

Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia

Notes on the importance of thinking about the concept of Gastronomy

Apuntes sobre la importancia de pensar el concepto de Gastronomía

Cláudia Mesquita Pinto Soares | claudiasoares@ufrj.br
<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.



Recebimento do artigo: 05-outubro-2022

Aceite: 22-dezembro-2022

SOARES, C. M. P. Notas sobre a importância de pensar o conceito de Gastronomia. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2 n. 2, p. 168-179, dez. 2022.

RESUMO

A partir da pesquisa que teve como objetivo cartografar os movimentos do campo teórico-acadêmico das Gastronomias algumas questões aparecem com muita intensidade. Escolhemos abordar a importância de pensar sobre o conceito e seus usos nas pesquisas e também como escolha ética, estética e política para os cursos superiores e o que se desenha como espaço de pensar e problematizar a Gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Campo teórico-acadêmico; Conceito;

ABSTRACT

In gastronomy, some questions appear with great intensity. We chose to address the importance of thinking about the concept and its uses in research, as an ethical, aesthetic and political choice for higher education courses, and what is designed as a space for thinking and problematizing Gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Theoretical-academic field; Concept;

RESUMEN

A partir de la investigación que tuvo como objetivo mapear los movimientos del campo teórico-académico de la Gastronomía, surgen con gran intensidad algunos interrogantes. Optamos por abordar la importancia de pensar el concepto y sus usos en la investigación y también como opción ética, estética y política para los cursos de educación superior y lo que se concibe como un espacio para pensar y problematizar la Gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Campo teórico-académico; Concepto;

Este documento é um breve extrato da pesquisa que se movimentou a partir do desejo de aprofundar os estudos sobre um certo plano de composição das *Gastronomias*, e a formação superior a ele referida. Os problemas e questões desta pesquisa nasceram de inquietações e atravessamentos durante a trajetória docente na Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, sobretudo pela conexão com discentes e egressos e pelas batalhas travadas especialmente por eles. Inclui também afetos e vínculos, em especial com os docentes que se sentem atravessados por essas mesmas questões e que seguem não apenas fazendo parte, mas tomando parte, dos estudos que constroem um certo campo teórico-acadêmico.

A ideia de que um plano de composições está associado ao que comumente denominamos de campo, palavra que anda muito viciada e também muito associada aos estudos bourdieusianos. Vamos utilizá-la mesmo assim, consciente dessas condições para facilitar a leitura. Importa que se compreenda que esse espaço - campo - se configura quando algumas forças promovem arranjos de modo a criar, ou ainda desejar criar limites e fronteiras via forças duras e flexíveis, movimento que acontece todo o tempo. É justamente dessas condições que esse texto vai apresentar para então debater a importância de pensarmos sobre um conceito de Gastronomia.

Começamos pelo desejo de analisar a formação superior e seu suposto campo de conhecimento. Aqui consideramos campo teórico-acadêmico, o que se revela empiricamente e por meio do processo cartográfico, e em especial via o acesso aos documentos produzidos. É que não existe uma Gastronomia, mas muitas, coexistindo e produzindo novos espaços de saber. É por isso que, a partir daqui usamos o termo *Gastronomias*, não como uma mera terminologia para indicar uma suposta forma plural, mas sim como uma proposta de inflexão para observar esse campo pelas lentes da multiplicidade tanto sugerida por Foucault ([1979] 2019) como por Deleuze e Guattari ([1995] 2019), como condição substantiva.

A ideia de multiplicidade é bem diferente de pluralidade. Para explicar tal condição é preciso que compreendamos a eliminação da unidade, como propõe Deleuze e Guattari na fórmula $N-1$ ($n = \text{número } X \text{ de elementos menos } 1 \text{ que significa a unidade}$). Ou seja, qualquer quantidade menos o contorno que forma a unidade. Algo uno é algo fechado em si mesmo e, portanto, é seu interior que o coloca em funcionamento. A multiplicidade combate a ideia de interioridade, privilegiando os movimentos do fora e as relações como propulsoras de qualquer engendramento de formas.

