Revista HOSPITALIDADE
Dossiê: Gastronomias e Comensalidades – Volume 21, 2024
ISSN 1807-975X

# A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra

# The invention of gastronomies: for another gastronomy

# La invención de las gastronomías: por una gastronomía diferente

Cláudia Mesquita Pinto Soares [1]
Andréa Costa da Silva [2]
Marcia Bastos de Sá [3]

**Resumo:** Este estudo cartografa o campo teórico-acadêmico da gastronomia, elaborando uma rede-dispositivo baseada na noção de diagnóstico do presente, proposta por Michel Foucault. O objetivo é apresentar o conceito de "gastronomias", fundamentado nas inter-relações entre o campo teórico e a atuação dos cinco bacharelados em gastronomia oferecidos nas universidades públicas nacionais. Observando a circulação do pensamento sobre gastronomia em espaços de divulgação científica, como periódicos, eventos acadêmicos, livros e fóruns de produção e debate, foi possível captar as composições atuais desse campo. Por meio do método cartográfico, entendido como um espaço coletivo para a produção de dados e intervenções, foi construído um mapa de rede – dispositivo que caracteriza a gastronomia do presente e contextualiza a noção de "gastronomias". As análises desenvolvem-se a partir de uma perspectiva coletiva, privilegiando as redes de relações e as contradições, agenciamentos e exterioridades que configuram o plano investigativo. Tal abordagem pressupõe uma participação implicada no campo, enfatizando as forças que atuam sobre ele, e finaliza demonstrando que o saber é forjado pelas práticas teórico-acadêmicas em ação, que vêm construindo o que desejam para as gastronomias do presente.

**Palavras-Chave:** Gastronomia, campo, ensino superior, cartografia, gastronomias.

**Abstract:** This study maps the theoretical-academic field of gastronomy, creating a network-device based on Michel Foucault's notion of diagnosing the present. The aim is to present the concept of "gastronomies", based on the interrelationships between the theoretical field and the work of the five bachelor's degrees in gastronomy offered at national public universities. By observing the circulation of thought on gastronomy in scientific dissemination spaces, such as journals, academic events, books and production and debate forums, it was possible to capture the current compositions of this field. Using the cartographic method, understood as a collective space for the production of data and interventions, a network map was constructed – a device that characterizes the gastronomy of the present and contextualizes the notion of "gastronomies". The analyses are developed from a collective perspective, focusing on the networks of relationships and the contradictions, agency and exteriorities that shape the investigative plan. This approach presupposes an involved participation in the field, emphasizing the forces that act on it, and concludes by demonstrating that knowledge is forged by theoretical-academic practices in action, which have been building what they want for the gastronomies of the present.

[1] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: claudia.gastronomia@nutricao.ufrj.br – ORCiD: https://orcid.org/0000-0003-0095-3891
[2] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: acostadasilva@gmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0000-0003-4130-1646
[3] Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ. E-mail: marciabastossa@gmail.com – ORCiD: https://orcid.org/0000-0001-5604-8757

**Key words:** Gastronomy, field, higher education, cartography, gastronomies.

**Resumen:** Este estudio mapea el campo teórico-académico de la gastronomía, creando un dispositivo-red basado en la noción de diagnóstico del presente de Michel Foucault. El objetivo es presentar el concepto de «gastronomías», a partir de las interrelaciones entre el campo teórico y el trabajo de las cinco licenciaturas en gastronomía ofrecidas en universidades públicas nacionales. Observando la circulación del pensamiento sobre gastronomía en espacios de divulgación científica, como revistas, eventos académicos, libros y foros de producción y debate, fue posible captar las composiciones actuales de este campo. Utilizando el método cartográfico, entendido como espacio colectivo de producción de datos e intervenciones, se construyó un mapa en red – dispositivo que caracteriza la gastronomía del presente y contextualiza la noción de «gastronomías». Los análisis se desarrollan desde una perspectiva colectiva, centrándose en las redes de relaciones y en las contradicciones, agencias y exterioridades que conforman el plan de investigación. Este abordaje presupone una participación involucrada en el campo, enfatizando las fuerzas que actúan sobre él, y concluye demostrando que el conocimiento es forjado por prácticas teórico-académicas en acción, que vienen construyendo lo que quieren para las gastronomías del presente.

**Palabras clave:** Gastronomía, campo, enseñanza superior, cartografía, gastronomías.

## 1 Introdução

O presente ensaio objetiva apresentar reflexões sobre o que se entende como gastronomia, fundamentando-se nos movimentos teóricos acadêmicos dedicados à formação superior nesse campo do conhecimento. Trata-se de um ensaio voltado para uma pesquisa mais ampla, com base nas publicações das quatro edições do Enpegastro – Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil – e das sete edições da Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Essa pesquisa envolve, ainda, uma participação ativa no coletivo Rede de Bacharelados Públicos em Gastronomia do Brasil e o escrutínio dos projetos pedagógicos de curso de bacharelado, assim como outros documentos de divulgação científica em que a nominata ‘gastronomia’ aparece. Nesse sentido, parte-se do pressuposto de que usar o termo ‘gastronomia’ em título, palavras-chaves ou resumo significa associar-se a esse campo do conhecimento.

Começamos por propor o uso do termo “gastronomias”, compreendido sob a noção postulada pelas construções acadêmicas emergentes, especialmente nos cursos de bacharelado em gastronomia, que constituem um ponto de inflexão ao inserirem esse campo nas racionalidades científicas. Observa-se, assim, o delineamento de um campo de pensamento caracterizado por múltiplas e variadas conexões.

