

O antropólogo Claude Lévi-Strauss ao redigir seu estudo sobre a alimentação humana, exposto nos volumes das *Mitológicas*, já chamava a atenção para a importância da utilização de técnicas e tecnologias na dinâmica humana daquilo que descrevia como “passagem da natureza à cultura”; principalmente quando sublinhava o papel do fogo na operação cultural de transformação do alimento cru para o cozido, alegoria exponencial de sua argumentação. Ainda que eventualmente mencionados, esses elementos “auxiliares” do ato culinário são poucas vezes tomados como centrais ou mesmo problematizados suficientemente na literatura antropológica sobre o assunto.

Transpostos para um contexto onde a utilização do fogo em si já não figura mais como a ferramenta exclusiva empregada no fazer culinário cabe questionar como são concebidas, apropriadas e hierarquizadas essas tecnologias e saberes que despontam no horizonte culinário, gastronômico e de forma mais geral, humano. Principalmente em um contexto onde o desenvolvimento e o subsequente domínio da técnica são tomados como uma ferramenta legitimadora das diversas apropriações feitas pelo homem de espaços concebidos oposicionalmente como naturais, assim como sua consequente transformação, modificação ou submissão.

Nesse sentido despontou como rico o estudo de campo dessa nova disciplina científica chamada gastronomia molecular. Objetivando uma racionalização da gastronomia, aproximando-a de áreas como a química e a física, esse revestimento científico das práticas culinárias consolidou-se nos finais do século XX e hoje é introduzida, ainda que timidamente, nas escolas e faculdades de gastronomia do Brasil.

Lida no presente trabalho como uma tentativa de dar uma unidade paradigmática para uma área que é tomada exclusivamente como artística e subjetiva, esse esforço responderia a necessidade de legitimar o campo enquanto ciência, justificando assim o espaço que essa pretende em locais como o meio acadêmico. Através da transformação da cozinha em laboratório, do cozinheiro em cientista e dos pratos em experiências, observam-se conjuntamente a inserção de novas técnicas e tecnologias (emulsão, esferificação, entre outras), garantindo dessa forma a manifestação de novos fenômenos e consequentemente de novos discursos.

Buscando acessar essa realidade por meio de uma pesquisa qualitativa que pauta-se na etnografia de faculdades de gastronomia do estado, observamos as maneiras como essa proposta se insere no plano de ensino e o quanto e como estas técnicas e ideais são assimiladas pelos discentes e docentes. Além de tentar identificar o quanto essa ciência embasa ou fortalece o papel da gastronomia dentro do meio universitário; realidade esta ainda muito recente, embora crescente, no contexto brasileiro.

Ainda que pautados num recorte provisório, que objetiva mapear e reconhecer o fenômeno que manifesta-se nesse campo híbrido que é a gastronomia, buscamos ultrapassar as reduções operativas estabelecidas na tentativa de identificar as redes tecidas que acionam e articulam diversos interesses - tanto individuais quanto institucionais e derivados. Investigando quais são esses saberes e discursos e identificando quais são os usos previstos para estes. Sem partir de uma hipótese explícita que guiasse a coleta de dados, a presente pesquisa encontra-se ainda em um estágio em que as primeiras constatações começaram a tomar formas inteligíveis e não conclusivas.