

## Em meio ao caos, um motivo para celebrar

*In the midst of chaos, a reason to celebrate*

*En el medio del caos, una razón para conmemorar*

Ivan Bursztyn | [ivan@gastronomia.ufrj.br](mailto:ivan@gastronomia.ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0002-3154-9421>

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

Cláudia Mesquita Pinto Soares | [claudiasoares@ufrj.br](mailto:claudiasoares@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-0095-3891>

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

Daniela Alves Minuzzo | [daniela.minuzzo@ufrj.br](mailto:daniela.minuzzo@ufrj.br)

<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

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

Rodrigo Cotrim de Carvalho | [rodrigo.cotrim@usp.br](mailto:rodrigo.cotrim@usp.br)

<https://orcid.org/0000-0003-2899-2761>

Escola de Comida e Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.



BURSZTYN, I.; SOARES, C. M. P.; MINUZZO, D. A.; CARVALHO, R. C. Em meio ao caos, um motivo para celebrar. Editorial. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 6-8, jun. 2021.

Este editorial antes de mais nada é uma celebração. A Revista Mangút foi idealizada e lançada em meio a um cenário de profundas adversidades. Enfrentamos uma das maiores crises sanitárias da história mundial com a pandemia do novo Coronavírus, em um contexto sociopolítico e econômico bastante desfavorável para a sociedade brasileira, em especial para as universidades públicas. Mesmo diante de muitos motivos para paralisarmos, acreditamos cada vez mais na urgente necessidade de nos organizarmos coletivamente para avançarmos na consolidação do campo científico da Gastronomia.

Além do lançamento da primeira edição da revista, celebramos outras conquistas do campo, como a aprovação pela Capes do 1º Mestrado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará (UFC), idealizado e coordenado pelo grupo de professores que compõem o curso de Gastronomia desta instituição. Comemoramos também os 10 anos do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), departamento ao qual a revista está vinculada.

Temos trabalhado incansavelmente pautados em um compromisso acadêmico que tem a ciência como balizadora, para garantir a publicação de uma edição de elevada qualidade. Desde o anúncio do lançamento da chamada pública para recebimento de trabalhos para a 1ª edição desta revista, ocorrido no I Encontro de Pesquisadores em Gastronomia (ENPEGASTRO), realizado em novembro de 2020, contamos com o apoio e entusiasmo inestimáveis da comunidade acadêmica, em especial de nosso Conselho Editorial, nosso comitê de avaliadores/as e os/as autores/as que confiaram a publicação de suas pesquisas à revista. Este esforço coletivo é o que nos move e nos faz crer que, apesar das dificuldades, são maiores os motivos para apostar na universidade e na pesquisa como meio de construirmos um mundo diferente.

Para a edição de lançamento foram recebidos 56 manuscritos, entre artigos originais, ensaios teóricos, relatos de experiência, resenhas críticas e narrativas, relatos e estudos de caso. Para a avaliação dos manuscritos compusemos um comitê com 77 pareceristas, todos com titulação de doutorado, de diferentes formações e distribuídos pelo território nacional, de modo a cobrir um amplo espectro de temas e realidades propostos pelos/as autores/as. Devido ao grande número e à qualidade das submissões recebidas, a edição de lançamento foi dividida em dois números, este, publicado em junho de 2021, e o número 2, previsto para ser publicado em dezembro deste ano. Após criteriosa avaliação por pares, foram aprovados e selecionados 9 artigos originais, 2 ensaios teóricos, 2 relatos de experiência, 1 narrativa e 1 resenha crítica para compor este número.

Nesta seleção buscamos incluir a maior diversidade possível de temas, formatos e regiões geográficas. São apresentadas pesquisas vinculadas a instituições de quatro das cinco regiões brasileiras, além de uma de Portugal. Os artigos abordam temas como permanências e transformações de culturas alimentares, formação, conhecimento e referências na área de Gastronomia no Brasil e no exterior, turismo, religiosidade e terminologias, sempre com a Gastronomia como ponto central de um diálogo com outros saberes. Os ensaios buscam refletir sobre o campo em perspectiva teórica e metodológica, os relatos apresentam práticas pedagógicas e de comensalidade, a narrativa tece uma reflexão sobre a cultura alimentar do Recife em formato de carta e, por fim, a resenha crítica traz um debate fundamental sobre as tecnologias de produção de alimentos e seus desdobramentos.

Os temas aqui reunidos compõem as latências que emergem dos mais diversos espaços acadêmicos do país. São pesquisadores/as, professores/as e alunos/as, dos cursos de

Gastronomia ou de cursos que estabelecem diálogos com a área, que dedicaram seus olhares para nos proporcionar uma leitura crítica, reflexões e experiências.

Embora esse seja um momento de celebração, estamos atentos aos desafios que se seguem. Ainda há muito a ser construído na área, com maior diálogo entre pesquisadores e instituições. Entendemos que a colaboração entre os protagonistas da pesquisa em Gastronomia será fundamental para o fortalecimento de nossas ações e a criação de um ambiente profícuo de interações.

A recente entrada da Gastronomia no contexto acadêmico, buscando consolidar-se como campo científico, em uma conjuntura de desincentivo à ciência, de desinvestimento nas universidades e de desinformação com descrédito sobre o próprio caráter crítico e disruptivo da Gastronomia, nos posiciona à margem do debate científico. Este, que pode ser um espaço de muitas privações e desafios, é ao mesmo tempo um espaço de possibilidade radical de resistência para a produção de novos discursos e a afirmação de existência. Não buscamos com esta perspectiva romantizar ou idealizar as dificuldades postas, ao contrário, buscamos reconhecer a complexidade dessa posição e agirmos coletivamente para lidar com ela de forma a romper com determinados padrões de reprodução de opressões.

É desse olhar da margem, em uma perspectiva contra hegemônica, que nasce esta revista. Seu nome, Mangút, cujo significado representa tanto comida, quanto comer na língua indígena Krenak/Tupi-Guarani, busca contemplar um olhar nosso sobre nós, do sul para o sul. Um olhar que rompa com as definições feitas e impostas sobre a margem, que construa novas epistemologias, novas inquietações, novas lógicas de relações e de pesquisa. Buscamos e incentivamos trabalhos alinhados com essa perspectiva.

Esperamos que Mangút cumpra o papel de ser mais que um espaço dedicado à Gastronomia, mas também geradora e propulsora de debates, inquietações e reflexões para o fortalecimento e consolidação do campo científico da Gastronomia. A partir disso e distante de desejar atomizar a Gastronomia aos/as gastrônomos/as e aos que dela se ocupam na docência e pesquisa, desejamos estabelecer conexões para construção de uma rede que não apenas fortaleça, mas amplie os horizontes de compreensão e atuação do que é a Gastronomia hoje. É na pauta da reflexão coletiva sobre o papel da Gastronomia e sua capacidade de leitura social que a revista avança na dinâmica de apoio na construção do campo, desse saber que não apenas é central, mas vital em nossas vidas, o comer coletivamente.

Boa leitura!