Nossa busca pela compreensão do conceito de gastronomia não pretende remontar às suas supostas origens, mas basear-se na análise das condições que possibilitaram a emergência desse

saber nos espaços universitários, adotando a perspectiva da "ontologia do presente", conforme o método arqueológico foucaultiano (Foucault, 1969/1987). A ontologia do presente é essencial para o pensamento de Foucault, uma vez que ele constantemente indaga "o que somos", sempre partindo do pressuposto de que somos apenas o que estamos sendo no contexto contemporâneo. Para Foucault, o presente não se refere à atualidade, mas sim ao acúmulo de forças históricas que persistem e influenciam o contemporâneo, somadas a contingências reais que o tempo presente suporta. A análise é suportada pelo pensamento "O que é que, no presente, faz sentido atualmente para uma reflexão filosófica" (Foucault, 1969/1987, p. 104).

Observamos que a gastronomia contemporânea abarca variáveis históricas que se mantêm mais ou menos presentes ao longo do tempo e que, a partir de movimentos e atualizações, agenciamentos e contingências de autores e suas produções, moldam sua configuração atual. Esse processo de constante atualização é mediado pelas forças que operam o presente, incluindo os jogos acadêmicos e teóricos que dominam a cena científica.

A ideia de uma "gastronomia outra" surge do conceito de "vida outra", apresentado por Foucault, que questiona as lógicas discursivas tradicionais e propõe uma nova perspectiva sobre o presente por meio da noção de resistência. Em sua aula *A coragem da verdade,* Foucault (2011, p. 253) recorre aos cínicos para discutir a verdade e a vida filosófica, enfatizando a necessidade de uma vida que promova a alteridade, cujo objetivo é a transformação do mundo: "Uma vida outra para um mundo outro".

Adotar a noção de "gastronomias" implica reconhecer que o campo se encontra em plena elaboração e transformação, caracterizado pela instabilidade e pela constante expansão para espaços desconhecidos. Este caráter instável aponta para a ausência de uma ordem ou norma que o oriente de forma absoluta; ao contrário, os discursos que surgem nesse campo seguem múltiplas direções e ocupam territórios diversos. Em todos esses contextos percebe-se que nenhum território compreende a gastronomia da mesma forma, o que nos leva a afirmar que há, de fato, uma multiplicidade de "gastronomias" em prática.

Seguindo o pensamento de Foucault (2014), que compreende a ciência como um tipo de discurso característico de uma determinada época, e alinhando-o à visão de Bruno Latour (2000)

sobre a ciência como prática social, optamos por nos distanciar de termos como "ciência", "cientificidade" e "cientificação" em relação à gastronomia. Tal afastamento visa evitar a construção de um discurso cientificista, que atribuiria à ciência uma posição de superioridade sobre outras formas de compreensão da realidade humana. Sob essa orientação foucaultiana, entendemos a gastronomia como um saber que aspira à cientificidade, abordando-a a partir de práticas de pesquisa que integram de maneira indissociável as dimensões de ensino, pesquisa e extensão.

Assim, assumimos a gastronomia como um dispositivo no sentido foucaultiano e a entendemos como uma rede complexa e em constante fluxo de interações, ainda não encapsulada em uma forma científica completamente organizada. Essa rede se caracteriza pela ausência de um conjunto teórico consolidado por categorias fixas, capazes de explicitar os enquadramentos cristalizados nos espaços disciplinares das ciências e em suas respectivas instituições.

Foucault (1976/1977, p. 194) define o conceito de dispositivo como

> [...] um conjunto de discursos, práticas, instituições, leis, normas e decisões que se articulam entre si e que, em determinado momento histórico, se ligam formando uma rede de saberes e poderes, que têm a capacidade de regular e modelar o comportamento e a subjetividade humana.

Assim, ao tomarmos a gastronomia como dispositivo, reconhecemos que ela não é apenas um campo de conhecimento, mas um espaço de poder e saber em constante construção, em que múltiplos elementos se conectam e interagem, moldando a forma como as diversas práticas que enredam o ser humano no ato de alimentar-se são entendidas e disseminadas.

A gastronomia, como dispositivo, não se limita a uma definição estrita ou estática; está em contínuo movimento, refletindo as mudanças sociais, políticas e culturais. Nesse contexto, se distende das fronteiras acadêmicas tradicionais, criando possibilidades de conhecimento que desafiam os limites das disciplinas convencionais e das categorias fixas.

No caminho que Foucault percorre para compreender as condições de aparecimento dos saberes e das respectivas práticas, ele desloca o conceito de episteme para o de dispositivo e, mais tarde, para o conceito de prática. O dispositivo, segundo ele, é mais geral que a episteme. Nos seus últimos textos, o termo episteme aparece, portanto, como sinônimo de saber (Castro, 2016).

A episteme, conforme Foucault, refere-se ao conjunto de pressupostos, normas e estruturas de pensamento que orientam a produção de conhecimento em uma determinada época histórica. A episteme é um sistema subjacente que estrutura como o conhecimento é gerado, categorizado e validado dentro de uma sociedade. Para Foucault (1990), uma episteme muda ao longo do tempo, deslocando as condições de possibilidade do saber e reformulando os campos do conhecimento, como vemos em sua análise da história das ciências.

## 2 Método arqueológico

O presente trabalho se inspira nas nuances do método arqueológico proposto por Michel Foucault (1969/1987), associando-o ao método cartográfico. A intenção é demonstrar que a chegada dos cursos superiores de gastronomia provoca uma inflexão que desestabiliza o que convencionalmente entendemos por gastronomia, fenômeno que chamamos de "acontecimento". Para o filósofo, a ideia de acontecimento pode ser resumida como a abertura de um campo de possibilidades, pondo em questão qual seria o campo atual das experiências possíveis.

Abordar a gastronomia e seu campo de conhecimento pela ótica da filosofia é sobretudo pensar sua própria atualidade discursiva, que é questionada como acontecimento, do qual ela pode dizer o sentido, o valor e a singularidade filosófica (Foucault, 1984, p. 104).