Falar em *Gastronomias* no sentido da multiplicidade, então N é como se fosse mais que a soma só das unidades. Não importa, portanto, quantas caixinhas, quantas fronteiras, quantos contornos vão se dando nelas. Com a ideia de multiplicidade há sempre mais, tem sempre um excesso, algo que os contornos e, portanto, a unidade não dá conta. Dito de outro modo, na multiplicidade não há unidade. Para Deleuze e Guattari, toda unidade é unidade artificialmente pois se bem observada ela é na verdade uma multiplicidade.

Com a multiplicidade não falamos em várias unidades de gastronomia, essa seria uma tarefa da pluralidade. A multiplicidade está dizendo que não existe unidades e assim evitamos dizer que há várias gastronomias fechadas dentro de uma grande unidade Gastronomia. Então, temos várias formas, vários modos, variadas linhas que vão desenhando o que vem advindo como Gastronomia,

Por isso em si ela é múltipla, e isso é dizer que ela é mais de uma nela mesma. Dizer que ela é múltipla não é o mesmo que dizer que ela é plural. Ao afirmar a multiplicidade assumimos que suas linhas de forças são meios de forjá-las e, portanto, não há início e nem fim;

como condição substantiva e não adjetiva para denotar a sua natureza oposta ao uno, a uma forma única. A multiplicidade também prevê a ausência de centro, de um comando único que indicaria caminhos e direções para cada variação dela mesma.

Assim compreendemos as *Gastronomias* como a reunião de elementos discursivos ou não, que resultam das relações saber-poder que comparecem no campo, empreendendo uma nova formação profissional nos espaços acadêmicos. Tal reunião proporciona compreender que ao longo da história esse saber estava associado a algumas práticas que envolve o humano (civilizado¹) com certos costumes ao se alimentar. Assim, foi preciso desenrolar algumas linhas de um passado recente que comparece no presente.

As *Gastronomias* de hoje são carregadas de discursos que transbordam o seu conhecido enunciado burguês e seguem deslocando para novas e ampliadas concepções. Tal ampliação tem sido promovida, em perspectiva, pela rede de bacharelados que vem, via proposição e invenção em especial do alunado e do movimento organizado dos egressos, questionando os espaços de concepção, análise e práticas da Gastronomia que lhes é apresentada.

Tais elementos foram emergindo nos ditos e não ditos do campo, como espaços de divulgação científica, eventos, publicações e em movimentos diversos que tem as práticas gastronômicas como palco, os projetos de extensão, os grupos de pesquisa e os debates livres de profusão de anseios, muito próprio de um corpo discente não conformado com o que recebe sobre gastronomia, mas disposto, sobretudo, a construir uma Gastronomia outra.

É um movimento singular que vem ganhando força nas expressões de alguns agenciamentos acontecidos sobretudo nos cursos do Nordeste (onde concentram quatro dos cinco bacharelados) e ressoou em greves de estudantes por espaços especializados de aulas, reivindicação para reforma curricular, criação de cursos *strictu sensu* em gastronomia e tem na pauta o desejo expresso de fortalecimento de um campo teórico analítico que fale e se organize em nome próprio.

Essa dimensão também vem acompanhada de angústias sobre status científico do campo e do próprio saber, numa tentativa de pertencer às ordens científicas que parecem impor teorias e mapas soberanos para explorar as ciências que engendram as muitas práticas que as *Gastronomias* suscitam.

Por isso faz sentido desestabilizar a própria noção de conhecer e conhecimento para adentrar o plano das *Gastronomias*. Em nossa perspectiva e coadunando com Foucault ([1973] 2013, p. 27), “o conhecimento só pode ser uma violação das coisas a conhecer e não percepção, reconhecimento, identificação delas ou com elas.”

As análises aqui presentes foram construídas pela via do coletivo e das redes de relações estabelecidas, seja a partir das contradições, seja os agenciamentos ou da exterioridade, se ocupando das forças e não das formas presentes no plano da investigação. Por isso, ela segue de forma implicada, o que significa que privilegiamos falar de forças do campo que nos atravessam e o compõem. Atravessamento co-constitutivo, portanto, uma vez que vai além das segmentações entre o eu e o mundo, a *implicação* aqui diz respeito ao proposto por Lourau

¹ A noção de civilizado aqui carrega duas tensões a partir de leituras de Norbert Elias, Achille Mbembe e Suely Rolnick. A primeira porque atende a um certo modelo civilizatório que parte do mundo ocidental setentrional que determina as normas e condutas dos humanos a partir do estado burguês cristão e a segunda é uma clivagem da primeira para explicitar as morais e os traumas que ainda pesam na noção de civilização como o racismo, o patriarcado, as questões de gênero e as hierarquias sociais.

