

# REVISTA MARACANAN

## Entrevistas

### Trajетórias e experiências de/em pesquisas no campo da História da Alimentação no Brasil: diálogos com Mônica Chaves Abdala e Claude G. Papavero

*Trajectories and experiences on researching in the field of Food History in Brazil: dialogues with Monica Chaves Abdala and Claude G. Papavero*

**Maria Cecilia Barreto Amorim Pilla\***

Pontifícia Universidade Católica do Paraná  
Curitiba, Paraná, Brasil

**Everton Luiz Simon\*\***

Universidade de Santa Cruz do Sul  
Santa Cruz do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil



---

Entrevistas realizadas remotamente, via plataforma *Google Meet*, em 17 jun. 2023, para o dossiê "O alimento e suas múltiplas abordagens na História", da *Revista Maracanan*.

\* Professora Adjunta da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Escola de Educação e Humanidades, Coordenação de História. Doutora, Mestre e graduada em História pela Universidade Federal do Paraná e graduada em Direito pela UniCuritiba. Atualmente é Professora do Programa de Pós-graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas da Pontifícia Universidade Católica do Paraná. (ceciliapilla@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0002-6526-8249>

 <http://lattes.cnpq.br/6937477830148153>

\*\* Professor Adjunto da Universidade de Santa Cruz do Sul, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia e Programa de Pós-graduação em Educação. Doutor em História pela Universidade do Rio dos Sinos; Mestre em Desenvolvimento Regional e graduado em Gastronomia pela Universidade de Santa Cruz do Sul. Atualmente é Pesquisador em Estágio de Pós-doutorado no Programa de Pós-graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas na Pontifícia Universidade Católica do Paraná, com Bolsa do Programa de Desenvolvimento da Pós-graduação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Nível Superior (PDPG/CAPES). (evertonsimon@gmail.com)

 <https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

 <http://lattes.cnpq.br/0299756941497011>

As discussões e pesquisas sobre os aspectos históricos, sociais e culturais da alimentação no Brasil têm avançado nos últimos 15 anos, especialmente a partir do momento em que mais áreas do conhecimento passaram a reconhecer que o gosto alimentar não resulta exclusivamente dos aspectos nutricionais e biológicos dos alimentos.

Quanto à História da Alimentação, ela se constitui tanto em um campo e um domínio de estudo quanto em uma disciplina presente na História, na Gastronomia, na Antropologia e nas Ciências Sociais. O campo de pesquisas tem se interessado por diferentes temas e objetos que permitem, cada vez mais, a intersecção entre áreas e saberes na pesquisa histórica. O tema abarca diversas características da cultura humana, dentre as quais destacam-se as necessidades biológicas, recursos econômicos e sentidos culturais que aplicam aos alimentos uma gama de possibilidades e significados, e, atualmente, já se estabelece como uma importante área de estudo (Cf.: Simon, 2019).

Os(as) pesquisadores(as) no âmbito da História, da Sociologia e da Antropologia têm se ocupado em analisar as mudanças nos hábitos e práticas alimentares, procurando desvendar, a partir de um exercício cotidiano, valores, significados e representações que muito revelam sobre os próprios grupos sociais objetos de seus interesses. Por ser amplo e possibilitar diferentes abordagens e problematizações, o campo da História da Alimentação tem absorvido pesquisas cujas fontes têm sido, igualmente, bastante variadas.

Nesse sentido, como afirma Henrique Carneiro (2005, p. 76),

muito mais do que a história de um alimento específico, de uma forma de preparo, de uma receita ou de uma tradição específica, a história da alimentação tem o desafio de focar o alimento em sua transcendência maior como símbolo. O que não significa que não devemos estudar também os pratos, as receitas, os molhos e os preparos em sua historicidade.

Carlos Roberto Antunes dos Santos (2009, p. 92) corrobora essa afirmação, ao ressaltar que a História da Alimentação objetiva estudar “as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento à mesa”. E complementa que, de maneira geral, “a alimentação mantém significativas relações em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais” (*Idem*).