O método arqueológico propõe a desestabilização do instituído ao escavar suas fundações, abrindo espaço para o "não saber". Foucault, ao examinar o mundo das contingências, nos oferece uma análise que "desterritorializa, desfamiliariza e nos leva ao estranhamento, sem um porto firme ou um ponto de ancoragem, de modo que todos os portos são portos de passagem" (Veiga-Neto; Rech, 2014, p. 25). Conforme aponta Caffagni (2017), os principais elementos desse método são a heterogeneidade, a conectividade, a problematização, a composição, a colagem e a sobreposição de métodos e estratégias de pesquisa variadas. Assim, é possível compreender que "[...] cartografar é acompanhar o traçado de linhas de força que compõem agenciamentos singulares" (Deleuze; Guattari, 1995, p. 31).

SOARES, C. M. P.; SILVA, A. C.; SÁ, M. B. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 712-732, 2024.

A adoção da cartografia como método de pesquisa tem como princípio a abordagem do plano investigativo como algo em constante construção, um processo contínuo de invenção que nunca é concluído, assim como a vida (Romagnoli, 2009). Essa perspectiva é particularmente pertinente ao campo da gastronomia, pois nela se entende que o conhecimento também é uma 'invenção', criando-se seu objeto de estudo ao mesmo tempo que se produzem seus dados (Kastrup, 2008) e o espaço no qual esses dados são produzidos.

Foucault (1970/2014), assim como Deleuze e Guattari (2019), se posiciona radicalmente contra qualquer perspectiva totalizadora da realidade, propondo uma abordagem mais ampla, que rompe com noções totalizantes e com a ideia de um esquema de representação unificado. Essas lentes fundamentam nossa escolha por acompanhar cartograficamente os movimentos no campo teórico e acadêmico das gastronomias.

As contingências referem-se a uma realidade que não é dada de antemão, mas que está em constante pactuação. Em outras palavras, tudo pode mudar no curso da história (Veiga-Neto; Rech, 2014). A contingência, em seu sentido radical, pressupõe que cada autor pensa e escreve imerso no seu tempo, atentando-se à atualidade teórica e política, assim como ao vínculo entre suas análises histórico-filosóficas e suas ações políticas.

Do mesmo modo, o método cartográfico, enquanto percurso de pesquisa, privilegia os movimentos do campo e o acompanhamento dos processos em andamento, rejeitando a busca pela estática dos objetos ou seus fins predeterminados. A intenção é a de mapear as conexões e forças envolvidas no saber para, enfim, compreender o que se delineia como gastronomia no presente.

Por fim, apresentar a gastronomia hoje no espaço teórico e acadêmico implica realizar um diagnóstico das forças históricas que a sustentam no presente. O que se configura como presente é, portanto, distinto do que é recente. O recente só pode ser compreendido por meio das emergências das forças contingenciais, que, conforme Foucault (2002), não podem ser racionalizadas, mas sim experimentadas, pois estão sendo compostas de forma gradual. Esses movimentos podem ser acompanhados em sua processualidade, acessando o fluxo que revela esse conjunto multilinear, tal como o esboço de uma tapeçaria, algo sem definição ainda, mas a caminho de assumir uma forma final.

A gastronomia, ao ser abordada sob essa ótica, emerge como um campo fluido e multifacetado, que se atualiza constantemente, conforme as mudanças ocorridas nos saberes científicos, nas tecnologias alimentares e nas transformações socioculturais. Assim, a análise da gastronomia como dispositivo revela não apenas os mecanismos de controle e de normatização da alimentação, mas também as possibilidades de resistência e de reconfiguração das práticas alimentares, que podem, ao mesmo tempo, reafirmar ou subverter as normas estabelecidas.

Nessa perspectiva, o campo a ela dedicado apresenta características rizomáticas, e isso significa que não obedece a uma lógica estruturada, em que os pares orbitam em torno de um centro, ou mesmo segue no movimento arborecente de conhecimento, onde os saberes derivam de um núcleo comum, como na organização da ciência da atualidade. Essa dinâmica é operada pelo dispositivo como modo de organização descentralizada e desafia a lógica bourdiesiana (Bourdieu, 1983) que tradicionalmente rege os campos científicos.

A noção de gastronomias e seu campo rizomático são apresentados a seguir.

## 3 Invenção das gastronomias do presente

Em nossa perspectiva, e a partir dos referenciais teóricos metodológicos adotados, foi possível verificar que há um emaranhado de temas e conexões relativos à gastronomia que estão em processo de diálogo, num esquema de formação de uma gastronomia outra, que deseja ser forjada à luz de novos paradigmas e distante dos seus pressupostos eurocentrados, que deseja se fazer mais distante da sua dimensão comercial exclusiva e excludente, sobretudo pondo em pauta as várias maneiras de se relacionar com o alimento e com a sobrevivência da espécie humana.

Assim, a gastronomia em sua configuração presente transcende a prática culinária ou a análise crítica gastronômica que foi predominante em determinadas épocas. A sua compreensão mais atual abarca um sistema de pensamento complexo, que define as relações entre o ato de comer, a comida e seu processo de produção e toda sorte de relações que estabelece com o ser humano e seus alimentos. Este sistema inclui conceitos como o de arte culinária, cultura alimentar, soberania e segurança alimentar, com destaque para o Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), além de outras perspectivas que englobam

valores que perpassam outras práticas acadêmicas contemporâneas da gastronomia, como as abordagens da agroecologia e da saúde única (One Health)[4].

Discursos sobre a gastronomia, em diversos momentos da história, buscavam estabelecer normas e diferenciá-la de outros modos de alimentação, muitas vezes com o objetivo de distinguir os seres humanos dos animais ou dos povos considerados não civilizados.[5] No entanto, no contexto atual, vemos que a gastronomia se posiciona como um campo de reflexão crítica sobre os processos de produção, comercialização e descarte de alimentos, considerando suas implicações não apenas para a saúde humana, mas também para a saúde do planeta e a sobrevivência da espécie humana.

