

# **Conceitos de Gastronomia: um debate sobre dissonâncias e convergências na literatura científica**

## **Gastronomy concepts: a debate about dissonances and convergences in scientific literature**

## **Conceptos de gastronomía: un debate sobre disonancias y convergencias en la literatura científica**

**Cláudia Mesquita Pinto Soares<sup>1</sup>**

**Rafael Cunha Ferro<sup>2</sup>**

**Beatriz Helena Peixoto Brandão<sup>3</sup>**

**Barbara Cassetari Sugizaki<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Doutoranda em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto Nutes da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), mestra em Análise Regional e graduada em Turismo pela Universidade Salvador. Professora do curso de bacharelado em Gastronomia da UFRJ.

<sup>2</sup> Mestre e doutorando em Hospitalidade pela Universidade Anhembí Morumbi (UAM), graduado em Gastronomia pelo Senac São Paulo. Professor de Gastronomia da Universidade do Vale do Paraíba (Univap).

<sup>3</sup> Doutora e mestra em Educação Brasileira pela Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará (UFC), graduada em Direito e em Gastronomia pela UFC. Professora do Instituto Federal do Ceará (IFCE), *Campus* Guaramiranga.

<sup>4</sup> Mestranda em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual Paulista (Unesp), graduada em Gastronomia pela UFC.

---

**Gabriela Brito de Lima Silva<sup>5</sup>**  
**Thiago José Ferraz Mourão<sup>6</sup>**  
**Túlio Martins de Oliveira<sup>7</sup>**  
**Filipe Pessoa dos Santos<sup>8</sup>**

---

Recebido em: 3/8/2020  
Aceito para publicação em: 14/10/2020

**Resumo:** A Gastronomia tem sido tema de contínuos debates no campo acadêmico brasileiro desde o surgimento de seus cursos superiores no fim da década de 1990, porém, até então, conceitos que auxiliariam na compreensão desse campo de estudo têm sido pouco pesquisados. Este ensaio explorou as dissonâncias e convergências dos conceitos de Gastronomia presentes na literatura científica. Os textos analisados foram selecionados por conveniência pelo grupo de pesquisadores em Gastronomia intitulado “GT – O que é Gastronomia?”, constituído em meio à pandemia da Covid-19. Foi possível identificar que os conceitos de Gastronomia se dividem em duas linhas de pensamento: uma normativa, com origens na sociedade moderna francesa, baseada em pressupostos de distinção social e normas civilizatórias; e outra inclusiva, com caráter agregador, envolvendo novos atores sociais e possibilitando a sociabilização de saberes em um contexto globalizado. Por vezes, os autores incidem em uma visão reducionista sobre o conceito de Gastronomia, eximindo-se de sua inerente complexidade. Por outro lado, nota-se o esforço de alguns autores em instituir um caráter científico à Gastronomia. Ao final, propõem-se futuras reflexões para a constituição de uma Gastronomia autônoma no cenário brasileiro.

**Palavras-chave:** Gastronomia; conceito; conhecimento científico; Brasil.

**Abstract:** Gastronomy has been the subject of continuous debates in the Brazilian academic field since its emergence in higher education courses in the late 1990s. However, concepts for a better understanding of gastronomy have been little explored. This essay explored the dissonances and convergences in gastronomy concepts present in the scientific literature. The analyzed texts were selected by convenience by the group of researchers in Gastronomy entitled GT – What is Gastronomy?, constituted during the COVID-19 pandemic. It was possible to identify that the gastronomy concepts are divided into two lines of thought: a normative one, from the modern French society, based on assumptions of social distinction and civilizing norms; and an inclusive one, with an aggregating character involving new social actors, and enabling the sociability of knowledge in a globalized context. Sometimes, the authors

---

<sup>5</sup> Mestra em Alimentos, Nutrição e Saúde e graduada em Gastronomia pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Professora do curso de bacharelado em Gastronomia da UFBA.

<sup>6</sup> Mestre e doutorando em História das Ciências das Técnicas e Epistemologia pela UFRJ, graduado em Gastronomia pelo Centro Universitário Augusto Motta (Unisum).

<sup>7</sup> Mestrando em Sociologia pela Universidade de Brasília (UNB), graduado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

<sup>8</sup> Mestrando em Educação em Ciências e Saúde pelo Instituto Nutes da UFRJ, graduado em Gastronomia pela UFRJ.

focus on a reductionist aspect in the concepts of gastronomy, exempting its inherent complexity. On the other hand, there is also the effort of some authors to institute a scientific character to gastronomy. Finally, future reflections are proposed for the constitution of an autonomous gastronomy in the Brazilian scenario.

**Keywords:** gastronomy; concept; scientific knowledge; Brazil.

**Resumen:** La gastronomía ha sido punto de continuos debates en el campo académico brasileño desde la aparición de cursos de educación superior a fines de la década de 1990. Sin embargo, hasta ahora pocos autores han intentado proponer conceptos para una mejor interpretación de la gastronomía. Por eso, este ensayo tuvo el objetivo de explorar las disonancias y convergencias de los conceptos de gastronomía presentes en la literatura científica. Los textos analizados fueron seleccionados por conveniencia por un grupo de investigadores en Gastronomía titulado GT – ¿Qué es la Gastronomía?, constituido en el medio de la pandemia de COVID-19. Fue posible identificar que los conceptos de gastronomía propuestos en esos textos pueden dividirse en dos líneas de pensamiento: una normativa, con orígenes en la sociedad francesa moderna e con base en presupuestos de distinción social y normas civilizadoras; y uno inclusivo, con carácter integrador que involucra a nuevos actores sociales en su construcción, permitiendo la sociabilidad del conocimiento en un contexto globalizado. A veces, los autores se centran en una visión reduccionista en sus suposiciones del concepto de gastronomía, eximiendo su complejidad inherente. Por otro lado, también existe el esfuerzo de otros autores para instituir un carácter científico a la gastronomía. Al final, se proponen reflexiones futuras para la constitución de una gastronomía autónoma en el escenario brasileño.