O notável incremento de estudos sobre alimentação é perceptível na recente expansão editorial e no desenvolvimento de pesquisas acadêmicas com enfoques bem diversificados. Para Pilla e Saucedo (2015, p. 1), o domínio da História da Alimentação permite e reforça o diálogo entre diversos campos de saberes, recorrendo, para isso, a uma grande variedade de fontes, metodologias, teorias e conceitos. Para as autoras há, “possibilidades de investigações a partir de livros de receitas, manuais de culinárias, revistas de gastronomia, literatura, obras de arte, tratados de agricultura, livros de economia doméstica, manuais de puericultura, revistas e periódicos, entre muitos” (*Idem*).

No Brasil, esse movimento historiográfico tem propiciado múltiplos interesses de pesquisadores e pesquisadoras que têm contribuído para qualificar ainda mais essa esfera de estudos tão promissora.

Dessa forma é que, para a nossa entrevista especial para a *Revista Maracanan* de número 34, destacamos a trajetória acadêmica e as importantes contribuições científicas das pesquisadoras **Mônica Chaves Abdala** e **Claude G. Papavero**. Fizemos isso por meio de uma entrevista que permitiu estabelecer um diálogo em conjunto com as pesquisadoras. Considerando os diferentes locais que residem atualmente, Mônica em Uberlândia e Claude em São Paulo, realizamos uma entrevista através da plataforma *Google Meet*. A conversa, gravada conforme autorização, foi orientada a partir de questões abertas que possibilitaram um livre diálogo entre os(as) entrevistados(as) e as entrevistadas. Na sequência, realizamos a transcrição integral das informações para a organização do texto em tela.

A pesquisadora independente **Claude G. Papavero**, graduada em Ciências Sociais pela Universidade de São Paulo, realizou suas pesquisas de Mestrado e de Doutorado no Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da mesma Universidade.

**Claude** iniciou lembrando que suas curiosidades e atividades de pesquisa no campo da alimentação foram anteriores à pesquisa de Mestrado, “eu comecei a me interessar pela temática alimentação entre os anos de 1975 e 1978. [...] Porque o que eu queria mesmo inicialmente era ser arqueóloga”. Sobre a relação entre alimentação e arqueologia, **Claude** destacou que “nos cursos de arqueologia aos quais assisti, eu pude perceber que vestígios materiais de procedimentos alimentares permitiam recuperar uma série de elementos culturais significativos”. Ela enfatizou, também, que essa aproximação entre arqueologia e alimentação também se manifestou quando era bolsista de iniciação científica do professor Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses. Naquele período,

**Claude G. Papavero [C. G. P.]** A gente trabalhava textos em que menções a resíduos de alimentos comidos em sociedades desaparecidas permitiam inferir elementos culturalmente significativos. Foi realmente essa percepção antropológica interessante que começou a me despertar intelectualmente para a interpretação dos vestígios de comidas.

Por circunstâncias pessoais, atenção e cuidado dos filhos e da família, “eu não ia tentar criar uma carreira para mim, apesar de considerar isso muito importante”, finalizou. Durante o período em que não pôde se dedicar aos estudos, **Claude** lembrou que não deixou de se informar e pesquisar sobre os temas que lhe traziam curiosidade:

**[C. G. P.]** Em casa tinham muitos relatos de viajantes, então comecei, por prazer, a ler textos de viajantes, os mais disparatados possíveis, e a fichá-los. E aconteceu de reler *O Cru e o Cozido*, de ver a obra do Lévi-Strauss, que me confirmou que era importante estudar a comida. Mas também teve uma circunstância meio esquisita: tivemos a oportunidade de frequentar um restaurante chinês, descoberto por acaso quando estávamos procurando algo para comer nos arredores da Faria Lima. Entramos num restaurante chinês que acabara de abrir no dia anterior. Perguntamos se podíamos almoçar e eles se desculparam “olha, como abrimos ontem, não temos os pratos do cardápio. Só temos pratos chineses tradicionais”. Melhor ainda! Sentamos... “tragam o que vocês tiverem”. Era uma

delícia. O cozinheiro chinês tinha sido educado na China tradicional e emigrou quando a China se tornou comunista. Ele era, se não me engano, afilhado de uma cozinheira americana de primeira linha, e tinha sido treinado nos mais diversos estilos chineses. Aí, para entender o que comíamos, descobrimos a obra de um arqueólogo: Kwang Chih Chang, *Food in chinese culture: anthropological and historical perspective* (1977), que continha uma série de capítulos que interpretavam vestígios remanescentes da antiga culinária chinesa, ligados à organização cultural dos diferentes períodos da história do país. E aí aquilo marcou muito para mim. Então, lendo meus relatos de viajantes, percebi que eles ofereciam alusões a procedimentos alimentares interessantes e passei a fichar os dados referentes a comidas. Nesses fichamentos, bom, sem nenhum compromisso, o Brasil colonial me interessou. E foi isso.