Dessa forma, mais do que uma proposta de criar um conceito para a gastronomia, importa reconhecer a emergência de uma multiplicidade de expressões e práticas que convivem entre si de modo não excludente. Por isso a noção de "gastronomias" se alinha com a ideia de multiplicidade proposta por Deleuze e Guattari (2019) e dialoga intimamente com as singularidades e as contingências de cada contexto, se revelando crucial para a compreensão das dinâmicas e das transformações que estão sendo construídas no campo acadêmico brasileiro, especialmente no que diz respeito aos avanços e inovações do pensamento gastronômico, que segue dialogando mas também tensionando com as práticas mercado, formação e pesquisa e com a tríade ensino-pesquisa-extensão.

Pode-se dizer, com base no conceito de multiplicidade formulado por Deleuze e Guattari (2019), que a definição de gastronomia se afasta de um modelo conceitual fixo. O conceito de multiplicidade, que implica a desconstrução da ideia de unidade, se reflete na fórmula "n-1", que

[4] O conceito de Saúde Única (*One Health*) é uma abordagem integrada que reconhece a interconexão entre a saúde humana, animal, vegetal e ambiental. Esse conceito surgiu a partir de discussões realizadas no contexto de zoonoses e doenças infecciosas, enfatizando a necessidade de colaboração entre várias disciplinas para lidar com questões de saúde pública de maneira mais eficaz. A "Saúde Única" propõe que problemas de saúde, como pandemias, resistência antimicrobiana e mudanças climáticas, devem ser enfrentados de forma transdisciplinar e colaborativa (Ellwanger; Chies, 2022).

[5] A noção de civilizado aqui carrega duas tensões a partir de leituras de Norbert Elias (1994), Achille Mbembe (2018) e Suely Rolnick (2011). 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.

sublinha as singularidades em detrimento de qualquer tentativa de homogeneização, hierarquização ou categorização.

Assim, ao tratarmos de "gastronomias", reconhecemos também que se trata de um campo heterogêneo, sem normas ou regras fixas, onde as diversas abordagens se relacionam entre si sem uma lógica centralizadora e normatizadora das conexões que se formam. Isso faz com que cada versão da gastronomia que compõe esse campo seja moldada pelas particularidades de seu tempo, espaço e contingências. Nesse contexto, a gastronomia de hoje está pautada em valores e questões fundamentais, como o uso e a posse da terra, os processos de produção e comercialização de alimentos e as práticas de consumo e descarte, sempre atravessados pela perspectiva da saúde do ser humano e do planeta.

Além disso, ao buscar resguardar a vida humana por intermédio da alimentação, a gastronomia tem se engajado com as questões políticas e sociais, especialmente em relação à luta climática. Em nossa perspectiva, essa expansão do conceito de luta política, o que reflete uma ciência com desejo de "digerir o mundo", promove uma perspectiva mais holística, que integra o plano das sensibilidades, que é não comumente aceito no plano das ciências modernas.

No Brasil, a expansão da formação acadêmica e a produção científica na área da gastronomia são notáveis (vide os estudos de Gimenes-Minasse, 2010; Gimenes-Minasse, 2012; Ferro, 2021; Castro; Maciel; Maciel, 2016; Jacob, 2013; Csergo, 2011). Em um levantamento realizado no ano de 2024, constatou-se a existência de seis cursos de bacharelado, mais de duzentos cursos tecnológicos, um programa de pós-graduação *stricto sensu* exclusivo e mais de oitenta grupos de pesquisa dedicados ao tema. Desde 2013, mais de quinhentas dissertações e teses foram produzidas, enquanto o número de eventos científicos e publicações acadêmicas na área continua a crescer (Soares, 2023).

Cabe o registro de que as matrizes curriculares dos cursos da modalidade bacharelado pouco coincidem, tampouco os espaços que eles ocupam nos centros e institutos. Três cursos estão alocados na área de saúde, um sendo atendido por três áreas (hotelaria, ciências agrárias e economia doméstica), um na área de ciência e tecnologia dos alimentos, e um na área de cultura e arte. As dissertações e teses seguem espalhadas em diversos espaços teóricos e com características distintas,

embora haja uma intensa participação do Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi, o espaço de maior produção. Com o acompanhamento cartográfico, notamos que a produção vem crescendo, assim como os espaços que abraçam as pesquisas com escopo em gastronomia.

Por isso, quando realizamos o deslocamento do termo "alimentos e bebidas" para "gastronomia", vimos nascer não apenas um campo dedicado a problematizar a sua presença na academia, mas um campo que forma novos espaços de conhecimento, como o da "gastronomia, cultura e memória"[6], da "comensalidade e hospitalidade"[7], além dos mais usuais: "turismo gastronômico" e "enoturismo".

Para ilustrar o que capturamos pelo método arqueológico e cartográfico e apresentar como visualizamos o campo da gastronomia hoje – ilustrando igualmente a noção de gastronomias do presente –, desenhamos a figura a seguir a partir do que Deleuze (1995) define como imagem-pensamento e acrescentamos o termo diálogo, formando a ideia de uma imagem-pensamento-diálogo que expressa o pensamento, e não o resultado de uma montagem, engrenagem ou algo que o valha.

Esperamos ter êxito em demonstrar que o que se apresenta está ainda em processo de formação sob a perspectiva das agendas institucionalizadas da pesquisa e da ciência. Importa dizer que a ideia posta na "imagem-pensamento" não configura uma abstração, a intenção é apontar características aproximativas (Kastrup, 2004).

Tal imagem surge a partir das experiências no campo em agenciamentos diversos, seja por parte de pesquisadores e seus dados, seja por meio de documentos consultados, além das experiências cartográficas no campo. A figura em sua dimensão gráfica e conceitual tem inspiração

[6] GCM – Gastronomia, Cultura e Memória é considerado o primeiro evento dedicado a pensar a gastronomia e essas duas conexões, memória e cultura. Foram realizadas seis edições do evento até o ano de 2024, e em cada edição é produzido um livro com as palestras e os debates ocorridos no evento, além dos anais de divulgação das pesquisas socializadas durante o evento.

[7] Na última edição do GCM, em novembro de 2024, o tema disparador do evento inaugurou um novo espaço de problematização para pensar a gastronomia. A relação hospitalidade, comensalidade e gastronomia começa a tomar corpo com as produções e debates nesse evento.