**Palabras clave:** gastronomía; concepto; conocimiento científico; Brasil.

## INTRODUÇÃO

O debate teórico em torno da Gastronomia tem sido observado em múltiplos campos de conhecimento (FERRO; REJOWSKI, 2018). O aumento de interesse pela temática pode estar associado à gradativa implementação de cursos de graduação em Gastronomia (sejam tecnológicos ou bacharelados) e à crescente demanda do mercado por profissionais capacitados. Somam-se ainda a comunicação científica, eventos e espaços para aproximar professores, pesquisadores, estudantes e profissionais ligados à Gastronomia em um esforço reflexivo sobre o tema e suas mais diversas acepções.

Diante desse cenário, emergem indagações sobre tal campo de conhecimento e atuação profissional, principalmente no que tange aos seus contornos conceituais. Esses questionamentos impulsionaram a criação de um grupo de trabalho (GT) intitulado “GT – O que é Gastronomia?”, que passou a debater, fundamentado em leituras, os limites e as possibilidades da Gastronomia como campo teórico e as suas relações conceituais, permitindo a intersecção de conhecimentos entre pesquisadores e um diálogo colaborativo entre diversas áreas. O grupo surgiu em abril de 2020, em meio à pandemia de Covid-19 (NAÇÕES UNIDAS BRASIL, 2020), e desde então foram realizadas reuniões periódicas em plataforma de videoconferência. O GT é constituído por professores e pesquisadores de Gastronomia vinculados a programas de pós-graduação *stricto sensu* de diversas áreas do conhecimento (Saúde, Nutrição, Turismo e Hospitalidade, Educação, Sociologia e História das Ciências), residentes em diferentes estados do país.

Apesar das diferentes trajetórias formativas e pontos de vista dos membros do GT, havia em comum as inquietações quanto às concepções sobre Gastronomia e as ressalvas

quanto aos textos referenciais sobre o tema. A eficiente sistematização do conhecimento gerado pelo grupo resultou neste ensaio, que teve como objetivo explorar dissonâncias e convergências dos conceitos de Gastronomia presentes na literatura científica selecionada pelo grupo de pesquisadores. Este texto, portanto, justifica-se pelo próprio caráter crítico e inédito, qualificando-se por sua natureza reflexiva e interpretativa e fornecendo subsídios para a geração de novos conhecimentos que podem subverter a lógica dominante em relação a um tema ou campo de estudo próprio dos ensaios (MENEGHETTI, 2011).

Este trabalho foi estruturado em três partes. Inicialmente são discutidas as concepções francesas sobre a Gastronomia, cujos discursos e cujas práticas são mediados por pressupostos de normas de civilidade e distinção social. Em seguida, abordam-se o caráter científico da Gastronomia e as inter-relações entre culturas heterogêneas em um cenário globalizado. Por fim, tecem-se algumas considerações sobre a construção teórico-conceitual da Gastronomia e propõem-se sugestões para pesquisas e reflexões futuras.

## A VISÃO NORMATIVA

Este texto visa debater os limites e as possibilidades sobre a importância da Gastronomia como campo teórico e suas relações conceituais. Utiliza-se de abordagens de autores diversos, brasileiros e estrangeiros, para discutir tal conceito no plano acadêmico. Inicia-se o debate com base nas perspectivas de Poulain<sup>9</sup> (2016) e Bueno<sup>10</sup> (2016), que interpretam a Gastronomia sob a ótica francesa e como modelo a ser referenciado. Para Poulain (2013), o ato alimentar não é somente biológico, mas também uma representação concreta dos valores fundamentais de uma cultura e de uma época. O autor define a Gastronomia como “[...] uma **estetização** da cozinha e das maneiras à mesa, uma virada hedonista dos fins biológicos da alimentação, esta atividade muito amplamente cercada por regras sociais e no exercício da qual somos **condenados** várias vezes por dia” (POULAIN, 2013, p. 207, grifo nosso).

Analogamente, Bueno (2016, p. 443) reforça a concepção de Gastronomia como um modelo de estetização “da maneira de comer, que envolve desde a produção da comida até o ritual da refeição”. Ambos os autores consideram a Gastronomia um marco da identidade francesa, de modo que a apreciação do que seria considerado prazeroso ou não aos sentidos estaria sob arbitragem do campo cultural francês, uma vez que esses processos estariam inscritos nas experiências com a “alta gastronomia” francesa.

Segundo os autores, a Gastronomia tem origem francesa, a partir da sistematização da forma de consumo da comida na época da Revolução Francesa (1789-1799). Um dos seus maiores marcos no período foi a relação dos burgueses, detentores do poder econômico e político, com o consumo de preparações feitas pelos antigos cozinheiros reais, que passaram a ser denominados *chefs* e se tornaram donos de restaurantes com a queda da monarquia francesa (PITTE, 1998). Dessa forma, com o desenvolvimento de um arsenal de preparações, ritos e regras à mesa, a Gastronomia foi sendo difundida no meio cultural burguês e intelectual e se consolidando como expressão de um grupo.

Com o desenrolar da modernidade, os próprios *chefs* se tornaram figuras relevantes na identificação de seus pares (BUENO, 2016). Assim, a globalização, o avanço das tecnologias

---

<sup>9</sup> Jean-Pierre Poulain é *chef* e doutor em Sociologia e Antropologia pela Université de Paris VII Jussieu e possui experiência de pesquisa em temas que relacionam alimentação à saúde, cultura e/ou modernidade.

