



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

JOSÉ RAIMUNDO DE SOUZA MOTA

**CONFRARIAS: O COMER
EM BOA COMPANHIA**

Salvador
2014

JOSÉ RAIMUNDO DE SOUZA MOTA

**CONFRARIAS: O COMER
EM BOA COMPANHIA**

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação Bacharelado em Gastronomia da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, e válida como requisito para avaliação no componente curricular NUT A 48 Trabalho de Conclusão de Curso – TCC II, sob a coordenação da Prof^ª. Tereza Braga, e orientação do Professor Doutor Vilson Caetano de Sousa Junior.

Salvador
2014

RESUMO

O presente trabalho aborda questões relativas à forma de as pessoas se agruparem para comer, explorando o alimento para além de suas características nutricionais em seus aspectos cultural, econômico e principalmente na abordagem social. Dessa forma, consideraram-se de fundamental importância as condicionantes que levam grupos de pessoas com grande diversidade profissional, mas com interesse comum na comensalidade, a se encontrarem para discutir, pesquisar e inovar na preparação e degustação de diversos tipos de refeição. Tem como objetivo destacar a importância do comer como ato social e apresentar uma abordagem do tema ao longo do tempo, além de discutir a comensalidade como fator agregador nas confrarias, evidenciando o local de sua origem, a França, bem como sua evolução desde os primórdios até os dias atuais. Relatar experiências do comer junto, envolvendo o perfil dos confrades quanto a expectativas, anseios, necessidades, buscas e desejos. Por fim, demonstrar a importância do processo de estabelecer uma confraria, as principais regras para o funcionamento e sua contribuição para o homem e a sociedade e o avanço nas experiências gastronômicas.

Palavras-chave: Confraria, degustação, comensalidade, refeição, sociedade.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	05
2	O COMER COMO ATO SOCIAL	07
	2.1 O prazer de fazer	08
	2.2 O prazer de comer	09
	2.3 Os acompanhamentos para as refeições	11
	2.4 As companhias para a refeição	12
3	HISTÓRIA DAS CONFRARIAS	13
	3.1 Significado etimológico	13
	3.2 Surgimento e funcionalidade	13
	3.3 As primeiras confrarias	15
	3.4 Como funcionam	16
	3.4.1 COMPROMISSOS DAS CONFRARIAS	17
	3.5 Confrarias Báquicas ou vínicas	18
4	EXPERIÊNCIAS DO COMER JUNTO	19
	4.1 Banquetes e comemorações	19
	4.2 Consumo, status e hierarquia	21
	4.3 Ritos e rituais	22
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
	REFERÊNCIAS	25
	Anexo I – Modelo de estatuto de uma Confraria	27

1-INTRODUÇÃO

O tema estudado no presente trabalho é a reunião de pessoas que, embora tenham as mais diversas atividades na sua rotina diária, reservam tempo para dedicar-se ao encontro com pessoas amigas cujo interesse principal e comum é a manipulação de alimentos e bebidas, finalizando com uma prazerosa refeição.

Sob o aspecto sociológico o tema tem importância fundamental no estudo do comportamento das pessoas e na experiência que vivem ao dividir com o grupo um momento tão sublime como é a refeição. Sob o aspecto mercadológico tem a missão de contribuir para o desenvolvimento econômico de determinadas regiões, onde surgem pólos gastronômicos. Ainda tem fator psicológico individual pelo prazer que proporciona às pessoas que se dedicam à formação de uma confraria.

A escolha do tema deu-se em função da experiência do autor como componente de um grupo de profissionais auditores que decidiram por fazer aulas de culinária. Este início contribuiu para o envolvimento com o assunto, e gerou uma busca pela pesquisa e conhecimento maior sobre o assunto.

Na sequência dos encontros desse grupo, os participantes demonstravam estar cada vez mais exigentes na arte de degustar, apresentando sugestões, fazendo críticas ou mesmo contribuindo na elaboração de algum acompanhamento ou na harmonização da comida com um tipo de bebida mais adequado. Estes encontros também estimularam todos os componentes a pesquisar e estudar sobre o assunto.

Este tem sido o motivo para conhecer um pouco mais do universo mágico que é a gastronomia e seu poder como agregador e alicerce de fortes laços de amizade.

Um dos fatores que mais contribuiu para o desenvolvimento do tema foi a escolha do professor orientador, que reafirmou a importância das relações humanas no contexto gastronômico. Em seguida veio a indicação bibliográfica, que agregou informações inerentes à questão abordada, enriquecendo o conteúdo sobre as confrarias. A pesquisa foi realizada com foco em seis livros sobre o tema, além de outros não menos importantes e também em sites da internet cujo conteúdo tem íntima relação com as confrarias, a questão da comensalidade e os aspectos de harmonização. Neste ponto, inseriram-se as confrarias báquicas, que trata da produção e consumo dos vinhos.

Tem como objetivo principal destacar a importância do comer como ato social e apresentar uma abordagem do tema desde o período Hamurabi (1.800 a.C.) até os dias atuais, além de discutir a comensalidade como fator agregador nas confrarias, evidenciando o local de sua origem, a França, bem como sua evolução.

A metodologia se enquadra na temática de “relações humanas”, com característica de pesquisa de natureza documental e revisão bibliográfica. Utilizou-se o método hipotético-dedutivo, que tem como base a percepção de uma lacuna nos conhecimentos acerca da qual formula as hipóteses e, pelo processo de inferência dedutiva, testa a confirmação da ocorrência de fenômenos abrangidos pela hipótese.

O trabalho está dividido em cinco capítulos, além da introdução. No capítulo 2 abordou-se a comensalidade e o comer como ato social, dando ênfase ao fazer, ao comer, aos acompanhamentos e as companhias. O capítulo 3 descreveu o surgimento e a história das confrarias, com suas regras e regimentos. O capítulo 4 discorreu sobre as experiências do comer junto, os grandes banquetes e comemorações, os ritos e rituais que marcaram a “instituição” confraria até os dias atuais e sua contribuição para a sociedade. No capítulo 5 constam as considerações finais, além das referências bibliográficas e um anexo com o modelo de estatuto para uma Confraria.

2-O COMER COMO ATO SOCIAL

De acordo com Santos (2008, p.32) “O ato de comer envolve uma profunda ambiguidade nas fronteiras corporais entre natureza e cultura.” A experiência do comer é responsável não só pela formação da identidade individual, mas também coletiva, onde o homem alia sua vinculação a uma cultura ou a um determinado grupo social, seja pela especificidade do alimento ou pela diversidade em relação aos outros (Santos, 2008).

“Comer é um objeto de decisão cotidiana que recai sobre a esfera do indivíduo: decisão sobre o que comer, quando comer, onde e com quem comer. Cada indivíduo é que deve estabelecer seus próprios critérios selecionados dos discursos cacofônicos sobre a alimentação e os alimentos. Há uma transformação do controle social sobre a alimentação que libera os indivíduos das amarras da tradição – no que tange aos ritos, tempos específicos e as parcerias familiares que envolvem o comer – implicando em uma suposta liberdade” (Santos, 2008, p. 38).

O ato de comer não trata apenas de saciar a fome, mas, sobretudo cumprir um papel agregador. No entendimento de Oliveira (2008, p.56), “A comensalidade é ritualização da partilha de alimentos. É fonte de prazer, ato de sociabilidade e comunicação.” Mais adiante reforça a ideia quando expressa que “A partir deste enfoque do comer como fenômeno social, no qual a comensalidade exerce seu papel na socialização como aprendizado da cultura e no oportunizar aos indivíduos tempo e lugar de desfrute do convívio com o seu grupo social primário...”.

O texto sugere que há uma mudança em curso no comer como ato social, na medida em que a decisão é totalmente individual. Podem-se verificar estas alterações nas praças de alimentação dos grandes shoppings center, onde grupos de trabalhadores buscam satisfazer seus desejos particulares através da escolha de onde comer, embora se sentem à mesma mesa. Além disso, já não é mais tradição o fato de todos os membros de uma família sentarem à mesa para uma refeição comum, salvo em comemorações. “Assim, o comer socializado, que era uma prática cotidiana e repetitiva, fica reservado para o espaço de lazer.” (Santos, 2008).