SOARES, C. M. P.; SILVA, A. C.; SÁ, M. B. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 712-732, 2024.

na noção foucaultiana de dispositivo em rede, onde vemos frutificar variados discursos que proliferam e seguem produzindo as gastronomias de hoje.

O mais importante, o conhecimento da gastronomia, se forja a partir dos movimentos do campo, pois na composição de traços do dispositivo há uma comunidade de elementos heterogêneos; campo e saber estão se formando a cada nova conexão e estão em processo, em ação. A noção de "gastronomias" pode ser visualizada pela sua recusa em ser algo estático, definido, esperado, já desenhado em tempos passados. A invenção de um novo espaço, com novas problematizações, alarga o que parecia já conhecido, mas que era pouco problematizado.

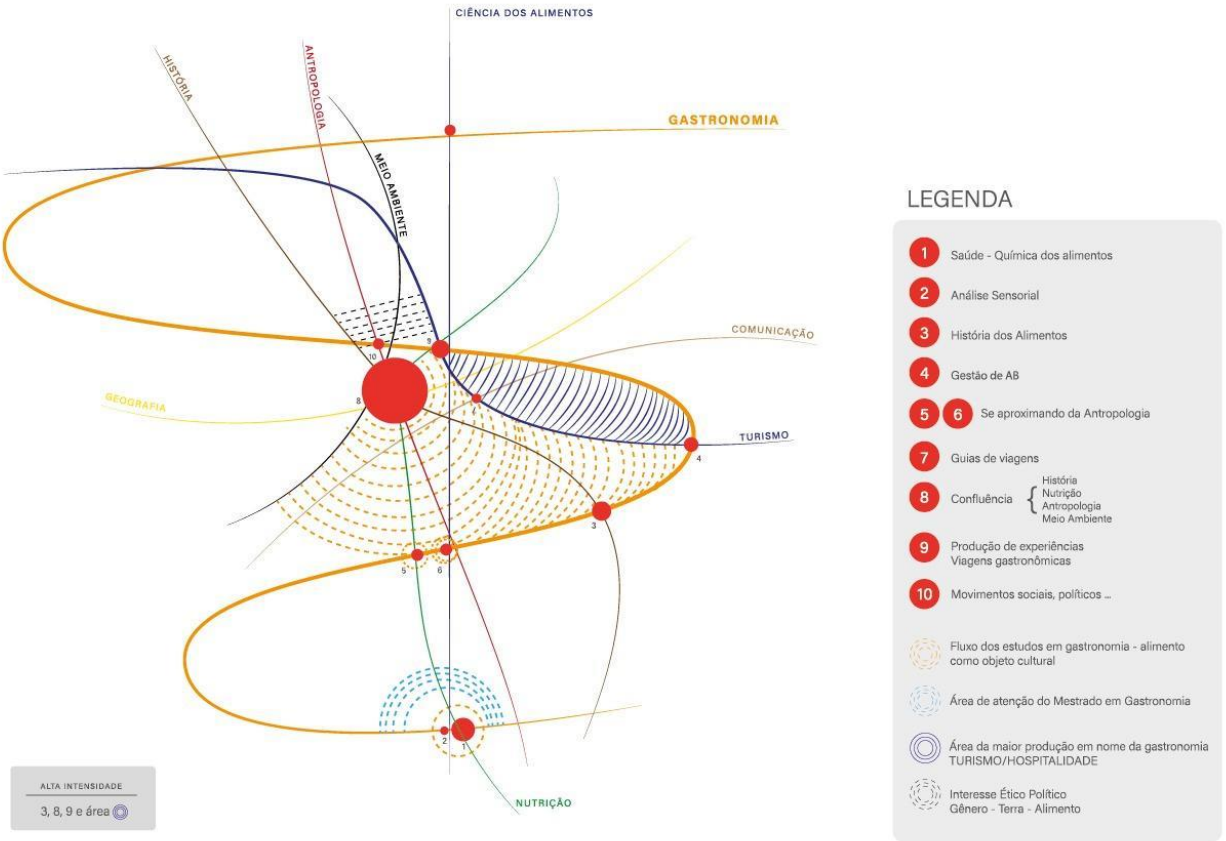
O exercício aqui descrito sob a expressão da rede-dispositivo (Figura 1, p. 723) apresenta o estado do campo teórico-acadêmico, e nesse sentido vale a ressalva: as linhas foram representadas pelos saberes que se fizeram mais presentes e que ocupavam as práticas de pesquisa. Não se levou em conta o critério de campo ou área nem o fato de os saberes serem considerados científicos ou não, ou seja, as linhas traçadas na figura não seguiram a lógica dos campos de conhecimento segundo a definição das agências nacionais de pesquisa.

O desenho surgiu em forma de rascunho elaborado livremente e desenhado à mão, como uma espécie de mapa do que dá conta de apresentar o campo teórico-acadêmico, que provisoriamente se estabilizou na figura. Ele captura um momento específico da imersão no campo, representando visualmente as linhas de conhecimento mais significativas para compor uma rede atualizada do dispositivo gastronomia. A elaboração foi realizada de forma livre, utilizando canetas de diferentes cores e espessuras para destacar as diferenças e intensidades presentes no campo. Nenhum *software* foi utilizado durante o processo de concepção da figura, tendo sido feita apenas uma transformação digital por meio da ferramenta *Adobe Illustrator* para uma apresentação mais clara neste texto, a qual foi executada por uma designer profissional.

A figura deve ser lida em sua potência tridimensional, uma vez que se refere ao plano das forças que formam o diagnóstico do que se compreende como gastronomia no presente. Desse modo, o que está produzido de maneira plana, posto a uma leitura bidimensional para fins de compreensão, se expressa também no plano das intensidades das forças que os saberes operam a fim de demonstrar como esse campo se movimenta e se configura ao pensar, problematizar, investigar, produzir e

reproduzir as práticas. A figura é apenas uma imagem de instante único, de um milionésimo de segundo congelado para dar conta da visualização que permite compreender como a gastronomia se apresenta na atualidade e como as forças em movimento dessa rede continuam se proliferando e se expandindo.