<sup>10</sup> Maria Lúcia Bueno é socióloga e doutora em Ciências Sociais pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), com experiência nas áreas de Sociologia e História Social da Cultura e da Arte.

e o aumento das viagens contribuíram para a difusão em nível mundial do que seria uma Gastronomia francesa, por meio de discursos, práticas e formas de preparo e consumo da comida. Mediante a definição de um referencial a ser seguido, a Gastronomia desempenhou um papel decisivo na distinção do que merecia ou não ser legitimado. Nesse cenário, o papel dos críticos gastronômicos foi crucial, pois esses atores teriam grande impacto na ascensão da Gastronomia como símbolo francês (BUENO, 2016).

Bueno (2016) e Poulain (2013) conduzem suas abordagens pela noção de centralidade da cultura europeia, sobretudo francesa, para a compreensão e a reprodução da lógica que fez nascer e desenvolver a “Gastronomia francesa” como a representação da complexidade do sistema de regras sociais constituinte do que eles consideram o “fenômeno” da Gastronomia. Para Poulain (2013), a Gastronomia apresenta-se como um fato social<sup>11</sup> de primeira importância, que auxiliaria na compreensão da originalidade da sociedade francesa. Segundo o autor:

Por que, no âmbito da Europa, na sua versão mais desenvolvida, a gastronomia é francesa e não inglesa, alemã, espanhola, portuguesa ou italiana? [...] alguns destes países enumerados [...] reservam interessantes experiências gastronômicas, não há, entretanto, sombra de dúvida, nem o menor elemento de discussão, que a gastronomia, a mais importante é justamente a francesa (POULAIN, 2013, p. 207).

Poulain (2013), portanto, considera que a Gastronomia é obra da França, elaborada e pensada por esse país, referenciada em obras literárias, com regras e um sistema culinário complexo que considera a cozinha e a culinária como arte, inserindo-a na cena do luxo e da moda que, junto com outros elementos da diferenciação social, inaugura o que o autor chama de “a arte de viver à francesa”. Esse discurso tende a ratificar a Gastronomia como mecanismo de construção da identidade francesa que perpassa as lógicas de poder da elite dominante, a qual é assimilada por outros territórios e reproduzida ainda como elemento distintivo, que legitimaria a França como nação fundadora da Gastronomia. Compreendendo que a Gastronomia é um traço cultural e um mecanismo de diferenciação social, Poulain (2013) circunscreve-a como elemento de sofisticação, difusor e construtor da identidade francesa, capaz de impor modelos às elites de outros espaços culturais ao redor do mundo.

Essa perspectiva aproxima-se da tratada por Priscilla Ferguson (1998), que considera a Gastronomia como um campo cultural autônomo orientado pelo discurso de profissionais da área, críticos gastronômicos e literários dos séculos XVIII e XIX, e por Norbert Elias (1994), em sua tese de processo civilizador<sup>12</sup>. Bueno (2016), por sua vez, encontra em Poulain (2013) seu fundamento argumentativo.

Collaço<sup>13</sup> (2013) dialoga com os autores tratados até aqui, afirmando que a Gastronomia apresenta um caráter de norma civilizatória, definindo-a como

[...] um conjunto de cozinhas em que estarão presentes distintos imaginários (local, regional, nacional, **popular**, **refinado**, tradicional, típico etc.) e ainda contemplará aspectos que envolvem o conhecimento e o consumo

<sup>11</sup> O autor faz alusão à noção de fato social desenvolvida por Émile Durkheim.

<sup>12</sup> Processo civilizador em Norbert Elias – apresenta o processo de formação do homem civilizado e analisa aspectos relacionados a educação, comportamento e bem viver em sociedade por meio da história dos costumes.

<sup>13</sup> Janine Helfst Leicht Collaço é pesquisadora brasileira e doutora em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo (USP).

(**boas maneiras, “bom gosto”**); o acesso a **produtos diferenciados**, a **presença de cozinheiros renomados**, de informações variadas sobre o tema (COLLAÇO, 2013, p. 205, grifo nosso).

A autora reforça os aspectos de distinção social e processo civilizador associados frequentemente ao senso comum desde o século XVIII, quando do suposto surgimento da Gastronomia na França. Da mesma forma que Poulain (2013), Collaço (2013) também considera a alimentação como fenômeno cultural e contextual, mais do que uma simples necessidade fisiológica. A autora evidencia o papel identitário do fenômeno alimentar associado à memória e à tradição, mas considerando o dinamismo próprio das culturas em se adaptar a condicionantes de tempo e espaço. Dessa maneira, também situa a Gastronomia em uma dimensão de conjunto de cozinhas e todo o repertório cultural que as envolve.

Collaço (2013, p. 217) identifica dois fenômenos considerados Gastronomia, transcorrendo simultaneamente no cenário contemporâneo: “uma gastronomia imaginada e outra real”. A real representa a produção e o consumo dos distintos imaginários alimentares (cozinhas locais, regionais, nacionais etc.) sob uma visão pós-moderna atrelada à liberdade do indivíduo para com a experiência. A Gastronomia imaginada é também normativa (COLLAÇO, 2013), isto é, aquela praticada em restaurantes, pensada por cozinheiros renomados, validada pela crítica gastronômica e condicionada ao pressuposto de distinção social (BOURDIEU, 2007). Diversos aspectos estariam vinculados à Gastronomia imaginada, como a busca por produtos, informações, comportamentos e técnicas diferenciadas, compreensão essa corroborada por Bueno (2016). Porém é possível identificar algumas contradições na abordagem de Collaço (2013). Ao mesmo tempo em que defende a Gastronomia como parte de um processo civilizador, distintivo e socializador, a autora assume igualmente a existência de uma Gastronomia real, idealizada e realizada pelo povo, considerando seus aspectos regionais e identitários. Para Collaço (2013, p. 212),

[...] não se pode pensar distinção sem olhar para o outro lado da moeda. Consumir o popular também é parte do que se considera gastronomia, pois realça o convívio com a diversidade, valor em alta no mundo contemporâneo e revela uma habilidade de lidar com o diferente.