2.1-O prazer de fazer

A arte de cozinhar é milenar e desde o período de Hamurabi (1800-1700 a.C.) preparar os alimentos e embelezá-los era uma atividade restrita ao cozinheiro (nuhatimmun), reconhecido como um artista talentoso. Naquela época os mesopotâmios já possuíam o hábito de se agrupar para comer e geralmente os banquetes se davam no suntuoso Palácio de Mari, situado às margens do rio Eufrates na Babilônia. Antes disso, encontros semelhantes também já aconteciam em outros locais como os castelos existentes em Ebla, atualmente Tell Mardik, no norte da Síria (Roux, 1992).

Segundo documentos encontrados nas ruínas do Palácio de Mari, havia grande variedade de utensílios utilizados para os diversos pratos preparados à época (Roux, 1992).

“As consequências da culinária socialmente diferenciada incluem o surgimento de uma profissão culinária de alto nível, uma ladainha de técnicas e um código de práticas na cozinha... “E foi aí que o cozinheiro, que antes tinha o status do tipo mais inferior de escravo, adquiriu prestígio pela primeira vez, e aquilo que em uma época tinha sido servidão começou a ser considerado uma arte” (Fernandez-Armesto,2004).

No trecho de Fernandez, percebem-se claramente as transformações ocorridas na cozinha ao longo do tempo, tendo o cozinheiro como mestre na arte de aprimorar a textura, sabor e também a apresentação dos alimentos nos diversos banquetes. Esta valorização concedia status, principalmente àqueles que serviam a um reino.

As receitas não eram repetidas, pois naquele período não tinha como registrar. Estes registros só passaram a acontecer no fim do quarto milênio a.C., com o surgimento da escrita pelos Sumérios e Arcádios, integrando o acervo da culinária Mesopotâmia (Roux,1992).

Foi promovendo essas reuniões que os povos antigos criaram novas formas de cozinhar e durante a Idade Média os Turcos muçulmanos tiveram participação ímpar. É que durante as cruzadas os Turcos fizeram o pão sírio chegar à Itália pelo porto de Nápoles. Como as refeições eram realizadas sempre coletivamente, um dos comensais teve a ideia de cobrir o pão com diversos tipos de queijos, carnes, cebola, condimentos e outras ervas, surgindo daí a atual pizza (Bollaffi,1997).

Os Egípcios, considerados os inventores da padaria artística, também deram sua contribuição com a criação de várias formas de fazer o pão. Já na Grécia, o pão deixou de ser um simples alimento, com a adição de ervas, sementes, óleos vegetais e frutas (Franco, 2001).

Ainda na antiguidade, cozinhar era atividade tipicamente masculina, mas com o passar do tempo, as tradições foram se alterando e a mulher passou a ser a responsável pela preparação da comida e também tomar conta da casa, pois o homem estava fora o dia inteiro no trabalho. Há algum tempo, a situação vem passando por outra modificação: com a participação maior das mulheres no mercado de trabalho, as atividades domésticas deixaram de ser exclusividade sua (Coan, 2008).

A partir desses registros sobre a história da humanidade, pode se concluir que o homem sempre teve o hábito e prazer de se agrupar para trocar e dividir experiências, fato que se perpetua até os dias atuais, se intensificando ainda mais com a globalização. Seja para se ajudar mutuamente, para enriquecer experimentos, ou ainda para confraternizar, o fato é que viver em sociedade certamente agrega conhecimento para o ser humano.

Atualmente homens e mulheres disputam esta atividade não só como necessidade da cozinha para auto sustentação, mas também como *hobby* ou ainda atividade remunerada, considerando que a gastronomia está em alta no mundo todo.

Daí que o ato de elaborar o alimento está aliado ao fato de gostar de criar, de valorizar os produtos regionais, do interesse de agregar pessoas para degustar ou simplesmente como meio de vida para sobrevivência.

2.2-O prazer de comer

O maior significado sociológico da refeição é a possibilidade de pessoas se agruparem para uma refeição em comum, mesmo que não possuam interesses específicos. É que de todas as necessidades que envolvem os seres humanos, duas coisas são indispensáveis para sobreviver: comer e beber (Asbeg,2012). Já de acordo com Carneiro (2005), “A comida e o sexo são duas fontes dos mais intensos prazeres carnis, sendo que o primeiro é indispensável na vida diária de todo ser humano.” Numa junção e de acordo com Cascudo (2004), o sexo disputa com o alimento e também faz parte dos prazeres da vida humana.

“Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. (...) A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando (mesmo que desigualmente) a comida, sua origem é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam.” (Carneiro, 2005).

O ato de comer, independentemente de ser prazeroso ou não, sempre esteve atrelado a atender essa necessidade básica do homem, que é saciar sua fome. Já o comer com prazer requer algumas condições, tais como: comer o que se gosta ou se deseja, comer em boa companhia, comer sozinho como forma de se permitir maior sensação. Enfim, existem momentos para cada situação e o melhor é aproveitar o máximo de cada uma delas, degustando exaustivamente o alimento.

“Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremeci, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado. Sem noção da sua causa (...) tal como faz o amor, enchendo-me de uma preciosa essência: ou antes, essa essência não estava em; era eu mesmo (...). De onde vinha? O que significava? Onde apreende-la? (...) De ponho a taça e volto-me para o meu espírito. É a ele que compete achar a verdade. Mas como?” (Proust)

A citação de Proust (Coelho,1994,p.52) demonstra claramente a sensação do resultado da degustação. Este ato, quando praticado com intensidade e de forma consciente, pode trazer reminiscências da memória de fatos prazerosos ocorridos em algum momento no passado, simplesmente pela repetição sensorial dos alimentos ou bebidas consumidas.

De acordo com Corção (2005), “A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.”

Mas o ato de comer também tem outros significados. De acordo com Fernández-Armesto (2004) “Em todo o mundo, comer é um ato culturalmente transformador – às vezes de uma forma mágica.” E a depender do quê, onde, com quê e com quem, tem o poder de transformar o indivíduo em grupos e a doença em saúde.

Fato é que todos aqueles que comem, buscam cada vez mais os alimentos que, no seu entendimento, combinam com seu caráter, e vão lhe proporcionar mais saúde e bem-estar. Ingerir comidas saudáveis, além de evitar muitos tipos de patologias, prolongando a vida, evita também o complexo de culpa. As dietas e hábitos alimentares têm envolvimento com outros fatores tais como: religião, moral, medicina etc. Seus adeptos em geral estão em busca de beleza, espiritualidade, equilíbrio, energia mental e ímpeto sexual.

2.3-Os acompanhamentos para as refeições

Durante muito tempo o livro referência na área de gastronomia era a obra inédita sobre culinária de autoria de Marco Gavio Apicius, gastrônomo romano do século I d.C., autor do excelente tratado “De re coquinaria”, conforme relato de Lopes (2004).

“*De re coquinaria* dedica aos molhos uma boa parte de suas páginas. Na sua preparação, utilizava-se o almofariz para tritura ervas, especiarias e outros ingredientes sólidos, antes de diluí-los com *garum*, vinho, vinagre ou *mulsum*. Os molhos podiam ser espessados com pinhões, amêndoas, avelãs, ovo cozido ou pão.” (Franco,2001,p.49)

O trabalho de Apicius tinha como foco a produção de molhos, que acompanhavam os mais diversos pratos, particularmente as proteínas que são as estrelas dos pratos principais, dando-lhes diferentes sabores e realces. Segundo Fernandez-Armesto (2004), “Se o imperador Heliogábalo não gostasse de um molho, obrigava seu *chef* a não comer outra coisa a não ser aquele molho, até que a receita fosse aprimorada.” Este relato traduz a importância do acompanhamento ou preparo de acessório na composição e elaboração de um prato.

Além de molhos e diversas outras guarnições, nada como uma boa bebida, especialmente o vinho, para acompanhar e valorizar uma refeição preparada com esmero por um grupo de amigos. A harmonização é uma exigência dos paladares mais aguçados e a cada dia, mais profissionais da enologia buscam se aperfeiçoar na arte de combinar alimentos e especiarias com cada tipo de uva utilizada para a fabricação de vinhos.

