se levar em conta também a barreira alimentar.

Um indivíduo vegano quando distante da sua zona de conforto, e fora de seu grupo social de praxe, está distante também daqueles que o compreendem e que dividem com ele

o mesmo estilo de vida e sentimentos perante sua forma de consumo. Em especial, seu consumo à mesa. Logo, a comensalidade torna-se fundamental, ao passo em que manifesta a cooperação e a solidariedade, quando os homens ajudam uns aos outros e transformam o evento à mesa em um símbolo de união e de comunhão com aqueles presentes na partilha de uma refeição. Assim, torna-se possível vivenciar uma experiência agradável e satisfatória tanto para quem recebe quanto para quem visita, para além das diferenças presentes à mesa.

Compreende-se que o princípio de alimentação conjunta da comensalidade não exige a oferta de pratos idênticos (Abonizio, 2016; Frederico, 2020), mas sim daqueles que tragam conforto aos visitantes e que possam transmitir o sentimento de pertencimento temporário que deve ser demonstrado durante a viagem de um indivíduo (Coelho-Costa, 2015; Camargo, 2019, Faltin & Gimenes-Minasse, 2019). Ao focar na ação de alimentar o hóspede, o anfitrião deve ter certeza de atender às necessidades deste indivíduo, demonstrando hospitalidade.

Por fim, considerando o caráter introdutório da pesquisa, é importante sugerir a ampliação das buscas a partir de novas palavras-chave para próximos estudos, como os termos “gastronomia” e “alimentação” encontrados nos artigos de Coelho-costa (2015) e Azevedo (2017), respectivamente, ou o termo “viagem”, já que faz parte do recorte da presente pesquisa. Além disso, sugere-se que sejam realizadas buscas em outras bases de dados como a *Spell* ou o Portal de Periódicos Capes, a fim garantir maior abrangência para as buscas. Tais ações podem reduzir a principal limitação do estudo referente à incipiência de pesquisas prévias sobre a temática em questão, possibilitando o fomento de novas produções científicas.

Referências bibliográficas

- Abonizio, J. (2016). Conflitos à mesa: vegetarianos, consumo e identidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 31(90), 115-136. Recuperado em: <https://dx.doi.org/10.17666/3190115-136/2016>.
- Altoé, I., Menotti G., Azevedo, E. (2019). Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, 18(52), 129-138. Recuperado em: http://www.cchla.ufpb.br/rbse/Alto%C3%A9Art_RBSEv18n52abril2019.pdf.
- Azevedo, E. (2017). Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, 19(44), 276-307. Recuperado em: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>.
- Boer, L. D., & Rejowski, M. (2016). Dimensões da hospitalidade em um restaurante comercial. **Turismo & Sociedade**, 9, 1-23. Recuperado em: <https://doi.org/10.5380/tes.v9i1.45020>.
- Boff, L. (2006). **Virtudes para um outro mundo possível**. Vol III: Comer e beber juntos e viver em paz. Petrópolis: Vozes.
- Boni, V., & Quaresma, S. J. (2005) Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Em Tese: Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC**, 2 (3), 68-80. Recuperado em: <https://doi.org/10.5007/%25x>.
- Boutaud, J. J. (2011). Comensalidade: compartilhar a mesa. (p. 1213-1230) In: Montandon,

Alain. O livro da hospitalidade. São Paulo/SP: Senac.

Marcelino, G. K., & Camargo, L. O. L. (2017). Dimensões teóricas da noção de hospitalidade. In: Hospitalidade e dádiva: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento. Curitiba, PR: Prismas.

Camargo, L.O.L. (2019). Hospitality, tourism and leisure. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, 13(3), 1 – 15. Recuperado em: <http://dx.doi.org/10.7784/rbtur.v13i3.1749>.