A autora reduz a complexidade da Gastronomia ao propor uma dinâmica bipartida (real e imaginária), trazendo a impressão de que essas “duas Gastronomias” não podem conviver no contexto atual. Collaço (2013) compreende que a Gastronomia contemporânea não deve ser entendida unicamente sob o viés do refinamento e acredita que esta deve se abrir à pluralidade de sabores expostos nas diversas cozinhas. Diante desse cenário, a Gastronomia atuaria como um “filtro” que selecionaria os elementos da prática alimentar popular que poderiam ser incluídos no repertório gastronômico, atribuindo um poder normatizador aos atores hegemônicos da Gastronomia, isto é, aos *chefs* e críticos (COLLAÇO, 2013; BUENO, 2016). Assim, “[...] viver uma **experiência gastronômica** não é parte da vida cotidiana, mas sem dúvida é um modelo para imaginar e orientar o que se espera como apropriado de uma cozinha e de um comer considerado adequado” (COLLAÇO, 2013, p. 212, grifo nosso).

Bueno (2016) apresenta elementos que dialogam e reforçam a ideia de uma Gastronomia normativa, aquela que opera por códigos e está alinhada a elementos de civilidade e distinção, propondo ainda que a Gastronomia não se reduz à cozinha em sua dimensão material nem à comida, uma vez que

[...] mobiliza todo um repertório de maneiras de se relacionar com elas que se materializa na cerimônia da refeição, ritual que só pode ser compreendido

em sua ligação com a dinâmica dos estilos de vida. A gastronomia envolve o aparato material das refeições – a comida, os vinhos, assim como a decoração dos pratos, da mesa e da sala de refeições [...]. Além disso, as maneiras de comer, de servir, a organização da sequência dos pratos no *menu* e o tempo de duração das refeições também são aspectos fundamentais na construção da **cultura gastronômica** (BUENO, 2016, p. 445, grifo nosso).

A autora traz a ideia de que apenas os restaurantes comerciais fariam parte dos ditos “espaços gastronômicos” conduzidos por *chefs*, que “são aqueles que pensam e definem como as pessoas vão comer” e por isso “não estão preocupados em criar pratos, mas em propor novos conceitos e modos de se relacionar com a comida” (BUENO, 2016, p. 448). Indaga-se, contudo, onde estariam os saberes populares sobre a alimentação nesse contexto.

Dória<sup>14</sup> (2019) apresenta uma concepção que dialoga com as abordagens de Collaço (2013) e de Bueno (2016) em relação à Gastronomia como um discurso normatizador, inserindo ainda outros elementos na discussão. Para o autor, as questões contextuais referentes a elementos da tradição histórico-cultural e os aspectos subjetivos (que o autor denomina de “extraculinários”) incorporados à dimensão da Gastronomia deveriam ser suprimidos da concretude do que se denomina como culinária. Em outras palavras, somente os resultados dos processos culinários, em uma perspectiva de precisão e domínio técnico, poderiam ser tomados como importantes nas análises sobre a prática culinária (DÓRIA, 2019). Assim, Dória (2019) sugere que existe uma “contaminação” dos estudos por esses fatores “extraculinários”:

[...] como a ideia de “cozinha afetiva” ou “cozinha com amor”, ou mesmo a identificação imediata de preparações alimentares com conjuntos étnicos – cozinha de índios, de negros, de brancos – ou nacionais e regionais, sem atentar para a universalidade material dos processos nelas implicados. **O cozinhar, ao contrário, é atividade que faz abstração dessas adjetivações da gastronomia**, visto que é impossível reduzi-las a processos físico-químicos (DÓRIA, 2019, p. 4, grifo nosso).

Para o autor, a Gastronomia mobiliza um repertório de discursos que se materializa nas maneiras de se alimentar e produzir a comida. Sendo assim, a Gastronomia empregaria também certas adjetivações que não contemplariam a universalidade material dos processos relacionados à culinária, ou seja, para o autor a Gastronomia estaria apenas no plano do discurso e a culinária estaria no plano da materialidade. Dória (2019) afirma que o discurso gastronômico tem uma trajetória própria e a sua concepção se dá somente por meio de uma lógica de disputas por credibilidade mediante a preparação de alimentos por diferentes atores. Nesse sentido, a Gastronomia insere-se no processo de competição entre restaurantes na busca de reconhecimento por suas produções, o que é compatível com as ideias presentes em Bueno (2016) e Poulain (2013).

Em síntese, os autores tratados até aqui julgam que a Gastronomia teria suas origens na sociedade francesa moderna e que possuiria caráter de discurso e prática mediado por pressupostos de civilidade e distinção, reforçando seu poder normatizador regido por agentes considerados legitimadores. Refletem sobre a Gastronomia como espaço plural em um contexto globalizado, embora seja representada constantemente como uma narrativa que prestigia atores reconhecidamente hegemônicos, como *chefs* e críticos gastronômicos, mas que não dá voz às manifestações populares e a outros atores envolvidos nos sistemas alimentares.

<sup>14</sup> Carlos Alberto Dória é doutor em Sociologia pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

## GASTRONOMIA SOB UMA PERSPECTIVA INCLUSIVA

Abordam-se neste tópico autores com concepções distintas dos anteriores, cujas lentes estavam voltadas para uma Gastronomia exclusiva, normativa e distintiva (BOURDIEU, 2000, 2007; ELIAS, 1994), associada a atores sociais considerados hegemônicos, tais como *chefs* e críticos gastronômicos. É importante destacar que essa narrativa ainda predomina no senso comum e no campo teórico, especialmente na academia, considerando as trajetórias formativas nos cursos superiores em Gastronomia no Brasil.