**Figura 1 –** Rede-dispositivo que representa a gastronomia




Fonte: a autora (2024).

Os campos de conhecimento que comparecem para praticar as gastronomias estão expressos, na figura, pelas linhas, conexões de linhas ou por espaços que formam um novo território, como é o caso, por exemplo, do campo do turismo e hospitalidade. Ao lado deste, a nutrição, a ciência dos alimentos, a antropologia, a história e a comunicação, incluindo ainda a geografia, se destacam como

forças que atuam intensamente no campo. Elas se referem às vias teóricas que servem de sustentação para o desenvolvimento das pesquisas. A geografia é a que aparece mais timidamente nas conexões e movimentos de alguns pesquisadores. As linhas de maior espessura indicam a maior intensidade desses saberes em atuação no campo. A linha do turismo e hospitalidade, espaço que tem se dedicado a pensar, articular e produzir em nome da gastronomia, é uma delas.

A outra linha de maior espessura é a da própria gastronomia como disciplina organizada pelos cursos superiores. Essa intensidade está posta por uma visibilidade abundante dos saberes que a envolvem, pela popularização e uso excessivo do termo 'gastronomia', que vai ganhando novos enlaces a partir das conexões que vão se desenhando a cada movimento, sobretudo pelo movimento dos cursos superiores nas instituições federais de ensino superior, que vão lhe dando um corpo, como a organização de conteúdos denominados 'disciplinas', que dão conta de sua produção e reprodução na esfera das formações.

Os espaços com hachura se referem à concentração de práticas que estão com maior força no campo, formando um ambiente de intensa produção de um novo e singular saber, como é o caso da hospitalidade e da comensalidade, que abordamos acima.

Em azul escuro está o espaço dedicado aos temas que envolvem a gastronomia dentro do campo já consolidado do turismo e hospitalidade. Esse campo tem grande produção em nome da gastronomia e vem buscando significar não apenas o termo, mas o saber, ganhando notoriedade e dedicação, já que o que antes era considerado da área de alimentos e bebidas, objeto do turismo e das viagens, se desloca hoje para o que se denomina gastronomia. É o espaço com maior intensidade em produção teórica e com esforço herético, conforme aponta Ferro (2021).

Emergem desse campo as práticas em que circulam o entretenimento e a objetificação da experiência com a comida, a pretensa salvaguarda, os saberes e fazeres culinários e tradições, costumes, hábitos frequentes no momento à mesa, em tensão com saberes-poderes coloniais que ganham força no debate no campo, no que tange, em especial, à questão do racismo, do gênero, do trabalho, do capital, da memória.

Todos esses atravessamentos estão ligados à cadeia de produção do alimento, envolvendo desde o plantio ou a criação de animais até questões mais graves, que nos ligam a marcas do período

colonial. São temas que reforçam a importância da relação do homem com a terra, incluindo as cosmologias indígenas, o plantio, os latifúndios, a escravidão e o serviço na cozinha.

Em azul claro está a área de influência das ciências dos alimentos e da química, a qual também tem o alimento como a maior força. É a área do campo que se compreende como a ciência de laboratório, conforme aponta Latour (2000), referindo-se às ciências duras (*hard sciences*), aquelas que são baseadas em hipóteses e experimentos controlados, mas que não olvidam as questões e as relações sociais envolvidas nos estudos.

Em laranja encontra-se a área de concentração das pesquisas sob a égide do termo gastronomia, segundo as teses e dissertações, publicações dos docentes dos bacharelados e currículo dos cursos, além das publicações da área em espaços específicos, como os resultantes do Encontro de Pesquisa em Gastronomia do Brasil (ENPEGASTRO) e do periódico Mangút: Conexões Gastronômicas. Os estudos, ao se associaram ao termo gastronomia, assumem se associarem a um campo a ela dedicado. Há a predominância do estudo em que o objeto é o alimento em suas diversas dimensões e em diferentes áreas de conhecimento – história, antropologia, nutrição, sociologia e outras áreas das ciências sociais e aplicadas, ou seja, o objeto é disperso em muitos campos de conhecimento como lastro para suas problematizações e fundamentos de pesquisa.

Abaixo dos nós 9 e 10, há um hachurado lilás entre as linhas do meio ambiente, ciências dos alimentos, história e antropologia e se orientam por questões éticas e políticas a partir dos alimentos, desde a produção até o consumo, algo como ‘ativismo alimentar’. São os temas que perfazem a luta por uma alimentação saudável e que estão ligados à questão de gênero, produção sustentável, agroecologia, permacultura, envolvendo, ainda, a questão da terra, da reforma agrária, agricultura familiar, impactos do agronegócio e as lutas pelo alimento do MST e MPA, por exemplo.

A figura expõe as várias linhas de saberes que a gastronomia acessa para formar seu campo teórico-acadêmico e ser-fazer o que passamos a chamar de “gastronomias”, em face da sua multiplicidade.

Se a figura pudesse se mover, veríamos que a cada movimento dos seus elementos aparece uma nova composição, apresentando uma nova forma, com novas cores, intensidades e morfologia, como numa espécie de caleidoscópio. Dito isso, é possível afirmar que temos múltiplas gastronomias

SOARES, C. M. P.; SILVA, A. C.; SÁ, M. B. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 712-732, 2024.

– e talvez possamos dizer também que temos muitas ciências gastronômicas em processo de formação.

**4 Novos enredos para as gastronomias**

O que vimos são construções diversas, em muitas direções possíveis, que vêm desenhando as gastronomias de hoje. Essa noção, amparada na ideia de multiplicidade, carrega valores como a não hierarquia entre os agentes e suas ações e proposições, o que equivale dizer que não existe a alta e nem a baixa gastronomia, apenas que são diferentes, variações dela mesma; inclusive porque, num sistema de pensamento em que a estrutura dita as regras, o que está no alto é comumente pensado como superior e o que está no baixo, como inferior. Isso permite pensarmos, por exemplo, que há o mais forte e o mais fraco e que, portanto, algo ou alguém pode ser dominado por outrem.

