

**No universo das cozinhas mineiras:
entrevista à Professora Doutora
Mônica Chaves Abdala**

In the universe of Minas Gerais cuisines: interview
with Professor Mônica Chaves Abdala


En el universo de las cocinas de Minas Gerais:
entrevista a la profesora Mônica Chaves Abdala



Isabel Drumond Braga¹

 [0000-0002-7035-6497](https://orcid.org/0000-0002-7035-6497)

Valter Martins²

 [0000-0003-2137-9075](https://orcid.org/0000-0003-2137-9075)

A Prof.^a Mônica Chaves Abdala, atualmente professora titular aposentada da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), fez a sua graduação em Ciências Sociais (1980), e o mestrado (1994) e o doutoramento (2003) em Sociologia na Universidade de São Paulo (USP). Ao longo da sua carreira acadêmica, além da lecionação, orientou mestrandos e doutorandos, e foi autora de livros, artigos e capítulos de livros, publicados no Brasil e no estrangeiro. Foi ainda coordenadora responsável pela organização do Museu do Índio da UFU e membro do conselho editorial do *Caderno Espaço Feminino*. A sua investigação incidiu, em especial, em dois grandes temas: a sociologia da alimentação e a sociologia da cultura.

¹ Doutora em História pela Universidade Nova de Lisboa - UNL. Professora Associada com agregação da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa - UL. E-mail: isabeldrumondbraga@gmail.com.

² Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo - USP. Professor Associado no Departamento de História da Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná, Campus de Irati - UNICENTRO. Lattes: [6266346750008252](https://lattes.cnpq.br/6266346750008252) - E-mail: valterirati@yahoo.com.br.



Entrevista

Isabel Drumond Braga (IDB): Prof.^a Mônica, na sua longa carreira o que a motivou a dedicar-se, em especial, a temas como hábitos alimentares, formas de sociabilidade e história da alimentação?

Mônica Chaves Abdala (MCA): No período em que cursei Ciências Sociais na Universidade de São Paulo, o currículo permitia concentração em uma das três áreas: Antropologia, Sociologia ou Ciência Política. Dediquei-me à Antropologia e, quando concluí a graduação, fui trabalhar na área indígena, com um grupo Guarani Kaiová, no estado de Mato Grosso do Sul, onde permaneci por três meses. Em seguida, trabalhei por um ano no Paraná, entre os Kaingang. Após esse período, retornei à minha cidade natal, Uberlândia, em Minas Gerais, momento em que tive meu primeiro filho, no ano de 1983. Uma vez na cidade, fui convidada a trabalhar no ensino superior, em uma universidade particular local, onde ministrei aulas de Antropologia. Em 1984, iniciei minha carreira na Universidade Federal de Uberlândia, e logo assumi disciplinas na área de Sociologia. Desse modo, voltei meus estudos para essa área, sempre focada em pesquisas sobre culturas e identidades. No momento em que ingressei no mestrado, optei por me aprofundar na Sociologia, disciplina na qual estava atuando como docente. Fui aprovada com um projeto de pesquisa na área de Sociologia do Trabalho, sobre sorveteiros idosos aposentados, que permaneciam no mercado informal de trabalho, vendendo picolés e sorvetes nas ruas de Uberlândia. Era muito difícil conseguir as entrevistas, dada a pesada carga horária que enfrentavam, trabalhando inclusive em feriados e finais de semana. É curioso notar que eu já manifestava interesse em estudar a temática da alimentação, embora naquele momento ela se afigurasse como secundária.

A mudança para o foco na Sociologia da Alimentação veio durante uma reunião com minha orientadora, Dra. Maria Helena Oliva Augusto. Eu estava há algum tempo no mestrado e não consegui concluir meu projeto para a etapa de qualificação, fase que antecede à defesa da dissertação. Debatíamos as dificuldades que eu enfrentava, quando ela colocou a questão da importância de associar interesse intelectual a um interesse mais pessoal, uma certa “paixão” pelo objeto de pesquisa. Nesse momento, admiti que a alimentação era um assunto que me entusiasmava e, surpreendentemente, ela recomendou que eu dirigisse a pesquisa para essa temática. Estávamos no início dos anos 1990, e havia crescente interesse editorial pelas



publicações sobre comidas, cozinhas e temas afins, sendo numerosos os lançamentos de livros amplamente divulgados pela mídia. No entanto, na Sociologia brasileira eram escassos os estudos abordando questões relativas a esse objeto. Mesmo na História e na Antropologia, os estudos ainda se constituíam em casos isolados, esparsos no tempo. Então, optei por estudar a cozinha mineira, buscando entender como foi construída ao longo da história a chamada “cozinha tradicional e típica” e como esta se tornou um pilar da imagem regional. Significava um grande desafio dedicar-me à compreensão do tema proposto - “a cozinha e a construção da imagem de Minas Gerais” -, e um diálogo interdisciplinar se tornou imperioso.