O principal ponto de inflexão entre os autores já tratados e os que serão discutidos a seguir se concentra na compreensão da sociedade no contexto da globalização. Os primeiros (BUENO, 2016; COLLAÇO, 2013; POULAIN, 2013; DÓRIA, 2019) encaram a globalização como uma expressão que invisibiliza e homogeneiza culturas e saberes em torno da alimentação, tendo a Gastronomia como catalisador. Por sua vez, os autores seguintes compreendem que a Gastronomia é inclusiva e com potencial para reconhecer e socializar saberes populares em uma relação simétrica com os saberes formais, mesmo em um contexto globalizado.

Castro, Maciel e Maciel<sup>15</sup> (2016) compreendem que a globalização suscitou novas reflexões sobre as culturas e a Gastronomia, assim como sobre outras práticas sociais atravessadas pelos intercâmbios globais. O interesse pela discussão sobre tradições, produtos locais, cidadania e responsabilidade socioambiental expressa-se de modo particular na Gastronomia. Os autores corroboram algumas compreensões contemporâneas, segundo as quais a Gastronomia é uma expressão cultural e um fenômeno multifacetado (HEGARTY, 2004), baseado em “influências completamente díspares” (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 26). Nesse contexto, a Gastronomia assume um caráter agregador entre culturas e expressões, completamente distintas entre si.

No **campo social**, a gastronomia se configura como um espaço privilegiado para **se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades** em suas heterogeneidades e, em particular, aos **aspectos relacionados às identidades sociais**, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes **contextos de produção e consumo** (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016, p. 20, grifo nosso).

Assim, a Gastronomia consistiria em um fenômeno que traz em si diferenciações e particularidades manifestadas nas sociedades contemporâneas. Distante da ideia de sofisticação culinária e de ápice da experiência gustativa, a Gastronomia abarcaria outros aspectos, como fazeres cotidianos e receitas, incorporando também a dimensão do prazer, da comensalidade e todo o repertório de significados imbuídos nessas práticas. Logo, a concepção trazida pela noção de “alta gastronomia” não daria conta de uma realidade que se desloca dos salões caros e restaurantes internacionais (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Conforme Castro, Maciel e Maciel (2016), a Gastronomia pode ser compreendida como um campo prático e teórico que mobiliza diferentes grupos e evidencia outras formas de comer para além dos estabelecimentos luxuosos. Assim, os autores criticam a visão estritamente técnica da Gastronomia, comumente associada ao requinte e à sofisticação, que relaciona a noção de “alta gastronomia” à ideia de distinção social (BOURDIEU, 2007). Para eles, a Gastronomia pensada e ligada ao prazer decorrente do ato de se alimentar deveria se estender a todos os grupos e classes sociais.

<sup>15</sup> Helisa Canfield de Castro e Rodrigo Araújo Maciel são mestres em Antropologia e História, respectivamente. Maria Eunice Maciel é doutora em Antropologia e professora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

É necessário problematizar as instâncias legitimadoras que definem a qualidade de algo como “gastronômico”, por meio da concepção de sofisticação. Para os autores, a Gastronomia é um conceito que integra e transcende o setor profissional; é uma prática cultural relacionada à alimentação. Tal noção tornaria impossível o estabelecimento de critérios valorativos-distintivos, já que o contexto cultural é complexo e imbuído de significados particulares (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016).

Os autores partem do pressuposto de Brillat-Savarin (1989), pontuando-o como um dos primeiros a refletir sobre a Gastronomia e a sua sistematização de forma emergente. Para Castro, Maciel e Maciel (2016), a Gastronomia remete a uma dimensão sensorial, constantemente associada ao prazer de comer. Diante disso, alguns estudiosos do campo da alimentação tratariam as temáticas “Gastronomia e culinária” com certa indiferença, tendo em vista sua aparente superficialidade e futilidade. Os autores afirmam ainda que a Gastronomia é um campo de conhecimento localizado no tempo e no espaço, capaz de direcionar análises sobre as sociedades, revelando em seu valor simbólico e social seus múltiplos desdobramentos.

O pensamento de Brillat-Savarin (1989) permeia a maioria dos estudos sobre Gastronomia no Brasil, transformando-se em referencial quase obrigatório. Seu livro *A fisiologia do gosto* foi publicado originalmente em 1847 em um contexto de ascensão e expansão da Gastronomia francesa e dos modos de vida burguês. Apesar desse cenário, o autor traz uma obra ampla que permite aos leitores múltiplas interpretações, de conservadoras a progressistas, sobre assuntos diversos relacionados à alimentação, até mesmo discussões contemporâneas como obesidade, experiência, cadeias produtivas, formação profissional do gastrônomo etc. Por esse motivo, sua obra ainda hoje é tão consultada, revisitada e referenciada quando se pretende estudar Gastronomia.

Para Brillat-Savarin (1989), a Gastronomia é um conhecimento interdisciplinar e multirreferencial, que se apresenta de forma inovadora como um espaço de diálogo com as demais ciências e com outras expressões do conhecimento acadêmico. Segundo o autor, o surgimento das ciências decorre do acúmulo de métodos baseados na experiência e da posterior descoberta de princípios que conduzem à combinação desses métodos. O mesmo se aplica à “ciência gastronômica”<sup>16</sup>. Brillat-Savarin (1989) chama nossa atenção para essa área de conhecimento essencial, já que uma “alimentação adequada” é uma necessidade humana primordial, e define a Gastronomia como “o conhecimento fundamentado de tudo que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 61), almejando guiar os parâmetros da cadeia produtiva alimentar de forma segura e zelando pela sobrevivência da humanidade. O autor acrescenta que a Gastronomia “governa a vida inteira do homem”, sendo interesse de todas as classes sociais (BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 61).