Durante esse período em que se dedicou às atividades familiares, **Claude** salientou, “eu nunca perdi contato com a Universidade, pois, com o marido que eu tenho, um zoólogo brasileiro de ampla relevância, tinha muito movimento em casa”. Portanto, passados alguns anos após a conclusão da Graduação, os cuidados com os filhos e os estudos independentes realizados neste período, **Claude** disse: “eu completei a graduação quando era solteira, 25 anos depois, ao voltar para faculdade para um mestrado e um doutorado, eu já estava na casa dos 50 anos, não tinha mais como fazer uma carreira. É por isso que eu digo que sou uma diletante”.

Na dissertação intitulada *Mantimentos e víveres: o domínio colonial holandês no Brasil* (2002), a pesquisadora observou a ocupação holandesa do Brasil colonial pelo viés de uma análise antropológica dos manejos de alimentos, a partir da análise dos relatos de cronistas, à procura dos raciocínios práticos e simbólicos que deram lastro às ações bélicas. “Descobri a transformação do projeto de conquista ideado nas Províncias Unidas em domínio colonial efetivo, em função do estudo dos sistemas de abastecimento concebidos e dos hábitos de consumo praticados”, disse ela. No campo da alimentação, ela procurou compreender a dieta alimentar naval sustentada majoritariamente com víveres europeus providos pelos navios da Companhia das Índias Ocidentais, que possibilitaram desembarcar um exército e vencer a guerra, ressaltando também a importância dos provimentos alimentares europeus para a manutenção da Colônia. Durante a investigação do processo da conquista territorial, ela observou a alimentação precária dos beligerantes, quando os mantimentos, alçados à condição de armas táticas, fomentaram crises de abastecimento e dramas sociais. Do mesmo modo, investigou a bricolagem de uma dieta local holandesa, calcada no modelo da dieta dos colonos lusos, revelando, no manejo de mantimentos com potencial de conservação e de víveres frescos, diversas facetas significativas da visão de mundo seiscentista holandesa.

Durante o diálogo realizado, **Claude**, ao relembrar a experiência da pesquisa de mestrado, destacou que “depois de 25 anos sem escrever um trabalho, não foi muito fácil escrever uma dissertação, especialmente com o tema complexo que eu escolhi, o Brasil Holandês”. Recuperou ainda que: “tive sorte, quem aceitou me orientar na universidade foi a professora Renate Brigitte Viertler, uma etnóloga estudiosa dos Bororo que tinha sido a minha professora durante a graduação. Ela me deu a minha chance e trabalhei. Só que o Brasil Holandês comporta uma literatura enorme”. Sobre a pesquisa realizada durante o mestrado, **Claude** ponderou que “a minha dissertação tem elementos muito interessantes, o caso é fantástico, porque o pessoal em geral costuma dizer: ‘que pena que o Brasil não continuou a ser holandês’.

Se você observar o que aconteceu realmente no Brasil Holandês, vê que foi um negócio muito diferente do que a gente imagina” acrescentou.