(2004), entendido como mais que um compromisso com a pesquisa, como um conceito intercessor também da proposta metodológica adotada: a Cartografia.

No método cartográfico não há polos estáveis como o sujeito e o objeto, pois a pesquisa se faz no espaço do meio, desestabilizando tais polos a partir de uma produção social e coletiva. A escolha por esse caminho não é algo simples e reto, pois as vias são tortuosas, especialmente porque toda a formação superior tende a reforçar e impor a perspectiva hegemônica normalizadora dos princípios, postulados e noções de um modo de fazer ciência que acredita nos manter afastados do objeto, buscando sempre uma ideia de neutralidade em nome do mito da objetividade científica e do compromisso com a verdade.

Na cartografia, se pensa por e a partir do plano da experiência, sempre interventivo, em que estão encarnadas as ferramentas conceituais e os operadores analíticos escolhidos. Nesse plano, não há definições dispostas a priori, uma vez que se privilegia a experiência, o processo. Inclusive, a própria noção de campo de pesquisa é desestabilizada, dando a possibilidade de privilegiar o movimento do pesquisador e sua vivência durante a pesquisa. Assim, permite modular esse campo, seus limites e configurações durante o processo de investigação. Toda análise, portanto, segue a via da experiência, que altera o pesquisador para analista e não mais analisador, privilegiando sobretudo “[...] as relações e as forças e do plano de coemergência que coloca em discussão as práticas de saber-poder como produtoras das verdades universais e eternas” (PASSOS; BARROS, 2015, p. 178).

Dessa maneira, a cartografia é orientada por um problema de pesquisa, uma pergunta ou uma problemática que leva o pesquisador nas direções que vão se apresentando e fazendo sentido a partir de pistas. Estas possibilitam tecer a rede das conexões que se apresentam como linhas de força que compõem os planos das *Gastronomias* em conjunto com a sustentação teórica que faz sentido para cada movimento no e do campo. Não é orientada pelo que se pressupõe saber de antemão acerca da realidade, condição que esvaziaria o mergulhar nas intensidades, mas pelo que se apresentou mais intensamente no conjunto de problemas do plano de pesquisa.

A adoção desse modo de pesquisar tem por princípio abordar o plano de investigação como estando sempre em vias de se construir, em um permanente processo de invenção é jamais concluído, assim como a vida (ROMANGNOLI, 2009). Essa perspectiva se assenta bem no caso do campo das *Gastronomias*, pois nela compreende-se que o conhecimento é também uma invenção, produzindo seu objeto de estudo ao mesmo tempo em que produz seus dados (KASTRUP, 2008) e seu próprio espaço, seu espaço de produção.

A cartografia é o método de acompanhamento de processos, compreendendo que a pesquisa e o plano em que ela acontece não está dissociado da vida e, portanto, a investigação se dá entre e com e não sobre. Assim, toda experiência cartográfica acompanha processos, mais do que representa estados de coisa; intervém na realidade, mais do que a interpreta; monta dispositivos, mais do que atribui a eles qualquer natureza; dissolve o ponto de vista dos observadores, mais do que centraliza o conhecimento em uma perspectiva identitária e pessoal. O método da cartografia implica também a aposta ético-política em um modo de dizer que expresse processos de mudança de si e do mundo (BARROS E BARROS, 2017).

Cartografar é muito mais uma postura do pesquisador em permitir que o objeto se expresse através da habitação do plano comum com outros pesquisadores, professores e alunos e todo movimento em que esteja inscrita no plano comum da pesquisa. Por isso cartografar o que se compreende como gastronomia exigiu acompanhar processos de

movimento de um espaço que se ocupa de pensar e praticar no âmbito acadêmico, em especial os curso de bacharelados das Universidades federais e o que se tem produzido nos espaços de divulgação científica.