A essa ciência chamamos de enogastronomia “... que envolve a escolha pormenorizada de vinhos, a partir de suas características gustativas, para acompanhar pratos elaborados das culinárias tradicional, regional e criativa, ressaltando suas características e criando um conjunto sensorial de grande prazer.” (Academia do vinho)

Partilhar comida e vinho, de acordo com Strong (2004), era como um contraponto social para um contrato escrito, no costume dos babilônios desde o segundo milênio antes de Cristo. Servir o vinho envolvia um grande cerimonial, incluindo aí o ritual de lavar as mãos, onde os convidados recebiam frascos de óleo perfumado com cedro, gengibre e murta para untar seus corpos durante as refeições.

Uma refeição completa sempre nos remete à etapa final que é o momento da sobremesa. Alguns comensais, inclusive, aguardam com grande ansiedade a hora dos doces, como se verifica no texto a seguir:

“Poucas áreas de estudo na história da alimentação são mais surpreendentes do que o intervalo que precedia a apresentação da sobremesa e era chamado de *entremet*. Hoje em dia *entremet*, em francês, significa nada mais nada menos que sobremesa, ou o próprio serviço de doces. Mas nos tempos medievais a coisa era muito mais complicada.” (Strong,2004).

É que nos tempos medievais, *entremet*, palavra cujo significado é entre pratos, abrangia uma série de espetáculos que incluía esculturas de gelo, carros alegóricos, música, dança, atores, enfim uma sequência de espetáculos visuais que tinha como objetivo entreter os convidados entre um prato e outro dos longos banquetes (Strong,2004).

Também Franco (2001,p.81) descreve a importância dos *entremets*, quando relata que “Os comensais se sentavam deixando livre um dos lados das longas mesas. Além de facilitar o serviço, essa distribuição dos convivas permitia a todos uma boa visão dos *entremets*. (...) ...diversão proporcionada por cômicos, acrobatas, dançarinos, jograis e menestréis, nestes intervalos.”

2.4-As companhias para a refeição

Segundo Simmel (2004), o gosto não é individual, mas sim uma construção social. Nesse sentido, comer em boa companhia, sempre que possível, é importante e complementa o prazer do ato. Em determinadas situações pode ser comparado a um ritual, onde cada etapa deve ser vivida na sua plenitude. Nesse particular, jamais o ato de comer poderá ser apenas mecânico, mas acima de tudo completo e intenso.

“As práticas da comensalidade constituem um campo de particular expressão da ritualização. A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas. A pluralidade de significações que possui tem a ver com as diferentes camadas sociais e as situações existenciais que ocorrem.” (Fernandes,1997).

A confraria tem esse papel agregador quando estimula as pessoas a entender significados, a buscar companhias agradáveis, um bom papo, uma boa música, uma bebida adequada, aliado ao fato de estar elaborando o alimento que em seguida será degustado coletivamente. A vinculação da comida com os componentes do grupo passa a ser referência na memória de cada um, transformando esses encontros em momentos de êxtase.

“Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a refeição – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas.” (Simmel, 2004).

Na citação acima, Simmel demonstra a importância da refeição e a vincula ao fato de comer junto, a depender do costume cultural de cada povo. Ainda segundo o mesmo autor, o povo árabe, por exemplo, acredita na força transformadora do comer junto, chegando ao ponto de que um inimigo mortal passe a ser visto como amigo, a partir da socialização.

Segundo Gallian (2007), “Continua presente em nossos hábitos convidar para um almoço aquele grande amigo com o qual gostaríamos de estar mais amiúde, para podermos desafogar nosso coração e também enchê-lo com suas palavras e conselhos.”

3-HISTÓRIA DAS CONFRARIAS

3.1 – Significado etimológico

Confraria pode ser definida como “Sociedade ou associação de pessoas leigas, para fins religiosos ou ligados à religião.” (Caridade, prestação de assistência etc.); Congregação, Irmandade. Ou ainda “Associação ou conjunto de pessoas que têm os mesmos interesses e objetivos.” E também “Grupo de colegas, de camaradas, de colaboradores, ou conjunto de pessoas que têm afinidades, similaridades, mesmo sem constituir um grupo organizado.” (Dicionário WEB)

3.2-Surgimento e funcionalidade

Esse movimento de força renovadora, intitulado Confraria surgiu no Oriente Médio, e a seguir também na França se espalhando bem depressa por toda a Europa, se ramificando particularmente em Portugal, a princípio de forma tímida, para em seguida tomar conta de todo o País – incluindo suas ilhas - numa multiplicação salutar que tinha por divisa a salvaguarda do riquíssimo patrimônio gastronômico e báquico.

Percorrendo este caminho infundável, esses movimentos de caráter fraterno sobreviveram e chegaram mesmo a acumular grandes fundos de riqueza, ao mesmo

tempo em que criavam profundas raízes de amizade entre os seus membros, que perduram pelo resto da vida (Gomes,2002).

“A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, foi sempre vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Entre os que comem e bebem juntos há, em geral, vínculos de amizade e obrigações mútuas, pois a fraternidade e a afinidade são inerentes à comensalidade.” (Franco,2001).

Desde os primórdios o homem sempre demonstrou necessidade e buscou se agrupar com a finalidade de desenvolver movimentos e atividades filantrópicas, religiosas ou de caridade. De acordo com Gomes (2002), esse movimento denominado Confraria foi iniciado pelos pedreiros das grandes catedrais francesas - os maçons - que tinham as misteriosas técnicas de construção e, paralelamente, estimulavam a prática de filantropia entre todos os seus membros. Em seguida foi a vez das Ordens Religiosas que, a partir do século XVII, sob a égide de um patrono, atuavam no sentido de dar a sua contribuição na valorização patrimonial das Igrejas. Finalmente, chegou aos movimentos de caridade destinados a auxiliar os mais carentes nas suas várias situações de necessidade.

“É em Roma que surgem os primeiros Colégios, Confrarias que se juntavam nos botequins onde se faziam os petiscos e as “servas” andavam muito bem enfeitadas deixando-se cortejar pelos clientes, que por vezes entravam em disputas violentas, para conseguirem os favores das empregadas.” (Machado,2002).

A partir desta descrição de Machado, verifica-se que o objetivo das Confrarias já foi se modificando, passando do estágio de ajuda mútua para a boemia. Certamente porque a partir dos laços criados nos movimentos de caridade, seus componentes começavam a, dentro do mesmo grupo, buscar diversão regada a bebidas e comidas.

As Confrarias também trazem consigo uma forte referência de cunho regional e onde quer que se agrupem, criam um cenário rico de identidade, que nunca passa despercebido, impondo-se cada vez mais como uma força propulsora de virtudes ancestrais, ou seja, estes grupos tem sido responsáveis por perpetuar uma tradição, agregando as transformações impostas pelo mundo contemporâneo (Machado,2002).

Em consequência disso, o resultado desta relação de fraternidade ganhou projeção, derivando para outro campo de ação: a defesa e divulgação da genuinidade dos produtos regionais, criando a Denominação de Origem Controlada – DOC. Esse movimento fortaleceu ainda mais o surgimento das Confrarias ligadas à Gastronomia e

ao Vinho, com a finalidade de valorizar e proteger o estandarte do regionalismo, em detrimento de tudo o que procurava abastar as características de cada região (Machado,2002).

O surgimento das confrarias sofreu uma influência muito forte da igreja, a começar pela maneira que utilizou para convencer as pessoas a se organizar, no início para a prática de caridade e em seguida, a se agrupar para promover comemorações, incluindo aí comida e bebidas. Daí que os mosteiros tiveram um papel fundamental na solidificação daquelas instituições. Pode-se ter uma ideia desta afirmação a partir da citação de Franco, a seguir:

“Os mosteiros mantiveram ao longo da Idade Média elevado nível de *savoir-faire* culinário e enológico. Os religiosos desempenharam grande papel no aprimoramento dos vinhos e a viticultura pode ser considerada um dos principais pontos de resistência das tradições romanas, em confronto com a influência bárbara. Coube às abadias da França desenvolver a cultura de cepas vinícolas nobres. São inúmeros os grandes vinhos europeus que devem sua origem à atividade monástica.” (Franco,2001,p.68).