Sobre a presença holandesa e a alimentação no Brasil, **Claude** refletiu,

**[C. G. P.]** Eles ficaram durante uns 30 anos no Brasil, permanecendo um ano em Salvador, que conquistaram em 1624 e perderam em 1625. Eles voltaram à carga em 1630 e levaram até 1637 para dominar Pernambuco e parte do Nordeste. Depois de conseguir o domínio do território cobiçado, a companhia comercial que financiava o projeto colonizador entregou seu governo a Nassau, uma figura histórica extremamente interessante. Ele, que regeu a Colônia até 1644, trouxe em sua companhia pintores que fizeram uma série de quadros fantásticos representando a fauna, a flora e a população local. Tais obras transmitem uma impressão intensa de fartura alimentar, que não correspondia à dieta alimentar de todos os segmentos da população. A sociedade colonial instaurada parecia extremamente hierarquizada. Os escravos passavam fome, como em tempos coloniais lusos. Os portugueses abastados não comiam com tanta fartura no cotidiano, e apesar de haver bastante luxo na mesa do Nassau, não era o que acontecia nas refeições de soldados mercenários e funcionários menos graduados. Vários colonos lusos preferiram abandonar o território conquistado pelos holandeses, deixando suas propriedades para trás. Essas, sobretudo os engenhos, não obstante afetados por sete anos de guerra, foram vendidos, não somente a holandeses, mas ainda a colonos portugueses submissos ao novo domínio. Com efeito, muitos europeus seduzidos pela perspectiva de explorar o Novo Mundo acharam por bem se engajarem na aventura, seja como mercenários, seja como funcionários da Companhia das Índias. De todos os cantos de uma Alemanha que ainda não era um país vieram alemães. Vieram também poloneses, franceses, espanhóis, ingleses... Entre eles figuravam alguns homens que sabiam escrever e que, posteriormente, redigiram obras de memórias descrevendo os problemas enfrentados no Brasil Holandês. Existe, pois, espalhadas na literatura do período, muitas breves referências a comidas. Colocar tudo isso em forma e perceber procedimentos de obtenção de alimentos e visões de mundo representa um quebra-cabeça fascinante. Eu deixei essa pesquisa de mestrado descansar por 20 anos. Hoje em dia resolvi retomá-la e tentar condensar os dados da pesquisa recolhidos num livro a ser publicado.

Sobre o livro que está (re)escrevendo a partir dos resultados da pesquisa realizada durante o mestrado, **Claude** ponderou que, “retomar o meu mestrado também é fazer alguma coisa mais ampliada e qualificada [...] inclusive agora eu tenho, mais do que durante o mestrado, uma noção do que foi o Brasil Colonial”.

Ao longo da pesquisa, **Claude** destacou o uso e cotejo de diversas fontes:

**[C. G. P.]** Um monte de fontes diversas. Depois do mestrado a minha orientadora, Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Renate Brigitte Viertler, achou que como a Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lilia Moritz Schwarcz tinha uma outra orientanda trabalhando com alimentação, a Paula Pinto e Silva, seria bom me passar para ela. Então eu fui, a Lilia acabou aceitando me orientar no doutorado.

Como foi possível observar, as pesquisas no campo da alimentação seguiram durante o seu doutoramento no Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da Universidade de São Paulo. Nesta etapa formativa, **Claude** acrescentou:

**[C. G. P.]** Eu queria fazer outra coisa, eu queria fazer para meu doutorado um pouco como Marshall Sahlins, em *Ilhas de História* (1990). Pegar documentação de diferentes momentos do Brasil Colonial, de diferentes lugares, e tentar ver como a construção do Brasil Colonial oferecia problemas em diferentes lugares, e como foram resolvidos. Então minha orientadora e os professores que compunham a banca da minha Qualificação acharam que era muita coisa para mim, e a Lilian, minha orientadora, me falou ‘você esquece tudo’ e me falou para

ir para o que era o apêndice da minha pesquisa, uma coisa absolutamente secundária: a obra do Gregório de Matos. 'Você se concentra nisso', disse ela.

Assim nasceu a tese denominada *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos* (2007), em que **Claude** investigou os conceitos de hierarquia que norteavam a sociabilidade das elites soteropolitanas. A utilização intencional de metáforas alimentares influenciou os comportamentos cotidianos dos colonos, disse ela. Apesar das expressões clichês, provérbios e referências obscenas do poeta às práticas alimentares, os versos destacaram diversos hábitos nutricionais subentendidos, prontamente reconhecíveis pelo público. A pesquisa revelou como três fontes principais de representações culturais moldaram a dieta em Salvador do século XVII: a filiação religiosa dos colonos ao catolicismo, suas aspirações de ascensão social e a conformidade aos princípios da medicina humoral hipocrática. A banca de defesa da Tese foi composta pelos professores e professoras Maria Lucia Aparecida Montes, Luiz Roberto Barros Mott, Pedro Luís Puntoni e "você, Mônica Chaves Abdala", falou **Claude** com carinho.