Para esse texto há diálogos com o que advém Gastronomia a partir das construções e deslocamentos que um certo espaço dedicado teórico e acadêmico vem se ocupando. E se é tarefa da filosofia, se ocupar de pensar conceitos é a ela que recorreremos para pensar e articular entorno de uma inquietante questão que vem, na cartografia do campo, demonstrado a importância desse tema face a sua popularização em muitas dimensões.

Destacamos que não intentamos a construção de um conceito tampouco debater seus bons ou maus usos, mas sim, abrir o diálogo para alguns aspectos via a *i)* cartografia dos conceitos comumente utilizados requer submeter a uma estratégia de reconstrução de um passado recente para identificar o que dele permanece e o que dele irrompe e desloca e com fins a sobretudo; *ii)* compreender seus usos e pertinência na atualidade de forma que, possamos pensar, não mais o que é mas o que ele vem se tornando a partir das novas forças e formas que vão desenhando as *Gastronomias* hoje.

Esse esforço exige tentar dar conta dos usos que estão sendo feitos dos conceitos. Para dar-lhes vida é preciso que nos voltemos a sua precisão, para que respeitemos a sua especificidade. De todo modo verificamos que os usos do termo gastronomia sem precisão levam à utilização como sinônimos de culinária, de cultura alimentar e até de alimentação, como palavras desprovidas da sua real intenção que é fazer uma leitura de uma determinada realidade, como um modo de perceber algum aspecto do mundo.

Um conceito é, portanto, um modo de organizar a percepção do mundo, e assim, nunca é ou está isolado, mas é sempre uma constelação de conceitos. Juntos eles organizam e dão relevo a certos aspectos da realidade mais do que a outros.

Assim, quando se dá mais atenção e importância a certos movimentos e não outros, implica em disputar o que é a realidade, uma leitura do presente e como ele se organiza. Por exemplo, organizar a ideia de gastronomia como espaço de prática culinária com origens europeias em que a dimensão comercial é que recebe maior atenção é escolher uma dimensão em detrimento de outras. Por isso, construir e organizar um conceito deve ser feito a partir da leitura de uma realidade entendendo que estamos diante de uma disputa política de observar o passado-presente.

Nesse sentido, a face mais popular da gastronomia toma corpo com os programas de culinária que passam a ser prospectados como *reality shows* e apresentando um chefe de cozinha que comumente sabe utilizar bem os ingredientes disponíveis, as técnicas culinárias geralmente francesas em um determinado tempo de ação, que caiba num programa de televisão. Nem vamos tratar da sua aparência, barbas à mostra, muitas tatuagens no braço e um certo modo grosseiro dialogando com o uso de pinças para decorar com flores comestíveis a sua composição. Essa imagem informa uma certa gastronomia que vem sendo não apenas forjada, mas tensionada por outras possibilidades que o espaço teórico e acadêmico vem (des)construindo no chão da sala de aula e nos projetos de extensão universitária.

É por isso que para nós o cenário começa a se deslocar em muitas possibilidades e se abre quando a gastronomia alça as Universidades federais como formação superior do tipo bacharelado. A noção mais rudimentar de gastronomia em conjunto com a mais popular passa a ser desestabilizada. Nesse sentido, não importa que virem jargões pois ao ganhar muitos

campos de conhecimento vão perdendo a precisão, mas também vão se (des)construindo a cada movimento. Mas, é importante acima de tudo respeitar a especificidade do conceito, mesmo aquele que ainda não está plenamente completo, mas em vias de elaboração.

É mais importante problematizar para compreender para que é e quando se usa a palavra gastronomia e não uma outra. Alimentação, culinária, cozinha, cultura alimentar etc. Essas sempre andam juntas e se entendermos como conceitos. Estão todos juntos na formação de uma certa noção de Gastronomia que atenda as diversas, múltiplas e singulares dimensões que essa vem tomando na atualidade.

O deslocamento de sua ideia mais sacra, como a pregada por Brillat-Savarin ([1826] 1995) só para citar o exemplo mais usado nas publicações que analisam a gastronomia, nos põe diante de uma perspectiva que carrega elementos que devem ser problematizados e pensados à luz de sua época.