3.3-As primeiras Confrarias

Na era das Confrarias Medievais, a primeira surgiu no século XII e era denominada **Confraria de Santo André de Montemor-o-Novo** e em seguida a **Confraria Os Impérios nos Açores**, que são exemplos de Confrarias quase gastronômicas (Machado,2002).

No século XVI (1578) surgiu um movimento a partir da união dos povos da Freguesia de Lampaças, do Conselho de Bragança, que resolveram instituir uma Irmandade. Logo os “cristãos novos” da terra, em desprezo daquela criaram a **Confraria do Burraço**, primeira Confraria Gastronômica Portuguesa, com organização semelhante, mas tendo por objeto principal: comer, beber e folgar. A constituição desta Confraria constituiu um escândalo e determinou quatro anos depois uma intervenção do Santo Ofício.

“Pedro Lopes é julgado na Inquisição de Coimbra e interrogado a 4 de Agosto de 1582, entre outros depoimentos ressaltamos: “Perguntado se era verdade que ele e as ditas pessoas da sua nação, incorporados em modo de confraria, andaram pelo dito lugar, por casa dos cristão-novos, pedindo para a Confraria do Burraço, e penhorando os que não queriam pagar, e ele recebia o que pagavam e os penhores, dizendo aos cristãos velhos que se assentassem na sua Confraria do Burraço, que havia de ser mais farta e ter melhor de comer que a da Cruz, e que todos

comeriam, escarnecendo em tudo a Confraria da Santíssima Cruz : disse que andavam comendo, bebendo em casa de uns e de outros, e que o não fazia por menos preço da dita Confraria.” (Machado,2002).

Verifica-se neste trecho de Machado que o principal objetivo das Confrarias era a arrecadação de divisas para transformar em grande fartura à mesa. Havia também uma disputa entre as instituições, neste caso específico, a “Burraço” com a “Santa Cruz”, que levava seus dirigentes a julgamento, como a inquisição, com aplicação de penalidades.

Já no século XX (1940) foi constituída a Confraria Gastronômica de Vilarinho de Galegos-Mogadouro, e foi denominada de **A Pandocarda**.

“Semelhante, no espírito à Confraria do Burraço, era a Festa em Honra de S. Membrum que os marranos (judeus e mouros recém-convertidos ao Catolicismo) de Vilarinho dos Galegos – Mogadouro ainda por volta de 1940 celebravam “A Pandocarda” a 30 de Setembro, depois da festa católica em honra de S. Miguel, orago da freguesia ali conhecida pela pitoresca designação de S. Miguel das Uvas – época das vindimas. A função desta Confraria era bem comer e copiosas libações. Dançava-se ao ar livre, em volta do povoado e em redor da “igreja ao som do pandeiro, em ensurdecadora algazarra”. (Machado,2002).

Mesmo decorrido quatro séculos, conclui-se que a essência das Confrarias foi mantida, ou seja, busca efetuar a arrecadação de recursos e com eles promover festas, onde se come, bebe e dança num verdadeiro ritual.

3.4-Como funcionam

Na França, as confrarias eram associações de mútua ajuda, unidas pelo juramento e pela prática da refeição em comum. O Concílio de Nantes em 858, no seu capítulo 15º, ocupou-se especialmente “*de collectis quas gildonias vel confratrias vocant*”. Através do seu conteúdo percebe-se que na base destas associações dominavam os objetivos profanos: realização de banquetes, com a finalidade específica de auxílio e reconciliação entre os seus membros (Machado,2002).

Ao longo dos tempos a mesa tem sido o local onde muitos assuntos se resolvem, desde os profissionais, sociais, políticos, econômicos, dentre outros. Grandes transações, envolvendo altas cifras são fechadas em almoços de negócios. Assim, supõe-se que as Confrarias Gastronômicas, ainda que não tivesse essa conotação de forma clara, sempre existiram.

“Tome-se com exemplo, o século XVIII, onde as fartas e prolongadas refeições se realizavam não só como forma de ostentação, mas também como reunião de amigos, onde no final se tratavam de todos os problemas da comunidade. Em relação à atitude da Igreja perante estas Associações espontâneas de laicos, podemos admitir que começou por ser de desconfiança, receando que continuassem o paganismo ou que se convertessem em movimentos heréticos. Porém, desde muito cedo, procurou cristianizá-las e utilizá-las em seu proveito, tarefa relativamente fácil, pois a solidariedade entre os seus membros saía reforçada com a prática dos preceitos evangélicos de amor e caridade e consolidada com a prestação de juramento religioso.” (Machado,2002).

Atualmente as Confrarias Gastronômicas têm o seu juramento tal e qual acontecia no passado, no entanto há uma clara desvinculação com ordens religiosas, ao contrário do que acontecia na época retratada por Machado.

A própria Igreja fomentou desde o Século IX e X a criação destas “familiaridades artificiais” de laicos envolvidos com os mosteiros e paróquias. Este fato, após a reforma gregoriana, propiciou até a fundação de confrarias de clérigos e de confrarias mistas de clérigos e leigos (Machado,2002).

Naquela época, era nos mosteiros e conventos que se preparavam fartas refeições. Foram destes locais que surgiram famosas receitas que ainda perduram e são apreciadas com louvor nos dias de hoje. Para citar alguns exemplos: o maranho, negalho, chanfana, tripas à moda do Porto, papas de sarrabulho, e os doces conventuais, como os célebres ovos moles de Aveiro, a fogaça da feira, toucinho o céu, clarinhas de fão, pasteis de Tentugal, pão de ló nas suas diferentes variedades, morcela doce de Arouca, fatias douradas de Resende etc.

3.4.1 COMPROMISSOS DAS CONFRARIAS

Conforme descrição de Machado (2002) “As irmandades portuguesas que figuram nos documentos da época teriam hoje a nomenclatura de Confrarias. Devemos, contudo, lembrar que, em alguns dos compromissos firmados, os dois termos comportam um significado específico”. Na Confraria de S. Bento de Torres Novas procediam-se à distribuição de pão e carne que os Confrades cozinhavam no terreiro. Já na Confraria de Santo André de Montemor-o-Novo, o termo Confraria também significa a refeição comum. No compromisso do Salvador de Torres Novas fica bem explicitado que o nome de irmandade ou confraria só se justifica se houver refeição em comum.

“Nos compromissos mais antigos da Vila Torres Novas e seu termo transcrevem-se passagens evangélicas que apelam para a comunidade dos bens dos primitivos cristãos e para o amor das obras mais que por palavras. De resto são os princípios de caridade cristã que inspiram e norteiam, dum modo geral, os redatores desses compromissos. O COMPROMISSO DE UMA CONFRARIA NÃO DEPENDE, EM PRINCÍPIO, DUMA VONTADE INDIVIDUAL, ANTES RESULTA DE UM ACORDO DE VONTADES LIVREMENTE DELIBERADO PELOS INTERESSADOS.” (Machado, 2002)

A entrada numa Confraria fazia-se publicamente através do juramento do compromisso sobre os Santos Evangelhos, o que dava à instituição o caráter de Associação Juramentada.

Já a permanência na Confraria dependia, em primeiro lugar, do comportamento do Confrade, mas também do pagamento de certos encargos, cotas anuais, multas por infrações, contribuições para refeições, etc.

De acordo com Machado (2002), “Uma característica comum a todos os colégios romanos era a realização de banquetes. Outra característica era a ligação a um patrono benfeitor que convidava os membros para uma farta refeição.”

3.5-Confrarias Báquicas ou vónicas

As confrarias báquicas são assim denominadas em referência a Baco, o Deus do vinho segundo a mitologia romana, que narra sobre o surgimento desta bebida, que é envolta em muitos mistérios e rituais.

“O Vinho
É o bem estar da alma
e a Alegria do coração,
Bebido a tempo
e com moderação”
(Antigo Testamento, Eclesiástico 31.28)

Em Portugal, cumprindo uma tradição secular, existem algumas confrarias báquicas, cujo objetivo maior é a divulgação da bebida produzida na região, a exemplo de (Machado,2002):

Confraria do Vinho do Porto – tem como finalidade a difusão, promoção e consolidação do famoso mundialmente vinho do porto. Possui traje específico que é usado durante as atividades, com fitas e insígnias que identificam cada confrade.