**Mônica Chaves Abdala** lembrou que a amizade e a relação acadêmica com Claude "teve início na ocasião da sua defesa de tese de doutorado, a partir de um convite de Janine Helfst Leicht Collaço,<sup>1</sup> colega de Claude quando ambas estavam realizando suas pesquisas de doutoramento junto ao Programa de Pós-graduação em Ciência Social (Antropologia) na Universidade de São Paulo.

**Mônica**, atualmente aposentada, foi professora titular do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia. Graduiu-se em Ciências Sociais, iniciou suas pesquisas no campo da alimentação a partir do estudo desenvolvido no mestrado, na Universidade de São Paulo. Ao rememorar sua trajetória acadêmica, ainda no período da graduação, **Mônica** contou que,

**Mônica Chaves Abdala [M. C. A]** Eu sempre fui uma *gourmet* inveterada, mas acho que nem sabia disso, né? Quando eu morava em São Paulo, no ano de 1976, eu vivia andando atrás de comida, eu não tinha muito dinheiro, mas o que eu tinha eu gastava conhecendo casas de chá e pequenos restaurantes. Não conseguia comer no bandeirão, era uma coisa instintiva. Mas eu não tinha parado para pensar sobre comida.

Ao longo do diálogo, **Mônica** recordou que também pensou em estudar Arqueologia. Mais tarde, já finalizando a graduação em Ciências Sociais, recebeu um convite para trabalhar com povos indígenas, em especial os Guaranis Kaiowá do Mato Grosso do Sul.

**[M. C. A]** Quando finalizei a graduação, em 1980, fui para os Guaranis onde fiquei pouco tempo, sai em 1980 mesmo. Saindo de lá vivi um ano com os Kaingang no Norte do Paraná, trabalhando como professora da Funai. Retornei para Uberlândia, após essas duas experiências na área de Antropologia, apenas em 1982.

Durante esse período de pesquisa etnográfica **Mônica** lembrou que:

<sup>1</sup> Da autora, ver: *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo* (2009).

**[M. C. A]** Lá eu comecei a me inquietar com a comida, mas sem fazer disso um objeto de estudo. Eu já comecei a me interessar muito, e me inquietar com a forma como as coisas aconteciam em relação à alimentação, no dia a dia isso era o que mais me tocava, chamava a minha atenção. Eu tinha um diário de campo, naquele momento eu fiz um diário que tenho até hoje, e caso eu tenha vontade de voltar para esse diário, como Darcy Ribeiro fez um dia, quem sabe eu escreva alguma coisa sobre essa experiência... mas ainda não fiz isso.

Finalizado o período da Graduação em São Paulo, retornou para Uberlândia. Recorda que logo iniciou as atividades de docência no ensino superior:

**[M. C. A]** Fui convidada – porque as universidades estavam ainda no seu início – para dar aula numa Universidade particular. Da Universidade particular fui convidada para dar aula na Universidade Federal, na época ainda não era concurso, já existiam alguns, mas ficaram uns 10 anos sem concursos.

Quando iniciou a docência para turmas da Graduação na Universidade Federal de Uberlândia, **Mônica** afirmou que havia uma temática predominante entre docentes do Departamento:

**[M. C. A]** [...] só se discutia Sociologia do Trabalho, nada mais tinha relevância. Eu ainda trabalhei um pouco sobre os indígenas quando entrei na Universidade. Eu organizei o Museu do Índio na UFU, e fiz alguns concursos aqui para discutir cultura indígena, eu era muito ativa ainda na questão da cultura indígena. Quando comecei a dar aula de Sociologia eu tive que estudar muito, inclusive teoria sociológica, que foi uma coisa que nunca tinha me interessado. Depois eu acabei decidindo... já que eu ia fazer um mestrado, acabei propondo, veja só, algo sobre Sociologia do Trabalho.