Embora sua perspectiva abrace dimensões já alargadas enumerando o aspecto relacional entre o humano enquanto se alimenta, há em sua obra nuances que não devem ser olvidadas, por exemplo, a ideia de bom gosto e a ideia de civilizar comportamentos que já vemos homogeneizados e praticados como as regras à mesa, regras de serviço, orientações do que e quando e como comer; e a pior delas, a informação de que a crítica gastronômica é uma prática que cabe aos gastrônomos. Se cabe ou não ao universo de formação dos Gastrônomos, não é tarefa de nossa alçada nesse texto, mas problematizar esses elementos como participantes do conceito que o Brillat-Savarin propõe é.

É também nesse autor que nos deparamos com a noção de alta gastronomia, pressupondo hierarquias entre formas, dimensões e culturas alimentares, dialogando com as proposições arcaicas de um mundo dicotômico em que classifica pelo status social e por certa ideia de transcendência ao divino. Alguns tem acesso e outros não devem acessar, distinção social econômica de acesso a bens para qualificar espaços distintos e exclusivos de um certo grupo social. Se considerarmos que há uma alta gastronomia, o que podemos considerar baixa? Ambas as noções colocam de forma pejorativa perspectivas de uma gastronomia que nos pareceu não caber mais na atualidade, embora elas coexistam em espaços espacialmente comerciais.

Para Michel Foucault, desde Kant, a tarefa da filosofia é impedir que a razão ultrapasse a experiência. Uma das dobras que Kant promove na história da filosofia é alterar o modo de se perguntar. Até Kant se perguntava o que é isso? Para Foucault esse modo de perguntar se interessa por algo que ao longo do tempo não se altera. Esse modo de perguntar era foco de uma filosofia atemporal, que não se importa com as marcas que o tempo deixa nas coisas. O deslocamento da filosofia Kantiana passa a questionar o que são as coisas agora.

É na filosofia de Michel Foucault que encontramos a ideia de uma guerra entre palavras e coisas. Para ele, há uma trincheira, há momentos em que as palavras colonizam as coisas e convencem a linguagem de que as palavras são as coisas, ou seja, representam as coisas. Nesse sentido, as palavras então produzem as coisas. Por isso nos parece muitas vezes que a culinária é gastronomia e que as imagens de chefes como os que apontamos acima são a tradução do que é a gastronomia, além de todo imaginário que vem sendo re e produzido ao longo do tempo com a noção exclusiva e excludente de gastronomia e gourmetização.

Mas na perspectiva aqui assumida, proposta pela filosofia foucaultiana, é importante compreender que um determinado conceito é livre para deslocar-se no tempo e essa tarefa

cabe a quem se ocupa de pensá-lo. Cabe inclusive não o eternizar em condições passadas e sacralizadas como corretas, únicas e com elevado peso de uma certa história ocidental que a tudo denominou e originou segundo suas próprias condições de possibilidade, a de uma civilização conquistadora de um sul global que ruma traumas até hoje.

Nesse sentido, nos ocorre que o campo teórico-acadêmico das *Gastronomias* segue inventando o que é Gastronomia ao invés de tentar conhecer o que é gastronomia, para além do que já está posto, naturalizado e essencializado, até mesmo nos currículos dos cursos superiores. Por isso, compreender o estado delas na atualidade é incorrer numa análise do que ela é hoje segundo as contingências e o que é em certas condições de possibilidade. Ou seja, sua permanência nas universidades não se sustenta sob algumas condições. É preciso seguir e inventar novos espaços que deem conta de uma operação de criação de novos territórios e, portanto, de criação de novos significados para o que advém Gastronomia hoje.

A filosofia de Kant e Foucault quer entender as coisas, não onde elas nascem, mas inscritas nas condições de possibilidade, condições de um presente, movente e contingente. Dito de outro modo, interessa não apenas o que fica eternamente nas coisas, que não se altera, mas justamente como as coisas se alteram de acordo com a passagem do tempo e as contingências.

É dessa forma que passamos a compreensão das definições e construção de um conceito pelo que ele nos diz no presente, como ele se apresenta hoje e essa dimensão carrega a disputa também pelo que é o presente, o que demonstra que estamos num campo de relações políticas. Um presente que se ocupa de cuidar da vida pelas vias das ativismo que envolve o meio ambiente, a luta por alimentos mais saudáveis, desde a sua produção, armazenamento e distribuição. É diferente de um presente que pensa a realidade pela via do agronegócio, que invisibiliza populações originárias, estimula a monocultura e promove o desmatamento. A partir de cada presente escolhido forjar-se-á uma noção alargada de Gastronomia.