O reconhecimento da importância do alimento na completude da vida humana propiciaria a constituição de um contexto de estudo dedicado ao tema. Brillat-Savarin (1989, p. 64), autodenominado gastrônomo, considerava “impossível que, dentro de poucos anos, a Gastronomia não contasse com seus acadêmicos, seus cursos, seus professores e suas indicações de prêmios”. De fato, a Gastronomia como campo de estudo pode ser observada ainda no contexto atual como tema de alguns pesquisadores (Cf. PETRINI, 2009; BAHLS; KRAUSE; AÑAÑA, 2019).

---

<sup>16</sup> Brillat-Savarin foi o primeiro autor do período moderno a propor a Gastronomia como ciência. Ele provavelmente compreende ciência como um domínio teórico que demandaria especialistas próprios.

Petrini<sup>17</sup> (2009) discute a Gastronomia em torno das transformações do alimento como produto natural (matéria-prima) em produto cultural. O autor vale-se das contribuições de Montanari (2013) ao se referir à comida como cultura quando é produzida, preparada e consumida. A “nova Gastronomia” é definida por Petrini como

[...] **o conhecimento racional de tudo o que se refere ao homem enquanto come.** Ela facilita a escolha, pois faz compreender o que é qualidade. Proporciona ainda provar um prazer duto e ganhar um conhecimento agradável. Enquanto come, o homem é cultura. Assim, **gastronomia é cultura material e imaterial.** A escolha é um direito do homem; **gastronomia é liberdade de escolha.** O prazer é um direito de todos e, como tal, deve ser o mais responsável possível; a gastronomia é criativa, não destrutiva. O conhecimento é um direito de todos, mas também é um dever, e **a gastronomia é educação** (PETRINI, 2009, p. 61, grifo nosso).

O autor aborda a complexidade da Gastronomia, que pode ser composta e construída pelo conhecimento de diversas áreas, especialmente agronomia/agricultura, cultura, política, ciências dos alimentos, ciências sociais, nutrição e saúde, sensorialidade e, finalmente, epistemologia. Levando em conta os ensinamentos de Brillat-Savarin (1989), Petrini (2009, p. 91) compreende o estudo da Gastronomia como uma ciência com “[...] abordagem intelectual aberta à complexidade característica de qualquer cadeia de produção alimentícia”.

De forma geral, a contribuição de Petrini (2009) consiste na compreensão holística, interdisciplinar, transdisciplinar, multirreferencial e, sobretudo, crítica da Gastronomia. Os tópicos abordados pelo autor apontam para uma compreensão mais ética do que somente estética da Gastronomia, trazendo à tona atores e elementos (os agricultores, as comunidades tradicionais, a corresponsabilidade do consumidor na cadeia produtiva e o comer como um ato político) não discutidos e despidos de legitimidade por outros pesquisadores já mencionados. O contexto italiano e a realidade europeia influenciaram suas concepções. A “Nova Gastronomia” proposta por ele e disseminada pelo Movimento Slow Food carrega a lógica político-econômica europeia e pode soar idealista e de difícil aplicação em países de economias periféricas que ainda lutam contra a insegurança alimentar, por questões de reforma agrária e pela dignidade dos trabalhadores do campo.

Dialogando com o ideal científico da Gastronomia apresentado por Petrini (2009), expõe-se a análise de Bahls, Krause e Añaña<sup>18</sup> (2019), que trazem diferentes abordagens e interfaces entre culinária e Gastronomia, com base em uma revisão das contribuições brasileiras e estrangeiras na área. Os autores sugerem a existência de uma palpável confusão entre os dois domínios como uma constante na literatura, o que justificaria a iniciativa de debate acerca de uma definição e diferenciação entre as categorias de análise.

O inquérito realizado com os docentes participantes da pesquisa de Bahls, Krause e Añaña (2019) revela que há indiscutivelmente uma diferença entre Gastronomia e culinária. Para os autores, a Gastronomia configura-se como a evolução em torno da

<sup>17</sup> Carlo Petrini é um jornalista italiano, fundador do Movimento Slow Food, idealizador da Universidade de Ciências Gastronômicas de Pollenzo (UNISG) e autor dos livros *Slow Food: princípios da nova gastronomia* (2009) e *Comida e liberdade* (2015). O Movimento Slow Food foi iniciado pelo autor em 1989 em Bra, na Itália, e apresenta princípios de uma nova gastronomia, em que os conceitos de limpo, bom e justo traçam referências de um consumo e de uma produção de caráter responsável.

<sup>18</sup> Álvaro Bahls e Rodolfo Krause são doutores em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (Univali), enquanto Edar Añaña é doutor em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

concepção da alimentação como traço cultural e cotidiano – sinônimo de culinária –, sugerindo um aprimoramento intrínseco que se destaca com “[...] o refinamento do gosto, o hedonismo à mesa, com novas técnicas e tecnologias” (BAHLS; KRAUSE; AÑANÃ, 2019, p. 6). Diferentemente, a culinária seria um conjunto de significados culturais herdados historicamente e de forma intergeracional, ponto de vista contrário ao apresentado por Dória (2019), que considera somente o aspecto material das técnicas e dos ingredientes, importando apenas o resultado objetivo do processo, excluindo-se elementos subjetivos, afetivos e patrimoniais da comida.

Partindo de uma análise comparativa, os autores apresentam a Gastronomia como um novo elemento que nasce da culinária, mas que se destaca em função de seus novos contornos científicos e artísticos. Dessa forma, considerando a complexidade do termo, o estudo conclui que a Gastronomia é

[...] **uma evolução da culinária, sendo composta de 5 dimensões essenciais:** (1) Artística-Criativa; (2) Científica-Técnica; (3) Cultural-Social; (4) Hedônica-Experiencial; e (5) Alimentar-Fisiológica. Pode-se abordar essas dimensões através de duas óticas, (a) acadêmica ou sob o viés (b) mercadológica [sic] (BAHLS; KRAUSE; AÑANÃ, 2019, p. 22, grifo nosso).