Confraria do Vinho Verde – tem como propósito o estudo, promoção e glorificação do vinho verde, através de provas, concursos, conferências, cursos, passeios culturais e outras manifestações. Apoio a estudos e divulgação de trabalhos sobre o

vinho verde. Defesa da genuinidade, tipicidade e prestígio do vinho verde. Utilizam crachá na cor prata pendurado numa fita amarela para identificação.

Confraria do Vinho Verdelho dos Biscoitos – tem como objetivo a valorização, divulgação e promoção do vinho Verdelho, e todo o vinho de qualidade da Região Autônoma dos Açores. Possui como **insígnia** as armas da Região Autônoma dos Açores. Tem como atividades principais a publicação da Revista "Verdelho", além de cursos de iniciação à prova de vinho para enófilos, técnicos, profissionais de hotelaria e estudantes.

Confraria dos Vinhos Galegos – tem uma insígnia que foi desenhada pelo seu proprietário e figura importante do meio intelectual, Isaac Diaz Pardo. Possui publicações culturais como “Metafísica del Vino” de José Posada, "Sursum Corda" Poesia galaico-portuguesa dedicada ao vinho e a instituiu o prêmio: "Local recomendado por ter bom Vinho Galego".

Liga dos Amigos da Saúde e do Vinho – o objetivo é divulgar os trabalhos de investigação científica que informem sobre as consequências biológicas positivas do consumo moderado do vinho e negativas ditadas pela ingestão excessiva do álcool. Esta liga tem sede na cidade do Porto, fundada em 24 de fevereiro de 1994.

Fica evidente, a partir da descrição de algumas confrarias, a importância das Confrarias Báticas e a sua contribuição na produção, divulgação e controle do vinho, bem como a preocupação com o consumo em excesso. Além disso, são instituições que primam pelo objetivo de manter viva esta tradição secular.

4-EXPERIÊNCIAS DO COMER JUNTO

4.1-Banquetes e comemorações

Os elementos necessários para um banquete na Grécia antiga resumiam-se a música, canto, lugares reservados de acordo com o status dos participantes, comida em abundância e muito vinho. No trecho a seguir, pode-se perceber não só a felicidade e prazer dos comensais como também a satisfação do “servir”.

“Quanto a mim, digo que não existe alegria mais completa do que o povo tomado de contentamento, e os comensais nos salões, sentados na ordem estabelecida, escutando um menestrel, à sua frente as mesas supridas com pão e carne, o vinho despejado dos vasos e servido nos copos em várias rodadas. Isso parece, para meu espírito, a mais bela coisa que existe.” (Odiseu apud Strong,2004).

Ainda de acordo com Strong (2004), na Grécia antiga comer e beber junto significava igualdade entre os membros de um grupo distinto, mas que partilhava dos mesmos valores e poder político. Entretanto no período da oligarquia e ainda na democracia, as cidades gregas sempre foram governadas por homens. Mulheres, crianças, estrangeiros e escravos ficavam fora desse esquema.

Esse arranjo foi repassado aos romanos e atualmente, na Inglaterra, em algumas residências, as mulheres e crianças da casa deixam o ambiente onde os homens consomem muita bebida acompanhada de boas conversas.

“Os banquetes constituíam os principais acontecimentos da vida social romana. O número de convivas variava entre três e nove segundo a norma: “Não menos que as Graças, e não mais que as Musas”. Os convivas acomodavam-se em três leitos dispostos como se fossem três lados de um triângulo.” (Franco,2001).

Na oportunidade, observavam-se normas rigorosas em relação à colocação de cada convidado. O anfitrião ficava no centro, à sua direita o convidado de honra e à esquerda o convidado com grau menor de importância. O banquete era composto de três fases: primeiro as saladas e antepastos, em seguida os pratos mais completos e depois era a vez de doces, bolos, frutas frescas e secas, acompanhadas de vinho misturado com água ((Franco,2001).

“A Bíblia oferece uma grande quantidade de exemplos, das bodas de Caná ao milagre dos peixes, em que comer em conjunto constitui uma profunda expressão de amor, comunhão e companheirismo. (...) Tanto na literatura nórdica como na anglo-saxônica da Idade das Trevas, o salão de festas era o coração da sociedade, o lugar onde se celebravam as vitórias comunitariamente e formavam os laços sociais.” (Strong,2004,p.57)

A partir da descrição de Strong (2004), percebe-se a importância dos locais onde os banquetes aconteciam e que os mesmos eram precedidos de algum tipo de ação que merecia confraternização. Envolve não somente a prazer de comer, mas, sobretudo o fato de estar juntos e comemorar suas conquistas.

Os nobres da aristocracia europeia sempre gostaram de grandes cerimônias à mesa. Catarina de Médicis, no final do século XV convocou as senhoras a estarem presentes nos banquetes do Estado, já que antes era considerado como falta de pudor mastigar em público. Com isso, aliado ao refinamento da Renascença italiana, os banquetes ganharam mais glamour do que nunca. As grandes mesas eram compostas de cristais de Veneza, faiança de Urbino e toalhas bordadas, além de prata e ouro de Florença (Franco,2001).

Já no século XVI, surgiram em Paris e outras cidades, os *cabarés*, que eram muito frequentados para jantar. De acordo com Franco (2001), “Bem diferente dos clubes noturnos com esse mesmo nome, que mais tarde apareceriam em Montmartre, os *cabarés* eram estabelecimentos onde, além de espetáculo e divertimento, podia haver boa mesa. Foram os precursores dos restaurantes”.

4.2-Consumo, status e hierarquia

A hierarquia era fator determinante nas confraternizações. Não só definia o local a ser ocupado, como o alimento a ser servido e sua quantidade. De acordo com Strong (2004), “Essa associação entre alimento e posição social estava presente em toda parte. Os registros da Confraria de Todos os Santos de Sevilha, detalhando os festejos para os anos 1438-69, mostram que os membros da entidade e seus convidados pobres, embora se sentassem à mesma mesa, recebiam alimentos diferentes.” Além disso, comer em exagero era sinal de verdadeira nobreza.

Nos grandes banquetes, homens e mulheres sentavam-se separados em lados opostos e após as refeições as senhoras eram convidadas a se retirar do ambiente, onde os homens davam início aos brindes e conversas picantes. Quando não era desejada a presença de serviçais, utilizavam-se pequenos móveis auxiliares chamados de *dumb waiters*, origem dos atuais criados-mudos. Isto porque as confissões dos nobres podiam ser vendidas e o preço dependia da gravidade e da importância dos personagens envolvidos. (Franco,2001,p.220).

O consumo de determinados ingredientes traduzia a condição financeira de quem o utilizava. Porém era totalmente desprezado caso viesse a ter preço que possibilitasse seu uso por qualquer classe social, como se identifica no texto a seguir:

“Nota-se que um ingrediente pode cair em desuso pelo simples fato de deixar de ser raro e caro, tornando-se acessível à maioria das pessoas. O consumo de determinados alimentos pode ser, além de moda, maneira de provar *status* social ou de conquistá-lo.” (Franco,2001,p.168).

Este foi o caso das ervas de maneira geral que, a partir do intenso comércio da Europa com o Oriente, teve seu preço reduzido e não usá-las representava, à época, um toque de classe. (Franco,2001).

Num episódio mais recente, que envolve status e consumo, Lopes (2004) relata um fato que aconteceu na Europa no final de 1936: o rei Eduardo VIII divulgou

publicamente, através de rádio, que trocou a Coroa da Inglaterra pela mão da americana Wallis Simpson. “Foi impossível suportar a pesada carga de responsabilidade de meus deveres como soberano sem a ajuda e o apoio da mulher que amo.” Disse o rei. (Lopes,2004).

A decisão de troca tão inusitada foi tomada após forte pressão dos ministros e da Igreja anglicana, quando lhe substituiu no trono o seu irmão Jorge VI, pai da rainha Elizabeth II. O ocorrido causou comoção comparada ao atentado terrorista da Nova Iorque. Permaneceu na mídia por longas semanas em grandes jornais e revistas. Wallis era mulher de forno e fogão. O casal passou a morar na França, onde realizavam grandes banquetes, que “alegravam os anfitriões e provocavam suspiros nos hóspedes”, conforme relata Lopes.