O conceito é uma definição de como agora as coisas se movem e para qual lado sempre atravessado por um presente político. É, portanto, um conceito político. Avançando, o conceito de Gastronomia que cada um de nós assume em nossas pesquisas é, portanto, um compromisso político com um sistema de pensamento que estamos nos associando. É, ao fim e ao cabo uma escolha ética, estética de nuances de mundos que dialogam para atender que há uma perturbação social, a Gastronomia na Universidade.

Há nela elementos que vem perturbando as práticas sociais, não apenas porque vemos o crescente uso do termo para anunciar qualquer adjetivo que trate de alimentos, para impor certa condição de qualidade, de requinte, de luxo, de sabor, de distinção e com os cursos de bacharelado uma nova forma de racionalizar cientificamente suas práticas, a receita, as culinárias e as formas de servir e comer na atualidade e ampliando para novos espaços outros desde a produção artesanal do alimento e seu consumo, como ato ético político.

As *Gastronomias* vêm perturbando não apenas os cozinheiros mais tradicionais, mas as donas de casas, os arquitetos e os que se ocupam da alimentação nos hospitais, os químicos e os cientistas de alimentos. Vem deslocando as concepções de experiências no Turismo e desenhando novas formas de entretenimento nas viagens. Radicalizando as lutas com a terra e a agricultura familiar em apoio a produção artesanal como alternativa de pensar formas mais éticas de consumo que enfrentem o sistema capitalista industrial. Importa dizer que o termo não está apenas em voga, mas vem desenhando novas práticas, novas formas de consumir

alimentos e experiências em torno deles por isso. Savarin não nos basta e é preciso problematizá-lo, mas não o esquecer.

Compreender a Gastronomia hoje é então se perguntar o que somos enquanto corpo teórico, curso e profissão? O que somos diante das contingências, diante das múltiplas condições de possibilidades.

A compreensão e a identificação de um conceito nos impõem então uma tarefa mais ampla, de compreender o que é a realidade contemporânea. O que está em jogo e como conforma tal realidade. É tão imperativo que escolher uma reunião de palavras que parecem fazer sentido para descrever do que queremos tratar. Talvez, nem mesmo esse texto esteja dando conta de tal tarefa. O que se impõe e a tarefa de problematizar o que temos disponível, não exatamente propor um novo arranjo de palavras que diz mais do mesmo, mas de articular com o que os cursos superiores, pesquisadores e gastrônomos pesquisadores querem com esse novo território nas ciências. Pensar em qual luta nos cabe é se perguntar mais uma vez quem somos nós e o que estamos fazendo aqui.

Os movimentos cartografados também passam a questionar e inflectir para *Gastronomias* outras que tem desejos de transpor os traumas coloniais e avança sobre aspectos de uma noção ampliada de experiência e vida, compreendendo que a luta pela sobrevivência passa antes e acima de tudo em como produzimos nosso alimento e como nos alimentamos e tudo que envolve esses aspectos na atualidade.

É então por compreender que há uma guerra do outro lado do mundo, na sua esquina e no nosso prato que a noção de Gastronomia é alargada e vem construindo novas surpresas e conexões. Se nos parecia estar enclausurada nas práticas culinárias codificadas pelas regras francesas, ela expande para os fazeres tradicionais de povos que nem mesmo conhecíamos, ampliando à recente noção de cultura alimentar. Essa perspectiva não somos nós que desejamos, está posta no campo de práticas e sobretudo nas Universidades em seus cursos e produções científicas mesmo que não tenhamos nos dados conta.

Antes fixado também na figura do chefe de cozinha e na dimensão comercial como sua quase única faceta avança ampliando a noção para uma Gastronomia outra que investe do ideal alimento-saúde e põe no jogo elementos que andavam esquecidos para pensar uma vida mais saudável, como a saúde dos solos, as formas de produção, a agricultura familiar, a agroecologia, cuidado com sazonalidade dos biomas e também a dimensão dos prazeres, mesmo esse que anda capturado pela noção de (economia da) experiência.