Nessa época eu comecei a entrar em contato com algumas pessoas da USP para fazer mestrado, e entrei em contato com a Maria Elena Augusto, da Sociologia. Comecei aqui em Uberlândia dando aula de EPB [Estudos dos Problemas Brasileiros], aquela disciplina criada no período da Ditadura Militar, e fizemos dela uma disciplina de conteúdo político... então a gente falava sobre Reforma Agrária, fazia discussões com textos de historiadores, cientistas políticos, sociólogos, enfim.

Após entrar como docente para a Universidade Federal de Uberlândia (UFU), **Mônica** contou que:

**[M. C. A]** Enfim, quando eu entrei tinha que abordar temas da Sociologia do Trabalho, e adivinhem o que eu queria pesquisar: os sorveteiros, idosos, que empurravam pesados carrinhos de picolé pelas ruas da cidade. Para mim ainda não era clara a questão da alimentação, mas eu fui pesquisar os sorveteiros. Naquela época a gente tinha uns mestrados mais demorados, eu acho que levei uns 5 anos para defender minha dissertação. E aí fiquei estudando, só que esses sorveteiros trabalhavam tanto que trabalhavam feriados, fins de semana, quando tinha eventos.... Eu comecei a estudar e não ia para frente, não conseguia escrever, então minha orientadora me chamou e falou "Mônica, não tem lógica. Você é uma professora universitária, você foi uma excelente aluna, você está há anos aqui e não consegue escrever para a sua Qualificação, não consegue concluir as entrevistas, está faltando paixão. Faça alguma coisa que te dê prazer". E eu brinquei: "ah... você quer uma coisa que me dê prazer? Então vamos falar de comida".

Ao propor para sua orientadora, a professora Dra. Maria Helena Oliva Augusto, "vamos falar de comida", **Mônica** relembra que "ela fechou, literalmente fechou, tudo que estava na mesa dela, abriu uma gaveta, guardou e falou 'vamos falar de comida, então'".

[M. C. A] Então ela começou a pegar algumas coisas, uns jornais que ela tinha lido, que ela tinha lá, da *Folha de São Paulo*. "Começa a ler isso daqui". E eu comecei, assustada. Eu levei tanto susto porque, vejam bem: isso era começo dos anos 1990, você não tinha pesquisa na Sociologia da Alimentação. Você tinha algo na História, na Antropologia, mas na Sociologia praticamente nada. Tinha, por exemplo, o Dória e o Gabriel Bolaffi, mas era tudo muito distante, não tinha ainda uma articulação, era uma coisa assim muito... né? E eu levei muito susto. Comprei o livro do Brillat-Savarin,<sup>2</sup> ela falou para eu começar com Brillat-Savarin.

Além disso, ao procurar o que havia na literatura sobre cozinha mineira, **Mônica** lembrou que encontrou o livro *Feijão, Angu e Couve* (2001), de Eduardo Frieiro. Na sequência,

[M. C. A] eu fui ler Maria Arminda, *Mitologia da mineiridade* (1986), e descobri um mundo de referências de documentos, de autores. Então eu fui vendo que estava conseguindo construir um problema. Porque minha inquietação era: "por que mineiro fala tanto de comida? Por que é tão associado ao mineiro a hospitalidade e a comida? De onde veio isso? Por que isso é tão forte em Minas?". Eu fui começando a problematizar isso e foi então que fiz o trabalho em tempo recorde. Eu tive um entreviro, vamos dizer assim, porque fiquei andando atrás da história do pão de queijo, comecei a querer pesquisar Paraguai, comecei a querer pesquisar outras histórias de *chipa* e coisas parecidas, porque eu tinha conhecido a *chipa* no meio dos Guarani, e acabou que esse capítulo eu excluí da dissertação porque a Maria Helena, como coorientadora chegou para mim e disse: "olha... ou a gente afunila e vai em frente, ou você não defende".