IDB: Nas orientações de dissertações e teses teve oportunidade de acompanhar alunos de diversas sensibilidades, que se dedicaram a aspectos muito diferenciados do saber. Como define o seu relacionamento com os seus orientandos, mormente no que se refere à escolha e acompanhamento dos temas?

MCA: Embora preferisse orientar temáticas relativas à alimentação, em minha prática de orientações procurei acolher discentes que buscavam minha orientação por confiarem em meu trabalho, e que me apresentavam propostas com as quais eu entendia que poderia colaborar. Desse modo, acolhi também projetos cujas questões centrais se relacionavam a culturas, identidades e processo civilizador, na perspectiva proposta por Norbert Elias. Sempre procurei ajudá-los a delinear seus interesses, poucas vezes a sugestão para investigação partiu de mim. Penso que meu direcionamento se dava mais em âmbito teórico e metodológico. Por vezes, pelo fato de ser professora efetiva em dois Programas de Pós-graduação, em Ciências Sociais e em História, tive de assumir certo número de orientações para cumprir exigências dos Programas ou para receber orientandos de colegas que se aposentaram. Daí a diversificação de aspectos do saber. Após me aposentar em 2016, permaneci durante sete anos atuando nas Pós-graduações. No entanto, a necessidade de acatar tais exigências e não poder me concentrar apenas em orientações relacionadas à minha temática de pesquisa propriamente dita, a alimentação, acabou por representar um desestímulo e encerrei meu vínculo em 2023.



IDB: A sua tese de doutoramento deu origem à obra *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*, publicada em 1997. Diga-nos, por favor, de que modo entende o processo de construção de identidades culinárias brasileiras, num país com escala de continente e onde as diferenças entre as regiões são extremamente significativas.

MCA: Na verdade, este livro resultou de minha dissertação de mestrado, cujo título se tornou sub-título do livro. Em minha tese de doutoramento dediquei-me a analisar as mudanças nos hábitos alimentares e formas de sociabilidade quando as famílias mineiras passaram a tomar refeições diárias fora de casa, em restaurantes por quilo – ao que tudo indica, uma “invenção” brasileira. A tese, cujo título é *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*, foi publicada em forma de artigos e não de livro.

De fato, há diferenças significativas na construção das identidades culinárias regionais, que merecem estudos particularizados. A pesquisa que originou o livro *Receita de Mineiridade*, a rigor, se concentrou na compreensão da construção da culinária regional mineira, e não propriamente em uma reflexão sobre as identidades culinárias brasileiras. Ao longo dos anos, tenho me dedicado a analisar uma potente articulação intelectual e política, no estado de Minas Gerais, no que diz respeito à promoção da cozinha mineira como pilar de sua imagem regional e foco de desenvolvimento social e econômico. Há um conjunto amplo de ações, projetos, leis e também estudos, que envolvem uma gama plural de atores, e poder-se-ia mesmo reconhecer um certo protagonismo na formação de organizações e movimentos que culminaram em políticas de Estado para o setor. Tenho publicado sobre esse conjunto de ações em alguns dos meus mais recentes artigos. Assim, o que me interessou na pesquisa do mestrado foi compreender como historicamente se originou a cozinha entendida como “tradicional e típica mineira” e, ao perceber a forte articulação para sua promoção, prossegui as investigações com a perspectiva de entender como esse processo se manteve e se reestruturou ao longo dos anos, até nossos dias.

IDB: Como define a contribuição da historiografia brasileira dedicada às questões alimentares e que autores e trabalhos gostaria de destacar?



MCA: No campo de estudos dedicados à história, patrimônio e sociologia alimentares no Brasil, Gilberto Freyre, em especial sua produção na década de 1930 e Câmara Cascudo, na década de 1960 – com seus dois volumes sobre *História da Alimentação no Brasil*, entre outros –, se constituíram como pioneiros e referências obrigatórias nas pesquisas sobre alimentação, no que concerne às perspectivas culturais e identitárias. Josué de Castro, por sua vez, é autor obrigatório na perspectiva das desigualdades sociais e da fome, com várias publicações sobre a temática nas décadas de 1930 e 1940, sendo *Geografia da Fome* (1946) sua obra mais conhecida. Outrossim, merece destaque, no que diz respeito à cozinha mineira, o livro que Eduardo Frieiro publicou em 1966, *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, uma reflexão pioneira que veio a se tornar referência fundamental para pesquisadores e pesquisadoras da cozinha de Minas Gerais.