Tomemos como exemplo o seguinte conceito, desenhado pelo professor Hermano:

Cuidar do alimento é zelar toda a cadeia alimentar, desde como se produz o alimento, ao seu retorno à natureza, de forma a fechar o ciclo alimentar. A gastronomia como uma ciência ampla da cultura alimentar, integrada à vida e à natureza é um instrumento para colocar em ação o cuidado com o meio ambiente. A gastronomia se preocupa desde a produção, passando pelo consumo e o destino dos alimentos. Logicamente, está ligada a todo o ciclo dos alimentos. Para isso, deve-se cuidar de como se come e, principalmente, do que se come. Negar isto traz um custo ambiental e social. Fazer gastronomia é ter ciência de como somos inter-relacionados e interdependentes com a terra, é ter consciência do ciclo alimentar. (CAMPOS FILHO, MATOS, 2021, p. 01)

Importa dizer que estamos num esforço de tentar escrever, pensar e falar que é também da ordem do irracional do inapreensível. Estamos falando possivelmente de algo que

não tem contorno e é indeterminado. Então nosso desafio é colocar no papel, utilizar palavras sobre uma realidade que não são racionalizáveis. Não ter um conceito para nos ancorar, postulados para acessá-la cientificamente ou ordens e normas de toda sorte para chamá-la de ciência, não impede que pratiquemos ciência em nome dela.

Tomemos a noção de ciência de Latour (LATOURE, WOOLGAR, 1997), que junto com outros tantos outros pesquisadores já desconfiam que esse debate sobre o que é ciência é obsoleto. Nos amparamos nas ciências duras para compreender uma certa Gastronomia não nos impede de um maior diálogo com outras práticas sociais para praticar ciência.

Mais importante que termos um suposto centro de equilíbrio para referenciar é pensar que cada vez que fazemos ciência em nome da Gastronomia estamos construindo Gastronômias outras. Cada movimento desse espaço que está em franco processo de construção coletiva, vai se desenhando a partir das forças que se tornam mais ou menos presentes. E esse movimento é feito pelo que delas se ocupa, por quem apenas está no plano comum do espaço teórico acadêmico. Ou seja, é pela via da pesquisa e da produção em seu nome que vão sendo construídos suas bases, problematizando alguns postulados instituídos que parecem endurecer sua condição e reduzir as possibilidades. Dito de outro modo, um conceito não nascerá de um pesquisador, mas da construção de muitos pensamentos alargados da realidade que estamos escrevendo e inscrevendo como Gastronomia.

Dizer isso impacta em compreender que alguns dos saberes que constelam as *Gastronômias* serão passíveis de contornos científico e outras nem tanto e outras não serão de jeito nenhum, ou seja, dialogarão também com saberes tradicionais.

Estamos diante da construção de um conceito que envolve sentires, corpos em contato com um mundo, um mundo em movimento e pensar sobre esse conceito envolve experiências singulares e demanda conexões múltiplas inacabadas e impossível de serem reduzidas a um uno, a um único conceito. Ou seja, é possível que tenhamos muitos conceitos em jogo, assim como muitas *Gastronômias* e muitas Ciências Gastronômicas.

E compreender ainda mais, um conceito é forjado a partir de uma perturbação social, não apenas de uma ou muitas vias da racionalidade objetiva. O conceito surge da perturbação também de um campo sensorial e afetivo, acima de tudo. Dizer isso é assumir a movimentação de construção de um campo acadêmico que para existir perturba os campos dos afetos e ativa o campo sensorial daqueles que se dispõem a tentar compreender o que advém Gastronomia. Ou seja, é também, parafraseando Foucault ([2009] 2013, p. 20) "sonhar com uma ciência, digo mesmo uma ciência, que tenha esses espaços diferentes, esses outros lugares, essas contestações, míticas e reais do espaço que vivemos [...]"

Não é demais dizer que nosso desafio é enorme e os processo que se desenham no campo, desde os que envolve o ato de cozinhar privado ou comercial, as formações de todos os níveis as muitas e diversas pesquisas têm com esforço se articulado para a construção de redes que suportem sempre as *Gastronômias* que queremos. Que nós, pesquisadores que pensamos e se enredam nela, possamos fazer isso e não outrem.