4.3-Ritos e rituais

O ritual da refeição surgiu a partir da necessidade dos homens em transformar o comer num ato regular e cíclico, diferente dos animais que comem até se saciarem.

“A refeição começou a existir provavelmente depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. A preparação e a partilha das carnes exigiam a reunião do grupo ou da família. A refeição é, assim, “a ritualização da repartição de alimentos”. Por isso mesmo, tornou-se tão rica em símbolos.” (Franco,2001).

Além da simbologia, a refeição possui etapas, que podem ser divididas da seguinte forma: a) fome que representa uma carência biológica; b) apetite que é mais uma sensação psicológica do que fisiológica; c) prazer que é fundamentalmente satisfazer uma necessidade. De acordo com Franco (2001, p.21), “O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer”.

Entretanto, as refeições são também locais de grandes conflitos. Apesar de a maioria servir para comemorações, reunir membros de um grupo familiar ou membros de uma confraria, podem se transformar em ocasião de desavenças e discussões. Nestes casos, deve sempre prevalecer o ritual e o anfitrião deverá reconduzir a relação amigável (Fernández,2004).

De acordo com Franco (2001,p.97), “Existe íntima relação entre alimento e crenças religiosas. Os alimentos e bebidas adotados pelos ritos de uma religião refletem a geografia e a cultura do território onde ela se originou”. Esta citação é para justificar a

condução de alimentos por pessoas que participam de cortejo fúnebre em escultura de madeira datada de 1.900 a.C.

“O ato de comer possui sua própria alquimia (...) muda personalidades; pode sacralizar atos aparentemente seculares; funciona como um ritual; transforma-se em um ritual; (...) pode criar laços; pode significar vingança ou amor e pode proclamar a identidade.” (Fernández-Armesto,2004).

A descrição de Fernández (2004) aponta exatamente para o ponto mais significativo da comensalidade: criar laços, transmitir sentimentos. Nas confrarias tudo isto é envolto no ritual do ambiente onde se faz a preparação e, por fim, a refeição.

“Os Swann iniciaram o jovem Proust nos prazeres sensoriais, mas foram os Verdurin, com seu séquito de artistas, eruditos, sábios e acadêmicos, que o entronizaram no círculo literário. (...) Odette Swann venerava o estilo inglês. Madame Verdurin gostava de tudo que fosse oriental.” (Lopes,2004).

A partir da narrativa de Lopes, percebe-se que os grandes encontros tinham por trás um verdadeiro ritual, ou seja, a preparação das refeições eram minimamente planejadas e buscava impor a marca pessoal das famílias tradicionais, à época. Obviamente que cada família ou grupo social possuía um estilo próprio, mas no final o que contava era o prazer de bem receber.

Conforme relata Lopes mais adiante “Na sua casa, Proust saboreava delicados *vol-au-vent*, em pratos com desenhos inspirados nos contos de *As mil e uma noites*, idênticos aos que fascinavam a tia Léonie, mais que os delicados *petits-fours* de Françoise.” A refeição era um conjunto de itens e regras. Não bastava ter o alimento saboroso e bem preparado. Era preciso servir com nobreza, como se a louça e outros acessórios fossem parte integrante e interferissem no sabor daquela refeição.

5-CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se, de forma clara, que comer sempre foi e continua sendo uma das necessidades básicas do ser humano. Comer em boa companhia, além de saciar a fome, proporciona uma sensação de felicidade. Se houver critério na escolha do alimento, na sua forma de preparo, nos seus acompanhamentos e no ambiente onde está sendo servido, pouco ou nada precisa ser acrescentado. É exatamente este conjunto que se denomina de confraria.

As confrarias são instituições seculares que se mantem exatamente porque envolvem todo um processo em torno do comer. Ao longo dos anos registram-se algumas mudanças na forma, mas a essência é a mesma. As pessoas costumam se

agrupar nas diferentes classes sociais, mas o que importa é a comunhão de ideias em torno do alimento.

Estas instituições foram responsáveis, no passado, por grandes encontros onde não faltava comida, bebida e muita música. Entretanto, sempre atrelado a ações de filantropia, ajudando muitos que necessitavam. E criando história, possibilitando esta retrospectiva.

Atualmente as confrarias são responsáveis pela manutenção de grupos que se formam em busca do prazer de comer, mas também pela paixão por gastronomia. São pessoas que criam fortes laços de amizade e que, num segundo plano, também fazem o papel das antigas instituições, quando buscam ajuda mútua e a terceiros.

REFERÊNCIAS

ASBEG, Pedro. **Beber, Comer, Sobreviver: cozinhando de ressaca**. Rio de Janeiro: Memória Visual, 2012.

BOLLAFFI, Gabriel. **A Antiguidade da culinária do Oriente Médio**. Disponível em: <http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=48>

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

COAN, Edvania. **O processo de expansão da participação feminina no mercado de trabalho catarinense**. Florianópolis: Monografia UFSC, 2008.

COELHO, L M S. **Imagens da Memória: na prova de Rorschach e na obra de Proust**. Revista Imaginário. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2, p. 47-62, 1994, p. 52.

CORÇÃO, Mariana. **Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea**. UFPR. Disponível em: http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF - acesso em 18/06/2013.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

FERNANDES, Antônio Teixeira. **Ritualização da comensalidade**. Porto: Universidade do Porto. 1997. Separata da Revista da Faculdade de Letras. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, p.199.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2001.

FREITAS, MCS., FONTES, GAV., OLIVEIRA, N., orgs. **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. **A desumanização do comer**. Estudos Avançados vol.21 (60), páginas 179-184, 2007.

GOMES, Joaquim Costa. **Confrarias Báquicas**. Borunário Mor da Confraria da Broa de Avintes, 2002. Disponível em: <http://www.gastronomias.com/confrarias/livro-confrarias.htm>

LOPES, J.A. Dias. **A canja do imperador**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2004.

LUBISCO, N.M.L.; VIEIRA, S.C.; SANTANA, I.V. **Manual de Estilo Acadêmico: Monografias, Dissertações e Teses**. 4 ed. Salvador: EDUFBA, 2008.

MACHADO, Paulo Sá. **As Confrarias Gastronômicas Portuguesas**. Portugal: Edição da Confraria da Broa de Avintes, 2002. Disponível em:
<http://www.gastronomias.com/confrarias/livro-confrarias.htm>

MARCHESI, Gualtiero. **A mesa posta: história estética da cozinha**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

MARCONI, Marina de Andrade. LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do Trabalho Científico**. 5 e. São Paulo: Atlas, 2001.

ROUX, Georges. **Penguin Books**, 1992.
Disponível em: <http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=48>

SANTOS, Ligia Amparo da Silva. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas**. Salvador: EDUFBA, 2008.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n°. 33, Janeiro a Junho de 2004, p. 159, 166.

STRONG, Roy C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

_____ http://www.academiadovinho.com.br/_deg_harmonizacao.php – acesso em 22/10/2011

_____ <http://www.hojeemdia.com.br/cmlink/hoje-em-dia/noticias/confraria-gas.240547> – acesso em 19/09/2011

_____ <http://liciamariabiz.wordpress.com/2010/09/18/a-cozinha-mais-antiga-do-mundo/> - acesso em 26/11/2011

_____ http://ceuco-portugal.com/as_confrarias.htm – acesso em 02/10/2013

ANEXO I – Modelo de estatuto de uma Confraria

CAPÍTULO I - Da Denominação, Sede e Fins

Art. 1º. – **Sigla da confraria** – *Nome Completo* é uma sociedade civil sem fins lucrativos, com prazo indeterminado de duração, com sede e foro na Comarca xxxxxxxx do Estado de xxxxxxxx e com personalidade jurídica distinta de outras regionais e de seus membros e associados.