A dissertação, intitulada *A cozinha e a construção da imagem do mineiro* (1994), conforme **Mônica**:

[M. C. A] Foi feita em tempo recorde. Eu lia muito, apaixonei-me pelo que lia. E as pessoas... na época a gente escrevia à mão, a moça que digitava o meu trabalho falava "ai... eu tenho uma fome quando eu leio o teu trabalho". E eu também né? Tinha dias, eu nunca esqueço, que eu saía para comprar farinha de milho, pedia para fazer feijão preto, porque eu tinha que comer farinha de milho com feijão preto, porque o Eduardo Frieiro falava tanto... sabe? Os viajantes... eu comecei a ler sobre os viajantes, me apaixonei pelas narrativas dos viajantes. Bom Deus, como eu me apaixonei por viajantes. Então foi isso. Foi um trabalho rápido, mas de muito prazer, e me surpreendi com o resultado.

Nessa pesquisa, a partir das diversas inquietações, leituras e problematizações, a pesquisadora analisou a cozinha e sua relação com a construção da imagem do mineiro. Sua significativa pesquisa representa uma incursão no âmbito da identidade cultural e da representação social em Minas Gerais. Para **Mônica**, a cozinha mineira não se limita a uma mera expressão de práticas alimentares; ela se configura em uma manifestação simbólica que contribui ativamente para a construção da imagem coletiva do mineiro.

Em 1994 a dissertação foi defendida e "acho que em 1997 eu publiquei o livro".<sup>3</sup> **Mônica** não esquece que na ocasião

[M. C. A] O livro bombou. Eu fiquei chocada, porque eu fui entrevistada por toda a mídia da época: *Isto É*, *Folha de São Paulo*, vários jornais de Belo Horizonte. A revista *Gula* me entrevistou, TV, todo dia. Eu chegava em Belo Horizonte e isso me fazia mal, porque eu nunca gostei muito de ser famosa, e acho que isso incomodou em casa também, sabe? Aqui em casa eles ficaram muito incomodados

<sup>2</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). *Physiologie du goût [Fisiologia do Gosto]* (1848).

<sup>3</sup> *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro* (2007 [1997]).

com esse assédio, com esse sucesso, com essa “telefonção”. Foi uma coisa assim... porque aí eu tinha amigos que se encantaram com o meu livro, uma amiga que tinha uma firma produtora de eventos aqui em Uberlândia, e ela fez lançamentos em grande estilo, tinha muitos vínculos com Belo Horizonte, marcou um lançamento lá também. Aí eu fui para tudo que é jornal, para tudo que era mídia, TV, aquela confusão toda.

O alvoroço do livro surpreendeu **Mônica**, que ao recordar um telefonema do ex-Presidente Itamar Franco, diz:

**[M. C. A]** E um belo dia o Itamar Franco me ligou e [...] eu achei que era trote. O Ney chegou para mim com o olho desse tamanho e disse assim “Mônica, tem uma pessoa te ligando e dizendo que é o presidente Itamar” e eu falei “ah, e você acredita e ainda me chama?”, fui atender. “Boa noite, aqui é o presidente Itamar”, e eu: “ah, tá bom”, ironizei [...] E ele foi com muito jeitinho, conversando e dizendo que era ele mesmo, que ele tinha lido a *Isto É*, que gostaria de ter um exemplar do meu livro, ele ia mandar um assessor no meu lançamento para pegar um livro... Então foi assim, uma surpresa, um susto, um sentimento misto. Pensei: eu sou uma mera professora que defendeu uma dissertação e publicou um livro. Mas enfim, segui, e meu livro virou referência por um bom tempo, eu demorei a conseguir fazer o Doutorado, porque eu já era professora e tinha que entrar numa fila, nas filas das universidades, não sei se vocês dois também tinham isso nas universidades de vocês, mas a gente tinha uma fila para sair para doutorado, e essa fila tinha critérios.

Desse modo, na continuidade de suas incursões e compreensões sobre a cozinha mineira.

**[M. C. A]** Eu só saí para o doutorado em 1998 e defendi só em 2002. E quando eu saí para fazer o doutorado. [...] Eu comecei a perceber que muita gente ia no *self service* comprar comida, tinha muita gente, tinha mãe, pai e filhinho pequeno, casais de idosos, muitos idosos sozinhos, aquele monte de gente. Se voltava lá no outro dia tinha as mesmas pessoas, aí eu comecei a ficar inquieta, né. Quando eu estudei no mestrado que a comida boa era a comida de casa... agora como estou vendo esse tanto de idoso e família aqui? Aí eu comecei a estudar porque as famílias estavam saindo para comer fora diariamente.