Os autores afirmam que a Gastronomia é “sobretudo uma ‘arte’ e até mesmo uma ‘ciência’” (BAHLS; KRAUSE; AÑANÃ, 2019, p. 11), enfatizando que “a dimensão científica é exclusiva do conceito de Gastronomia” (BAHLS; KRAUSE; AÑANÃ, 2019, p. 20). A referida noção sugere uma superioridade em relação à culinária por seu caráter científico. Da mesma forma, o termo “evolução” também transmite a ideia de certa hierarquia já tratada por Revel (1996), desconsiderando a complexidade e a importância de ambas para compreender a alimentação contemporânea. Em oposição aos autores, acredita-se que o estudo da culinária é indissociável do estudo da Gastronomia, pois ambas as vertentes apresentam aspectos socioculturais, históricos, estéticos, tecnológicos/técnicos e científicos sobre os alimentos.

Em síntese, os autores tratados neste tópico concebem a Gastronomia com um caráter agregador/inclusivo, envolvendo novos atores sociais (PETRINI, 2009), o que permite a socialização de saberes e fazeres heterogêneos inerentes à alimentação em um cenário globalizado (CASTRO; MACIEL; MACIEL, 2016). Destacam-se, ainda, a convergência desses autores quanto ao cunho científico da Gastronomia e seu potencial de ampliar as discussões sobre fenômenos, práticas e teorias relacionadas à cadeia de produção e consumo de alimentos e bebidas na atualidade.

Aproximando-se das sínteses apresentadas, Gimenes-Minasse (2020) considera a multiplicidade de abordagens nos estudos sobre o tema e propõe que a Gastronomia pode ser apreendida por meio de quatro eixos de análise: 1) conjunto de cozinhas de distintos imaginários (local, regional, nacional, popular, refinado etc.); 2) conhecimento e consumo associados ao “bom gosto” e distinção social (COLLAÇO, 2013); 3) área de estudo que relaciona cultura e alimentação, incluindo os conhecimentos sobre técnicas culinárias, assim como aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação (GIMENES, 2010); 4) área de atuação profissional (BRASIL, 2010).

Com base na discussão proposta, é fundamental questionar as noções de distinção social e “bom gosto” como únicas representantes da Gastronomia na atualidade, sendo necessário incorporar as complexidades sociocultural, prática e teórico-científica para compreendê-la em sua completude.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Exploraram-se as dissonâncias e as convergências dos conceitos de Gastronomia presentes na literatura científica selecionada por conveniência pelo grupo de pesquisadores. Foi proposta uma reflexão com base nas observações do campo acadêmico, aproveitando a chamada deste dossiê para divulgar as primeiras considerações do GT, as quais emergem como essenciais para a construção de futuras discussões. Não se pretende esgotar a discussão por meio do conjunto de textos abordados, mas apontar como a literatura eleita suscitou importantes contribuições a serem revisitadas e debatidas na Gastronomia.

Com relação à formação superior nacional (tanto na modalidade tecnológica quanto no bacharelado), reforça-se a necessidade de aprofundar a questão em estudos futuros, considerando a complexidade do tema para o campo da Educação em Gastronomia. É importante lançar luz sobre os diferentes conceitos de Gastronomia, reconsiderando os percursos teóricos que fundaram a academia brasileira nesse âmbito. A partir do surgimento do primeiro curso superior na área, no fim da década de 1990, percebeu-se nas décadas seguintes a latente inclinação dos currículos para a incorporação do pensamento eurocentrista, especialmente o francês, como expressão oficial e superior do conhecimento nesse campo de estudo. As repercussões dessa ideologia formativa influenciam o perfil do egresso e a expectativa de atuação dos profissionais de Gastronomia. É importante apontar, entretanto, que existe um movimento nascido nos meios estudantil e profissional nos últimos anos que questiona essas bases conceituais hegemônicas, normalmente eurocêntricas, buscando a pertinente tradução na prática profissional e universitária de uma versão de Gastronomia compatível com a realidade brasileira que privilegie o estudo e o reconhecimento da identidade alimentar nacional, das técnicas, dos pertencimentos, dos atores populares e dos produtos da terra, entre outras dimensões, como os novos e legítimos parâmetros do que é “clássico” no Brasil.

A maioria dos autores traz elementos históricos para compreender a realidade da Gastronomia atual, mas sem superar a ideia de estética hegemônica proposta pela literatura em relação às normas e ao papel central de alguns atores. Os trabalhos avançam à medida que dialogam com os estudos da alimentação e de outros campos associados, em uma clara tentativa de ampliar a compreensão e abranger áreas que circundam a Gastronomia na atualidade. Alguns ampliam o olhar para uma perspectiva que abraça a culinária popular e os saberes tradicionais, incluindo esses elementos na compreensão atual do que é Gastronomia, mas não excluem a ideia de uma Gastronomia distinta, exclusiva e normativa, admitindo a concepção de “alta gastronomia”, que incorpora elementos como consumo de luxo, prazer de comer/hedonismo e ensino do “bom gosto” como ideia colonizadora. Outros assumem uma compreensão menos normativa do conceito, dialogando com elementos que podem ajudar a superar a ideia hegemônica de Gastronomia excludente.