Cavalheiro, C.A; Verdu, F. C., & Amarante, J. M. (2018). Difusão do vegetarianismo e veganismo no Brasil a partir de uma perspectiva de transnacionalização. **Revista Eletrônica Ciências da Administração e Turismo**, 6(1), 51 – 67. Recuperado em: Research, Society and Development (rsdjournal.org)

Coelho-Costa, E. R. (2015). Comensalidade: A dádiva da hospitalidade através da gastronomia. Cultur: **Revista de Cultura e Turismo**, 9, 52-72.

Cretella, R. V., Martins, R. L. G., Petrillo, V. H. M., Dittrich, C. E., & Pinheiro-Júnior, O. A. (2007) Alimentos kosher – revisão bibliográfica. **Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária**. 5(7), 1-4 Recuperado em: <http://www.faef.revista.inf.br/>

Faltin, A. O., & Gimenes-Minasse, M. H. (2019). Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio Teórico. Rosa dos Ventos. **Turismo e Hospitalidade**, 11(3), 634-652. Recuperado em: <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v11i3p634>.

Fischler, C. (2010) Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. **Gazeta de Antropología**, 26(1), 357–380.

Frederico, D.L.B. (2020). Comensalidade e refeição na cultura popular do Cristianismo Primitivo. **Revista Caminhando**, 25(1), 121-140.

Galvão, M. C. B., & Ricarte, I. L. M. (2019). Revisão sistemática da literatura: conceituação, produção e publicação. Logeion: **Filosofia da Informação**, 6(1), 57–73. Recuperado em: <https://doi.org/10.21728/logeion.2019v6n1.p57-73>.

Goldenberg, Mirian. (2011). Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, 17(36), 235-256. Recuperado em: <https://doi.org/10.1590/S0104-71832011000200010>.

Homero (2005). **Ilíada**. Lisboa: Livros Cotovia.

Krippendorf, J. (2003) **Sociologia do turismo: para uma nova compreensão do lazer e das viagens**. São Paulo: Aleph.

Leal, R. E. S. (2010) **A Etnografia no Estudo do Turismo sob a Perspectiva Antropológica**. VII Seminário da Associação Brasileira de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo – ANPTUR.

Lynch, P., Germann Molz, J., McIntosh, A., Lugosi, P., & Lashley, C. (2011). **Theorizing Hospitality. Hospitality and Society**, 1, 3-24. Recuperado em: https://doi.org/10.1386/hosp.1.1.3_2.

- Markowski, K. L., & Roxburgh, S. (2019). **If I became a vegan, my family and friends would hate me: Anticipating vegan stigma as a barrier to plant-based diets.** *Appetite*, 135, 1–9.
- Mauss, M. (1974). Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. **In:** _____. *Sociologia e Antropologia*. v. II. São Paulo: Edusp.
- Montandon, A. (2011). Espelhos da hospitalidade. **In** A. Montandon (Ed.), *O livro da hospitalidade: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas* (p. 31–37). São Paulo: Senac. Recuperado em: *O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*.
- Morin, E. (1999) O desafio da complexidade. **In.** _____. *Ciência com consciência*. (pp. 175-193) Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Morrison, A. (2018) Hospitality research: legacies and futures. **Tourism Management Perspectives**, 26, 1–4. Recuperado em: ScienceDirect
- Nguyen, T.-L; Tai, D.H; Hien, L.T; Quynh, D.M; Son, P.N. (2020). A Novel Model to Predict Plant-Based Food Choice - Empirical Study in Southern Vietnam. **Sustainability**, 12. Recuperado em: <https://doi.org/10.3390/su12093847>.
- Perrota, Ana Paula (2017). Vegetarianismo ético e posições carnívoras: questões além do sabor e dos nutrientes. **Estudos Sociedade e Agricultura**, 25(2), 327-352. Recuperado em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=599964722006>.
- Portilho, F. (2020) Ativismo alimentar e consumo político – Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil Redes. **Revista do Desenvolvimento Regional**, 25(2), 411-432. Recuperado em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=552064726002>.
- Poulain, J. P. (2006) Sociologias da alimentação. **Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis, Ed. UFSC. Recuperado em: Academia.edu
- Rodríguez, C. y Cañulaf, P. (2015). Accesibilidad en la oferta gastronómica de la ciudad de Viedma, provincia de Río Negro, Argentina. **Turismo y Sociedad**, XVI, 31-42. Recuperado em: <http://dx.doi.org/10.18601/01207555.n16.03>.
- Souza, L. G. S; Atkinson, A; & Montague, B. (2020) Perceptions about veganism (Relatório de Pesquisa). **The Vegan Society**, 1-49. Recuperado em: <https://www.researchgate.net/publication/338804012>.
- The Vegan Society (2021). Definition of veganism. Recuperado em: <https://www.vegansociety.com/go-vegan/definition-veganism>.
- Vilela, D. B. L. (2017) **Consumo político e ativismo vegano: dilemas da politização do consumo na vida cotidiana.** *Estudos Sociedade e Agricultura*, 25(2), 353-377. Recuperado em: revistaesa.com