REFERÊNCIAS

BARROS, L. M. R de. BARROS, M. E. de Barros. O problema da análise em pesquisa cartográfica. In: PASSOS, E. KASTRUP, V. TEDESCO, S. (org). **Pistas do método da cartografia**: a experiência da pesquisa e o plano comum. V. 2. Porto Alegre, Ed. Sulina, 2016.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. Trad. Paulo Neves. 8. ed. São Paulo: Companhia das Letras, [1826] 1995.

CAMPOS FILHO, H. J. M., MATOS, F. DE O. **O lugar permacultural e a restauração no ciclo alimentar**. Conexão Ciência e Tecnologia. Fortaleza, CE, v.15, p. 01-07, 2021.

DELEUZE, G; GUATTARI, F. **Mil Platôs**: capitalismo e esquizofrenia 2. Coordenação da tradução de Ana Lucia de Oliveira, Aurélio Guerra Neto e Célia Pinto Costa. Revisão técnica Luiz B. I. Orlandi. 2. ed. 6 reimpressões. Rio de Janeiro: 34, (1995), v. 1. [1980], 2019a.

FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber**. Tradução Luis Felipe Baeta Neves. 3.ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, [1969] 1987a.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso**. Aula inaugural no Collège de France. Pronunciada em 2 de dezembro de 1970. Tradução de Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, [1971] 2014.

FOUCAULT, M. **A verdade e as formas jurídicas**. Conferências proferidas na PUC-Rio por Michel Foucault em 1973. Tradução: Eduardo Jardim e Roberto Machado. Rio de Janeiro: Nau, [1973] 2013a.

FOUCAULT, M. **O corpo utópico, as heterotopias**. Tradução de Salma Tannus Muchail. Posfácio de Daniel Defert. São Paulo: Edições n-1, [1966] 2013b.

LATOUR, B; WOOLGAR, S. **A Vida de Laboratório**: a produção dos fatos científicos. Rio de Janeiro, Relume Dumará. 1997.

LOURAU, R. Implicação. In: ALTOÉ, S. **René Lourau**: analista institucional em tempo integral. São Paulo: Hucitec, 2004.

KASTRUP, V. A rede: uma figura empírica da ontologia do presente. In: PARENTE, André (org.). **Tramas da rede**. Novas dimensões filosóficas, estéticas e políticas da comunicação. Editora Sulina, 2004.

KASTRUP, V. O método da cartografia e os quatro níveis da pesquisa- intervenção In: CASTRO, L. R. de; BESSET, V. L. (Orgs.). **Pesquisa- intervenção na infância e juventude**. Rio de Janeiro: Trarepa/FAPERJ, 2008, p. 465-489.

ROMAGNOLI, R. C. O conceito de implicação e a pesquisa-intervenção institucionalista. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte - MG, vol. 26, n. 1, 2014. 44-52.

ROMAGNOLI, R. C. A cartografia e a relação pesquisa e vida. **Psicologia & Sociedade**, Belo Horizonte - MG, vol. 21, n. 2, 2009. 166-173.

PASSOS, E.; BARROS, R. B. A cartografia como método de pesquisa-intervenção. [2009] In: PASSOS, E.; KASTRUP, V.; ESCÓSSIA, L. (Org.) **Pistas do método da cartografia**: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade. Porto Alegre: Sulina, 2015. p. 17- 31.

¹ Avisos aos leitores:

*

No Item Referências assim como nas citações dos autores há duas indicações de ano, uma do ano de primeira publicação outra do ano da edição consultada. Esse dado ajuda ao leitor e ao pesquisador compreender não apenas as contingências em que se deu a escrita do livro, mas também das edições traduzidas e seus tradutores. Exemplo: FOUCAULT ([1971] 2015)

**

O leitor vai perceber que há, ao longo do texto, uso das palavras: gastronomia, turismo e alimentação com grafias distintas. Ora com letra inicial maiúscula, ora com inicial minúscula. Bem, se trata de um recurso para se referir aos campos, aos campos de conhecimento quando em letra maiúscula, compreendendo que são espaços dedicados não exclusivos, mas detém certa organização, uns mais que outros como veremos. Quando for escrita em letra minúscula estamos nos referindo ao termo simples.