Quebrar a lógica das hierarquias está na base conceitual das gastronomias, sobretudo permitir que sua profanação, no sentido agambeniano (2009), ou seja, sua popularização, seja o dispositivo que permite sua inclusão em espaços que antes eram inacessíveis a esse campo de conhecimento. Quebrar essa lógica é também compreender que há gastronomia, sim, nos espaços indígenas, nos espaços domésticos e na culinária de rua e nos botecos. É permitir que o simples e o bem-feito esteja acessível a todos, inclusive nos espaços requintados. É a gastronomia na boca do povo!

Essa é uma gastronomia outra, a que subverte a lógica conceitual validada outrora, que desejava ser exclusiva e para poucos. Sua noção, como dissemos, vem carregada de uma ideia bastante cara a Foucault (1966/2013), a de resistência. Para ele, resistir não é travar um debate eterno, mas compor novos e mundos outros, capazes de existir mesmo que aquelas forças continuem produzindo o desconforto. É da ordem das heterotopias, da utopia do agora, produzida nos corpos de hoje para dar conta do que nos cerca no presente. E, como uma contraforça, produzindo o que Guattari e Rolnik (1996) chamam de revolução molecular, já é possível visualizar movimentos em direção oposta, compreendendo as gastronomias não apenas por vias ecológicas e sociais, mas como um caminho para não aceitar a hegemonia do sistema alimentar capitalista, que é comandado pelas

SOARES, C. M. P.; SILVA, A. C.; SÁ, M. B. A invenção das gastronomias: por uma gastronomia outra. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, Dossiê: Gastronomias e Comensalidades, p. 712-732, 2024.

seis maiores empresas do mundo e que, junto com o movimento do agronegócio, define quem come, onde se come e o que se come; e, pior, se deve comer.

O desafio está na invenção e criação de um novo espaço de saber, a partir do que cada movimento proporciona e do que nenhum diagnóstico é capaz de dar conta com a precisão de uma ciência cartesiana. E, sem normas para disciplinar, as forças do jogo das gastronomias seguem também dispersas, e por isso um pouco mais difíceis de serem capturadas por quaisquer dos lados que detenham o desejo de normalizá-las sob quaisquer regras e sistemas de controle.

Contudo, para estabelecer o conhecimento da gastronomia como ciência – ou muitas ciências, como defendemos –, como campo científico, as capturas serão mais que realizadas, serão desejadas, como já vêm sendo. A invenção e inovação da gastronomia só se sustentaria, em último caso, se o movimento de institucionalização parasse e outra gama de contingências se realizasse, ou seja, se todo movimento que o campo realizou nesses últimos anos cessasse, fixando-se noutros espaços já consolidados. Isso porque se a dispersão e as multiplicidades que ora visualizamos são hoje a maior força e virtude da gastronomia, é também o seu maior entrave diante dos aparatos institucionais, que precisam visualizar a concretude das bordas para conduzir o seu acesso aos espaços científicos.

Em nossa perspectiva, o fato de a gastronomia figurar entre os saberes universitários muda muita coisa, tanto do ponto de vista da visibilidade como do enclausuramento. A questão da sua chegada à universidade promove, além da domesticação, o controle dos movimentos de sua produção e reprodução, e é nela que o conhecimento ganha prestígio a partir da pesquisa científica. Tal prestígio é cerceado pelo controle, que, para sua manutenção e comparecimento aos jogos científicos, passa a ser trabalhado pela lógica da normalização, homogeneização, classificação e centralização. Portanto, as singularidades e a multiplicidade nesse campo de estudo, que são condições substantivas, podem estar ameaçadas pelo desejo de adestrá-la aos jogos da ciência, sob pena de sua manutenção nos espaços acadêmicos não ter validade, tampouco condições de possibilidade de existência. Dito de modo mais simples, ao definir um só conceito para orientar o pensamento sobre a gastronomia, estremecer-se-ão então suas bordas como marcas de seu território. Então será marcado o que entra e o que sai, e nesse jogo será definido um centro, o qual, como

espaço soberano, passa a orientar as possibilidades de fazer ciência em seu nome. Esse movimento está nas mãos de quem se ocupa em fazer-pensar-pesquisar as gastronomias.

Por fim, e no intuito de abrir mais um diálogo, visualizamos que o campo da gastronomia não tem um objeto de estudo claramente definido, o que se deve, em parte, ao fato de que pesquisadores, docentes e discentes estão construindo uma nova narrativa para o que denominamos gastronomia. Contudo, segundo o conceito formulado por Brillat-Savarin (1826/1989) há quase duzentos anos, compreendemos a gastronomia sob uma noção ampliada, como o conjunto de relações entre seres humanos e o alimento, ou seja, o foco, o objeto, não recai sobre o ser humano ou sobre o alimento isoladamente, mas sobre as interações estabelecidas entre ambos.

Ao analisar a gastronomia no contexto acadêmico brasileiro, compreendemos que há variações se apresentando com múltiplas dimensões, promovendo conexões e interações com outros campos do saber. Em vez de uma abordagem única e hierarquizada, há um espaço de interseção e de respeito pelas diferenças, permitindo que as diversas vertentes gastronômicas coexistam sem se submeter a uma lógica totalizadora ou de exclusão. Esse fenômeno é semelhante ao que Foucault (2013) propôs com sua noção de heterotopia, espaços de resistência que desafiam as convenções e abrem caminho para novas possibilidades.

## 5 Conclusão

A análise do campo gastronômico por meio de um exercício arqueológico e cartográfico permitiu acompanhar as movimentações e as transformações que ocorrem, revelando as conexões entre saberes e práticas que antes eram vistos de forma desconectada. Tais movimentações ultrapassam a lógica da gastronomia como um fenômeno restrito à sua dimensão comercial e urbana e indicam novos caminhos para compreender a gastronomia como um fenômeno de múltiplos agenciamentos e práticas sociais.