Art. 2º. – São objetivos sociais da **Sigla da confraria**:

a) reunir os estudiosos, apreciadores e amigos do vinho com a finalidade de promover e estimular a cultura e o hábito da sua degustação;

b) promover a cultura do vinho através de palestras, conferências, cursos, seminários, congressos e outros eventos ligados a viticultura e a enologia;

c) conceder prêmios e bolsas de estudos concernentes à enologia subordinados a regulamentação específica;

d) publicar jornal e/ou revista, ou outros veículos especializados, manter biblioteca e enoteca;

e) promover e manter intercâmbio entre as filiadas, entidades públicas e particulares, estrangeiras: brasileiras e estrangeiras, promovendo ainda atividades sociais, recreativas e culturais, bem como contato com entidades relacionadas a o vinho;

f) cooperar com os poderes públicos e/ou entidades particulares ou não, ligadas ao vinho, objetivando o desenvolvimento da qualidade do vinho brasileiro.

Art. 3º. – São condições para o funcionamento da **Sigla da confraria**:

a) a observância da lei e dos princípios morais, éticos e cívicos;

b) a abstenção de toda e qualquer atividade político/partidária e/ou religiosa;

c) a inexistência do exercício de cargos eletivos cumulativamente com empregos e/ou funções remunerados pela **Sigla da confraria**;

d) a gratuidade do exercício dos cargos eletivos e/ou designados.

CAPÍTULO II - Do Quadro Social

Art. 4º. – O quadro social da **Sigla da confraria** – *nome completo da confraria* será constituído exclusivamente de pessoas físicas, maiores de 18 (dezoito) anos, assim classificados:

a) sócios efetivos

b) sócios beneméritos

c) sócios honorários

Art. 5º. – São sócios efetivos aqueles que, atendidas as exigências deste Estatuto, tenham sua proposta aceita e aprovada pela diretoria.

Art. 6º. – São sócios beneméritos as pessoas físicas que, por relevantes serviços prestados ou doações feitas à Sociedade, venham a ser, assim, distinguidas.

Art. 7º. – São sócios honorários as pessoas físicas que venham a ser agraciadas com esse título por terem se destacado na prática de atos de especial significado ou relevância para a – ***Sigla da confraria – nome completo da confraria*** no campo da vitivinicultura brasileira em geral, ou, ainda, no da Enologia.

Parágrafo único: Os títulos de sócios beneméritos e/ou honorários previstos nos artigos 6º. e 7º. serão concedidos na forma prevista no Artigo 9º. e seu parágrafo único

CAPÍTULO III - Da Admissão de Sócios e da Concessão de Títulos

Art. 8º. – A admissão de sócios efetivos será feita mediante proposta encaminhada à diretoria com a apresentação de um sócio.

Parágrafo 1º – A aprovação de proposta de admissão de sócios efetivos será da competência da diretoria.

Parágrafo 2º – A diretoria poderá, em caráter excepcional, aprovar a admissão de sócios efetivos sem a exigência prevista no “caput” deste artigo, mediante critério de julgamento especial que melhor atenda aos objetivos e interesses da Sociedade.

Parágrafo 3º – A aprovação prevista no parágrafo segundo deverá ser feita, no mínimo, por três diretores, mais o presidente.

Art. 9º. – A proposição de títulos de sócio benemérito e/ou honorário será feita pela diretoria.

Parágrafo único – A proposição de concessão de títulos, prevista no artigo supra, não poderá exceder a 4 (quatro) por ano em cada categoria, exceto em casos excepcionais.

CAPÍTULO IV - Dos Deveres e Direitos dos Sócios

Art. 10º. – São deveres e direitos dos sócios:

a) acatar, zelar e dar pleno desenvolvimento às disposições deste Estatuto e Regimento Interno e Código de Ética da ***Sigla da confraria – nome completo da confraria*** e das decisões da diretoria e das assembleias;

b) estar em dia com suas contribuições;

c) desempenhar com zelo e dedicação os cargos para os quais tenha sido eleito e, da mesma forma, as atribuições, missões ou serviços que lhe competirem e para os quais tenha sido nomeado ou designado;

d) candidatar-se a cargos eletivos na forma prevista neste Estatuto;

e) zelar pelo patrimônio e o bom nome da ***Sigla da confraria – nome completo da confraria***;

f) votar por ocasião das eleições.

CAPÍTULO V - Da Administração

Art. 11 – São órgãos representativos da ***Sigla da confraria – nome completo da confraria***:

a) a Assembleia Geral;

b) a Diretoria;

c) o Conselho Fiscal

Art. 12 – A Assembléia Geral será convocada com, no mínimo, 8 (oito) dias de antecedência e se instalará em primeira chamada com 2/3 (dois terços) dos sócios da entidade e, em segunda chamada com qualquer número, 30 (trinta) minutos depois, salvo para os fins específicos do artigo 31 e seu parágrafo único, e do artigo 34.

Art. 13 – A Assembléia Geral poderá ser ordinária e extraordinária, e será presidida por um sócio eleito indicado pelos presentes.

Art. 14 – A Assembléia Geral se realizará a cada 2 (dois) anos para a eleição do Conselho Fiscal, do diretor presidente e do diretor secretário.

Parágrafo 1º – A data da Assembléia Geral destinada às eleições a que se refere este artigo será marcada com 60 (sessenta) dias de antecedência.

Parágrafo 2º – A inscrição e registro de candidatos aos cargos indicados nos artigos 12 e 20, serão efetuados na sede da **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, até 15 (quinze) dias antes da data fixada para a Assembléia Geral, convocada para aquela finalidade, e os nomes dos candidatos serão afixados em lugar visível na sede, além de os sócios serem informados por correspondência registrada.

Art. 15 – Será considerada eleita a chapa que obtiver 50% (cinquenta por cento) dos votos mais um, dos presentes.

Parágrafo 1º – Não sendo obtida a maioria simples prevista neste artigo, será realizada uma segunda votação, na mesma Assembléia, com as duas chapas mais votadas na primeira votação considerando-se eleita a chapa que obtiver a maioria simples de votos dos membros presentes.

Parágrafo 2º – Concorrendo chapa única e não obtendo na segunda votação maioria dos votos, convocar-se-á nova Assembléia, que se realizará dentro de 40 (quarenta) dias.

Parágrafo 3º – Concorrendo mais de duas chapas, as duas mais votadas deverão submeter-se a uma terceira e última votação na mesma Assembléia, sendo considerada eleita a que obtiver maior número de votos.

Art. 16 – A Assembléia Geral Extraordinária realizar-se-á para tratar de assuntos especificamente agendados e poderá ser convocados por:

a) Diretoria;

b) Conselho Fiscal;

c) 2/3 (dois terços) dos sócios em pleno exercício de seus direitos.

Art. 17 – Quando a Assembléia Geral tiver sido convocada para análise e julgamento de atos da diretoria e/ou do conselho fiscal, seus membros não poderão estar presentes, salvo se convocados para esclarecimentos, casos em que a presença é obrigatória, e o não comparecimento implicará no julgamento à revelia.

Art. 18 – As votações na Assembléia Geral serão por escrutínio secreto, desde que tratem de:

a) eleição do Conselho Fiscal, do diretor presidente e do diretor vice-presidente;

b) alienação de bens móveis ou imóveis;

c) alienação do patrimônio.

Parágrafo 1o – Não serão permitidos votos por procuração.

Parágrafo 2o – Só poderão votar os sócios quites com a tesouraria.

Parágrafo 3o – Os sócios beneméritos e honorários não terão direito a voto nem poderão ser votados.

Art. 19 – A diretoria, com mandato de 2 (dois) anos, será composta de: diretor presidente, diretor secretário, diretor tesoureiro, diretor de eventos, diretor de divulgação e diretor de degustação.

Parágrafo 1o – Além dos cargos previstos neste artigo, o diretor presidente poderá criar outros cargos, desde que o desenvolvimento das atividades da **Sigla da confraria – nome completo da confraria** o exigir.

Parágrafo 2o – As atribuições de cada uma das diretorias previstas neste Estatuto e dos cargos designados serão definidas e estabelecidas por Regimento Interno.