ⁱ Sobre os produtos mascarados, o autor Vilela (2017, P. 358) manifesta que “o que torna mais difícil o processo de tornar-se vegano não é, ao contrário do que possa parecer, parar de comer a carne em si, mas sim, aqueles alimentos que são de origem animal e que, por serem processados, modificados ou diluídos, perderam a referência inicial ao animal que lhe deu origem”;

ii De acordo ainda com Portilho (2020), “A definição básica de ativismo alimentar gira em torno da ideia de discursos e ações de pessoas e grupos que se dedicam a elaborar uma crítica ao sistema agroalimentar visando torná-lo mais democrático, sustentável, saudável, ético com relação aos animais não-humanos, de melhor qualidade, que valoriza receitas tradicionais e outros temas correlatos”;

iii Praticantes da dieta crudívora; Seguidores de um regime alimentar baseado em alimentos crus (Azevedo, 2017);

iv “*Kosher* é o termo utilizado para designar alimentos preparados de acordo com as leis judaicas. [...] Os principais alimentos *Kosher* são carne, exceto a suína, leite e seus derivados, mas para que estes sejam considerados como tais devem ser preparados sobre certas normas. Outros alimentos como grãos, frutas, peixe ou qualquer outro produto oriundo da terra são considerados como *Parve*, ou seja, podem ser utilizados sem restrições” (Cretella et al., 2007);

v Termo utilizado por Poulain (2006) para designar o consumidor de alimentos. Pois, junto à lógica de Fischler (2010), para os autores o consumo de alimentos é diferente ao consumo geral;

vi Disponível em: <https://institucional.ufrj.br/portalcpsda/>;

vii Disponível em: <https://metodista.br/faculdade-de-teologia/>;

viii Disponível em: <https://www.ifsc.edu.br/>;

ix Disponível em: http://www.uesc.br/cursos/pos_graduacao/mestrado/turismo/;

x Disponível em: <https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/turismo-e-hospitalidade/>;

xi Disponível em: <https://www.birmingham.ac.uk/index.aspx>;

xii Disponível em: <https://www.mdpi.com/>;

Currículo dos autores e notas:

Artigo resultado de trabalho conjunto entre o aluno mestrando em Turismo, Romário Loffredo de Oliveira da Universidade Federal Fluminense e a Prof. Orientadora Bruna Ranção Conti, com a colaboração da Prof. Dra. Manoela Carrillo Valduga. Este artigo foi selecionado pela Revista Cenário para fast track por meio ANPTUR 2021, sendo revisado e aprimorado após a apresentação no evento.

Romário Loffredo de Oliveira

Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal Fluminense PPGTUR/UFF e Turismólogo pela Universidade Veiga de Almeida.

rloffredo@id.uff.br

Bruna Ranção Conti

Doutora em Políticas Públicas Estratégias e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Rio de Janeiro e Professora Permanente do PPGTUR/UFF.

bruna.conti@unirio.br

Manoela Carrillo Valduga

Doutora em Turismo pela Universidade de Aveiro e Professora da Faculdade de Turismo e Hotelaria da Universidade Federal Fluminense.

manoelavalduga@id.uff.br