O processo de desestabilização do que comumente conhecemos como gastronomia, alinhado com a proposta de Foucault de uma análise arqueológica e genealógica dos saberes, levou-nos a questionar a própria definição do que é a gastronomia. Para Foucault, a definição de um saber como

científico não depende de uma categorização rígida, mas das práticas discursivas e sociais que o configuram. Assim, ao abordar as "gastronomias" como um campo em constante transformação, corroboramos a ideia de que as práticas sociais não se limitam a categorias predefinidas, mas são continuamente reformuladas e ressignificadas a cada tempo.

Essa reflexão nos leva a concluir que a gastronomia não deve ser vista como uma disciplina estanque, mas atravessada por múltiplas perspectivas em que o questionamento e a reconfiguração constante dos saberes são essenciais para sua própria formação, fortalecimento e relevância na cena teórico-acadêmica.

Ademais foi possível inferir que não estamos diante de um campo de objetos fronteiriços, no sentido khuniano (Khun, 2000), em que há, numa comunidade científica, percepções distintas sobre o mesmo objeto ou tema, um primado da ciência moderna, que se baseia em algo que pode ser replicado. Não se trata disso.

Por fim, concluímos que a maior força da gastronomia está em sua recusa em enquadrar-se, como campo de estudo, em moldes predefinidos pela academia, o que lhe permite proliferar-se e expandir-se para espaços amplos e desconhecidos, como rede-dispositivo, para espaços amplos e desconhecidos.

**Referências**

AGAMBEN, Giorgio. O que é o contemporâneo e outros ensaios. Chapecó: Argos. 2009.

BOURDIEU, P. O campo científico. *In*: ORTIZ, R. **Bourdieu - Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. p. 122-155.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto** (1826). 8. ed. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

CAFFAGNI, L. G. L. **Entre Deleuze, Guattari e o currículo: uma cartografia conceitual (2000-2015)**. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**. v. 18, n. 7, p. 18-27, jan/jun 2016.

CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, artefato ao mentefato. **História: questões & debates**, UFPR, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia**. 2. ed. Trad. Ana Lucia de Oliveira, Aurélio Guerra Neto e Célia Pinto Costa. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995. v. 1.

ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1994. v. 1.

ELLWANGER, J. H.; CHIES, J. A. B. Saúde Única (One Health): uma abordagem para entender, prevenir e controlar as doenças infecciosas e parasitárias. **Bio Diverso**. v. 2, n. 1, 2022.

FERRO, R. C. **Pesquisa em gastronomia no campo científico do turismo e hospitalidade no Brasil: configuração, forças de pressão e tendências teóricas**. 334 f. Tese (Doutorado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi, Morumbi, São Paulo, 2021.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade I: a vontade de saber** (1976). Rio de Janeiro: Edições Graal, 1977.

FOUCAULT, M. **A arqueologia do saber** (1969). 3. ed. Trad. Luis Felipe Baeta Neves. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1987.

FOUCAULT, M. **As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas**. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 1990.

FOUCAULT. M. Foucault. **A coragem da verdade**. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

FOUCAULT, M. **O corpo utópico, as heterotopias** (1966). Trad. Salma Tannus Muchail. São Paulo: Edições n-1, 2013.

FOUCAULT, M. **A ordem do discurso: aula inaugural no Collège de France, pronunciada em 2 de dezembro de 1970**. Trad. Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, 2014.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Pensando e pesquisando gastronomia: das pesquisas sobre gastronomia e turismo apresentadas durante o VI Seminário da ANPTUR. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 8, 2010. **Anais...** São Paulo: Universidade Anhembi Morumbi, 2010. p. 1-15. Disponível em: https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/7/127.pdf. Acesso em: 20 jan. 2022.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Estudos sobre gastronomia no Brasil: um estudo exploratório-descritivo sobre dissertações de mestrado concluídas entre 2007 e 2011. **Revista Rosa dos Ventos**

**- Turismo e Hospitalidade**. v. 4, n. 3, p. 279-299, 2012.

GUATTARI, F.; ROLNIK, S. **Micropolítica: cartografias do desejo**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

JACOB, H. Gastronomia, Mídia e Fast Food: a gastronomídia e as estratégias comunicativas da cultura e da alimentação. *In*: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 36 edição. **Anais [...]**. Manaus: Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2018. Disponível em: http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2013/resumos/R8-1432-1.pdf. Acesso em: jan. 2021.

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**. Porto Alegre: 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.

KUHN, T. S. **A estrutura das revoluções científicas**. 3. ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.

LATOUR, B. **Ciência em ação**. São Paulo: UNESP, 2000.

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

MBEMBE, A. **Necropolítica: biopoder, soberania, estado de exceção, política da morte**. Trad. Renata Santini. São Paulo: N-1 edições, 2018

ROLNICK, S. **Cartografia sentimental: transformações contemporâneas do desejo**. Porto Alegre: Sulina, 2011.

ROMAGNOLI, R. C. A cartografia e a relação pesquisa e vida. **Revista Psicologia & Sociedade**. v. 21, n. 2, p. 166-173, 2009.

SOARES, C. M. P. **Gastronomias: cartografia da constituição de um campo teórico-acadêmico dos bacharelados em universidades federais no Brasil**. 160 f. Tese (Doutorado em Educação e Ciências e Saúde) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

TETI, M. M.; PRADO FILHO, K. A Cartografia como método para as Ciências Humanas e Sociais. **Revista Barbarói**. n. 38, p. 45-59, jan./jun., 2013.

VEIGA-NETO, A. J.; RECH, T. L. Esquecer Foucault? **Pro-Posições.** v. 25, n. 2, p. 67-82, 2014.

**Artigo recebido em: 25 de novembro de 2024.**
**Artigo avaliado em: 13 de dezembro de 2024.**
**Aprovado em: 17 de dezembro de 2024.**