Assim, esses questionamentos foram basilares para a pesquisa realizada durante seu doutoramento. **Mônica** analisou as mudanças nas formas de sociabilidade e nos hábitos alimentares de famílias mineiras que ocorreram a partir da ampliação e crescimento do sistema *self service*, por quilo e congêneres, a partir do final da década de 1980, quando é percebida uma tendência ao aumento do número de refeições cotidianas realizadas fora de casa.

Mais tarde, como docente e pesquisadora vinculada aos Programas de Pós-graduação em História, integrou a linha de pesquisa “História e Cultura”, do Instituto de História da Universidade Federal de Uberlândia. Além disso, atuou no Mestrado em Ciências Sociais na mesma instituição. Liderou o Grupo de Pesquisa “Comida, Cultura e Sociedade”. Ao longo destas atividades na Pós-graduação, **Mônica** orientou mestrandos/as e doutorandos/as e realizou diversas pesquisas relacionadas às temáticas da hábitos e práticas alimentares, gênero, cultura, patrimônio histórico, memória e sociabilidade.

Neste contexto, podemos perceber que pesquisas realizadas pelas doutoras Mônica Chaves Abdala e Claude G. Papavero, que se debruçaram em compreender e visibilizar os saberes e as práticas relacionadas à cozinha e à culinária típica e regional brasileira, trouxeram imensas contribuições aos estudos da alimentação no âmbito das Humanidades. Sobre esse

aspecto, **Claude** recordou que, “Quando eu entrei na faculdade para fazer o mestrado, me falaram ‘mas por que comida? É uma coisa tão banal, sem nexos’”, **Mônica** acrescentou: “você já tentou preencher História da Alimentação no seu Lattes? Não existe! Eu consigo colocar Sociologia da Alimentação, consigo colocar Antropologia da Alimentação e História do Brasil, e pronto”.

Ao mergulharem em um campo de pesquisa “marginal” e invisibilizado à época no Brasil, **Claude** e **Mônica**, figuram entre as (os) pesquisadoras (es) pioneiras (os) ao se dedicarem a compreender as particularidades das tradições alimentares regionais. Não apenas documentaram os pratos singulares e suas preparações, mas também desvendaram os contextos históricos, sociais e culturais que moldaram essas práticas alimentares ao longo do tempo. Seus olhares investigativos, meticulosamente direcionados para o campo da História e da Cultura da Alimentação e suas particularidades, revelaram características que permeiam não apenas a esfera alimentar, mas que também contribuem para a compreensão mais ampla da identidade cultural e regional do Brasil.

## Referências

- ABDALA, Mônica Chaves. *A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 1994. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.
- ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de Mineridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia, MG: EdUFU, 2007 [1997].
- ARRUDA, Maria Arminda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. 1986. Tese (Doutorado em Sociologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1986. DOI: <https://doi.org/10.11606/T.8.1987.tde-26012022-172054>.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: G. de Gonet, 1848.
- CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e Sociedade: significados sociais na História da Alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CHANG, Kwang Chih. *Food in chinese culture: anthropological and historical perspective*. New Haven: Yale Univ. Press, 1977.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. 2009. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2009. DOI: <https://doi.org/10.11606/T.8.2009.tde-22022010-125038>.
- FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, Angu e Couve*. São Paulo: Itatiaia, 2001.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e o Cozido – Mitológicas I*. Rio de Janeiro: Zahar, 2021 [1964].
- PAPAVERO, Claude Guy. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

PAPAVERO, Claude Guy. *Mantimentos e víveres: o domínio colonial holandês no Brasil*. 2002. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Faculdade de Sociologia e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; SAUCEDO, Daniele Rocha. Apresentação. *Revista Helikon*, Curitiba, n. 4, v. 2, p. 3-8, 2.º sem. 2015.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O lugar da alimentação na história. In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Leitch (Orgs.). *Gastronomia: cortes e recortes*. 2ª ed. Brasília: Ed. SENAC, 2009.

SIMON, Everton Luiz. *Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas*. 2019. Tese (Doutorado em História) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2019.