Os autores abordados neste artigo encontram-se divididos quanto à interpretação da sociedade, sendo alguns adeptos de conceitos, pressupostos e referenciais advindos da modernidade e outros da pós-modernidade. A trajetória acadêmica dos pesquisadores possivelmente se relaciona aos posicionamentos epistemológicos assumidos, o que pode influenciar diretamente nos modos de compreender a Gastronomia, ora como um fenômeno, ora como um campo cultural e social, uma prática ou ainda uma cultura autônoma (dita “cultura gastronômica”). Observa-se que, por vezes, esses termos são pouco explorados e até mesmo utilizados de maneiras desconexas nos artigos.

Os autores também não são unânimes quanto às diferenças conceituais entre os termos cozinha, culinária e Gastronomia. Alguns apontam certa hierarquia entre os conceitos, desconsiderando suas complexidades em vista de facilitar a conceituação da própria Gastronomia, ou ainda para buscar validação e precisão científicas nos processos físico-químicos presentes no movimento da Gastronomia molecular. Para compreender

a Gastronomia em sua totalidade, sem no entanto menosprezar as características de suas partes, são necessárias diversas áreas de conhecimento que a considerem, de modo hologramático, um dos princípios da complexidade (MORIN, 2007). Tão importante quanto investigar a Gastronomia é incluir as culturas e as populações referentes, bem como as condicionantes históricas, sociais, econômicas e políticas de cada região. A validação da Gastronomia pela comunidade científica ocorrerá quando houver algum consenso sobre a importância de discutir conceitos, teorias e outros fundamentos técnicos e teóricos.

Cabe ainda refletir sobre como a Gastronomia pode se constituir autonomamente em um cenário brasileiro. Alguns autores apresentados neste texto a abordam por meio de uma visão eurocentrista, não somente epistemológica, mas do ponto de vista pragmático, especialmente no que se refere às condicionantes materiais atreladas à alimentação, o que torna essa visão deslocada de algumas realidades, sobretudo quando aplicada a países periféricos, como é o caso do Brasil, onde o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) ainda não foi alcançado. A inclusão de novos atores no desenvolvimento da Gastronomia no Brasil e da ciência tende a caminhar para o que Santos (2006) conceitua de ecologia dos saberes. Trata-se não somente de dar visibilidade aos povos originários, mas também transpor as fronteiras que foram interpostas pela ciência ocidental entre o conhecimento científico e o popular para construir juntos tecnologias responsáveis e sustentáveis.

Seguem, por fim, algumas questões pertinentes a futuras pesquisas e discussões: onde se encontram os atores que estão fora do circuito da Gastronomia dita normativa? No que se refere à compreensão de Gastronomia como liberdade, há o pressuposto da superação do paradigma colonial e de suas consequências? Essa tradução de liberdade poderia ser aplicada em um contexto latino-americano, tropical, brasileiro? Como conduzir o surgimento/expansão de uma Gastronomia genuinamente brasileira? As percepções confrontadas neste artigo, por meio das perspectivas dos autores selecionados, talvez ainda não contemplem a dimensão do que a Gastronomia representa em nosso país. Precisamos pensar em uma ontologia da Gastronomia? Afinal, o que é Gastronomia?

## REFERÊNCIAS

BAHLS, A. A. D. S. M.; KRAUSE, R. W.; AÑAÑA, E. S. A compreensão dos conceitos de culinária e gastronomia: uma revisão e proposta conceitual. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 28, n. 2, 2019.

BOURDIEU, P. **A distinção: crítica ao julgamento social**. São Paulo: Editora Edusp, 2007.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

BRASIL. Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. **Turismo cultural: orientações básicas**. 3. ed. Brasília: MTur, 2010. Disponível em: [http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o\\_ministerio/publicacoes/downloads\\_publicacoes/Turismo\\_Cultural\\_Versxo\\_Final\\_IMPRESSxO\\_.pdf](http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Turismo_Cultural_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf). Acesso em: 15 jun. 2020.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

BUENO, M. L. Da gastronomia francesa à gastronomia global: hibridismos e identidades inventadas. **Caderno CrH**, v. 29, n. 78, p. 443-462, set.-dez. 2016.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 18-27, mar.-set. 2016.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, jul.-dez. 2013.

DÓRIA, C. A. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **Revista Inter-Legere**, v. 2, n. 25, p. 1-10, jul. 2019.

ELIAS, N. **O processo civilizador**: volume I – Uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 1994.

FERGUSON, P. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. **American Journal of Sociology**, v. 104, n. 3, p. 597-641, nov. 1998.

FERRO, R. C.; REJOWSKI, M. Produção científica no campo da Gastronomia: em busca de uma configuração. **Turismo – Visão e Ação**, v. 20, n. 3, p. 500-515, set.-dez. 2018.

GIMENES, M. H. S. G. Sentidos, sabores e cultura: a Gastronomia como experiência sensorial e turística. In: GAETA, C.; PANOSSO NETTO, A. **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Turismo gastronômico como objeto de pesquisa: análise das publicações em periódicos brasileiros (2005-2017). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 14, n. 1, p. 92-111, jan.-abr. 2020.

HEGARTY, J. A. Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 4, n. 1, p. 5-13, jan. 2004.

MENEGHETTI, F. K. O que é um ensaio-teórico? **Revista de Administração Contemporânea**, v. 15, n. 2, p. 320-332, mar.-abr. 2011.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Tradução de Eliane Lisboa. Porto Alegre: Sulina, 2007.

NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Organização Mundial da Saúde classifica novo coronavírus como pandemia**. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/organizacao-mundial-da-saude-classifica-novo-coronavirus-como-pandemia/>. Acesso em: 10 jul. 2020.

PETRINI, C. **Comida e liberdade: slow food** – histórias da gastronomia para libertação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2015.

PETRINI, C. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. Gastronomia e a Nova Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PITTE, J.-R. Nascimento e expansão dos restaurantes. *In*: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 572-580.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2013.

REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras**. Uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

SANTOS, B. S. **A gramática do tempo**: para uma nova cultura política. São Paulo: Cortez, 2006.