Art. 20 – Compete à diretoria:

- a) fazer observar o presente Estatuto e as resoluções da Assembléia;
- b) estabelecer o valor de taxas e contribuições;
- c) convocar, ordinariamente extraordinariamente, na forma deste Estatuto, a Assembléia Geral e extraordinariamente o Conselho Fiscal;
- d) submeter, semestralmente, os livros, documentos e a posição financeira ao Conselho Fiscal;
- e) praticar todos os atos da gestão;
- f) organizar e manter a biblioteca e enoteca;
- g) elaborar o orçamento anual, mantendo livros e escrituração contábeis;
- h) elaborar relatório anual das atividades, submetendo-o juntamente com as contas ao Conselho Fiscal;
- i) representar, judicialmente ou extra judicialmente, a **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, relativamente aos assuntos de seu exclusivo interesse;
- j) administrar o patrimônio da **Sigla da confraria – nome completo da confraria** constituído pela totalidade de seus bens;
- k) submeter à apreciação e deliberação da Assembléia Geral proposta de Regimento Interno, Código de Ética e suas alterações.

Art. 21 – A eleição do diretor presidente e do diretor secretário será realizada em Assembléia Geral ordinária, na segunda quinzena do mês de maio, dos anos pares e seus mandatos terão a duração de 2 (dois) anos, sendo permitida a reeleição apenas para um mandato consecutivo.

Parágrafo Único – A posse do diretor presidente, do diretor secretário e do Conselho Fiscal se dará na mesma Assembléia Geral que os eleger.

Art. 22 – A representação legal da **Sigla da confraria – nome completo da confraria** cabe ao diretor presidente.

Art. 23 – A movimentação da conta bancária será feita, obrigatoriamente, com duas assinaturas: diretor presidente, ou, na sua ausência ou impedimento, o diretor secretário, com o diretor tesoureiro e na sua ausência ou impedimento as assinaturas serão do diretor presidente com o diretor secretário.

Art. 24 – Ao diretor secretário cabe substituir o diretor presidente nos casos de impedimento e ausências, bem como assumir a presidência nos impedimentos definitivos e/ou em caso de demissão do diretor presidente, completando o referido mandato.

Parágrafo único – Ocorrendo a vacância da presidência e estando o diretor secretário impedido de assumi-la, será convocada, no prazo de 60 (sessenta) dias, nova eleição, na forma deste Estatuto.

Art. 25 – As deliberações da diretoria previstas nos artigos 5º., 6º., 7º., 8º. e 9º., e seus respectivos parágrafos, serão tomadas por votação com a presença da maioria simples de seus membros, exercendo o presidente em exercício o voto de qualidade.

Art. 26 – Até o dia 28 de fevereiro, de cada ano, a diretoria elaborará o balanço de todas as operações realizadas no ano anterior, deixando-o, juntamente com detalhado relatório de sua gestão, à disposição do Conselho Fiscal, na sede da **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, pelo prazo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo 1º – O prazo mencionado neste artigo decorrerá a partir do envio de comunicação da diretoria.

Parágrafo 2º – O Conselho Fiscal deve examinar os documentos referidos neste artigo, bem como a contabilidade da sociedade, podendo louvar-se em parecer de auditores independentes.

Parágrafo 3º – Procedido o exame a que se refere o parágrafo 2º., o Conselho Fiscal encaminhará à Assembléia Geral, emitindo parecer, as contas e o relatório da diretoria, para que os julgue em reunião ordinária.

Parágrafo 4º – Decorrido o prazo previsto neste artigo e não se pronunciando o Conselho Fiscal, a diretoria submeterá a prestação de contas à Assembléia Geral, que a examinará, emitindo parecer independentemente do exame do Conselho Fiscal.

Art. 27 – O Conselho Fiscal, cujo mandato será de 2 (dois) anos, será composto por 3 (três) membros efetivos e 3 (três) membros suplentes, competindo-lhes:

- a) finalizar a gestão financeira;
- b) examinar livros e documentos a cada seis meses;
- c) emitir parecer sobre a prestação de contas semestral e anual da diretoria;
- d) dar parecer quanto à compra, locação de bens móveis ou imóveis e quanto a operações financeiras.

Art. 28 – O Conselho Fiscal reunir-se-á, ordinariamente, a cada seis meses e, extraordinariamente, sempre que for convocado pela diretoria ou, ainda, por iniciativa de seus membros, ou por 1/3 (um terço) dos sócios.

CAPÍTULO VI - Do Patrimônio

Art. 29 – Constituem patrimônio da **Sigla da confraria – nome completo da confraria**:

- a) contribuições dos sócios e das entidades filiadas;
- b) doações e legados;
- c) subvenções;
- d) rendas eventuais;
- e) juros de capital;
- f) móveis e imóveis.

Art. 30 – Os bens móveis e imóveis e os títulos de renda somente poderão ser alienados após parecer favorável do Conselho Fiscal e autorização da Assembléia Geral.

Parágrafo único – Para os fins previstos neste artigo a autorização da Assembléia Geral somente será válida se esta tiver sido instalada com, pelo menos, 1/3 (um terço) dos associados com direito de voto e se a decisão for tomada por, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos sócios presentes à Assembléia.

Art. 31 – A **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, somente poderá ser dissolvida por decisão tomada em Assembléia Geral, expressamente convocada para esse fim pela diretoria e a qual comparecerem $\frac{3}{4}$ (três quartos) dos sócios votantes e se, no mínimo, $\frac{3}{4}$ (três quartos) destes decidirem pela dissolução.

Parágrafo único – Para efeito deste artigo não prevalecerá o disposto no artigo 22 (vinte e dois).

Art. 32 – No caso de dissolução, o acervo social e patrimonial terá a sua destinação fixada pela Assembléia Geral.

CAPÍTULO VII - Das Disposições Gerais

Art. 33 – Todas as reuniões, sejam da diretoria, sejam do Conselho Fiscal ou da Assembléia serão devidamente registradas em atas, em livros destinados exclusivamente para esse fim. Caso sejam escritas em computador, as folhas impressas, deverão ser numeradas seqüencialmente e encadernadas.

Art. 34 – O presente Estatuto somente poderá ser alterado e/ou reformado em Assembléia Geral Extraordinária, para esse fim expressamente convocada, e que conte com a presença de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos filiados em pleno exercício de seus direitos, 2/3 (dois terços) da diretoria e com a aprovação de pelo menos 2/3 (dois terços) dos presentes.

Art. 35 – Os casos omissos serão resolvidos pela diretoria, “ad referendum” da Assembléia Geral, desde que possam ser revertidos pela Assembléia sem prejuízos para a Sociedade. A diretoria não poderá resolver casos relevantes, omissos, cujas repercussões sejam irreversíveis.

Art. 36 – Os sócios, inclusive os diretores, não respondem, ainda que subsidiariamente, pelas obrigações contraídas em nome da Sociedade

Art. 37 – O presente Estatuto entrará em vigor imediatamente após a assinatura dos diretores nominados nas Disposições Transitórias.

Art. 38 – A sede da **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, será para todos os fins e objetivos considerada como local de guarda do acervo social e patrimonial, cabendo à Assembléia a determinação das responsabilidades pelo mesmo e sua destinação em caso de dissolução.

CAPÍTULO VIII - Das Disposições Transitórias

Art. 39 – A diretoria provisória, formada pelos diretores fulano de tal, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxxxx, residente e domiciliado na rua xxxxxxxx, bairro de xxxxxxxx em cidade, CEP xxxxxxxxxx, e Beltrano de tal, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxxxx, residente e domiciliado na rua xxxxxxxx, bairro de xxxxxxxx em cidade, CEP xxxxxxxxxx, terão um mandato de 6 (seis) meses, a contar do registro deste estatuto no cartório próprio, cabendo-lhes as providências para o pleno cumprimento de seu mandato. a realização da Assembléia Geral eletiva da nova diretoria e da regulamentação da **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, inclusive o seu registro.

Art. 40 – Os diretores Fulano de Tal e Beltrano de Tal assinarão e responderão, solidariamente, pela **Sigla da confraria – nome completo da confraria**, até a posse da diretoria efetiva a ser eleita.

Art. 41 – Até a posse da diretoria efetiva, a sede da **Sigla da confraria – nome completo da confraria** funcionará no endereço, bairro xxxxxxxx, CEP xxxxxxxx – cidade – estado

Cidade, dia, ano, mês

Assinaturas