Destacaria ainda, na década de 1970, um conjunto de pesquisas coordenado pelos antropólogos Otávio Velho e Klass Woortmann, que reuniram pesquisadores e pesquisadoras de várias regiões do Brasil, cujo tema foi *Hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda*. Como resultado, foram produzidos dois relatórios pelos coordenadores e vários artigos publicados. Ainda no campo da Antropologia, pode-se afirmar que, apenas em meados da década de 1990, um grupo de debates sobre alimentação se constituiu na RBA (Reunião Brasileira de Antropologia, bienal), em torno da temática *Comida e Simbolismo*, congregando estudiosos e estudiosas que desenvolviam investigações em diversas regiões do país. Ao longo dos anos, até nossos dias, mantiveram-se um ou dois grupos sobre a temática da alimentação nessas Reuniões, incorporando áreas afins como História, Sociologia e Nutrição, e mais recentemente Geografia e Gastronomia.

Na área de História, desde o ano de 1993, o Professor Carlos Roberto Antunes dos Santos coordenou, na Universidade Federal do Paraná, um grupo sobre *História e Cultura da Alimentação* que reuniu numerosos discentes da graduação e da Pós-graduação. O grupo permaneceu ativo até o falecimento de seu coordenador, no ano de 2013. Algumas das pesquisadoras continuaram a se reunir nos *Colóquios Luso-brasileiros de História e Culturas da Alimentação*, organizados pela rede DIAITA, em Portugal e no Brasil – em nosso país, inicialmente ocorriam na Pontifícia Universidade Católica do Paraná, sob coordenação de Cilene Gomes e Maria Cecília Pilla. Esses Colóquios acontecem anualmente, alternando



entre esses dois países, e atualmente acolhem também profissionais das Ciências Sociais, Literatura, Nutrição e Gastronomia.

Igualmente na área de História, em 1997, Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro publicaram, nos *Anais do Museu Paulista*, um importante balanço da produção nas áreas de Ciências Humanas e Sociais intitulado *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. Os autores encerram o artigo com um “balanço crítico da historiografia brasileira” relativo à temática discutida. Posteriormente, em 2016, Carneiro viria a fundar o LEHDA - Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação, na Universidade de São Paulo.

A partir dos anos 2000 multiplicaram-se significativamente os estudos sobre alimentação nas diversas áreas das Ciências Humanas e Sociais. Destaco alguns grupos de pesquisa, obras coletivas e espaços de debate que passaram a agregar estudiosos e estudiosas da alimentação em eventos periódicos. Grupos de Trabalhos e Simpósios reúnem pesquisadores das áreas de História da alimentação nos congressos da ANPUH (Associação Nacional de Professores Universitários de História) e do DIAITA; de Antropologia da alimentação nas reuniões da RBA; nos encontros da ANPOCS (Associação Nacional de Pós-Graduação em Ciências Sociais) e, apenas recentemente, um grupo específico foi organizado sobre a temática no congresso da SBS (Sociedade Brasileira de Sociologia). Os encontros nacionais da Rede PENSSAN (Rede Nacional de Pesquisas em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional), que se iniciaram com profissionais da área da saúde, integram crescentemente profissionais das áreas de Ciências Humanas e Sociais, em especial no grupo de trabalho *Comida e Cultura: os múltiplos olhares sobre a alimentação*, do qual fui coordenadora de 2017 a 2019. Propriamente na área de História, uma publicação coordenada pelas historiadoras Leila Algranti e Sidiana Macêdo compilou um conjunto significativo de pesquisas brasileiras, numa obra intitulada *História e Alimentação. Brasil, séculos XVI-XXI*. E no que tange às redes sociais, nomearei pelo menos duas iniciativas que se dedicam à divulgação do conhecimento relativo aos estudos da Alimentação. Maria Henriqueta Gimenes-Minasse e Joana Pellerano organizaram inicialmente um site, *Comida na Cabeça*, e hoje contam também com instagram e *podcasts*. Por sua vez, três historiadores, Ana Carolina Viotti, Rafael Gonçalves e Gabriel Gurian, desenvolveram o site de divulgação e prestação de serviços, *Comer História*.



Na área de Antropologia dois grupos de pesquisa se destacaram nas duas primeiras décadas dos anos 2000, pela produção significativa que desenvolveram tanto nas pesquisas, como em extensões, dissertações e teses. O GEPAC (Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura), com sede na Universidade Federal de Pelotas, coordenado por Renata Menasche, que possui um site onde suas ações e publicações são divulgadas, assim como seus *podcasts*, além disso apresenta seus eventos no canal de youtube. O GECCA (Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação), sediado na Universidade Federal de Goiás, coordenado por Janine Collaço (*in memoriam*) - até o mês de setembro de 2024 -, apresenta em seu site uma biblioteca virtual que reúne, entre outras, as produções bibliográficas de seus membros e o conjunto de ações e vídeos de eventos que promoveu ao longo de seus 11 anos de atividades.

Assinalo, por fim, a Rede Naus (Rede Ibero Americana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade), que é multidisciplinar e composta por Grupos de Pesquisa e pesquisadores/as associados/as da América Latina, Portugal e Espanha. Está sediada na Universidade Estadual do Rio de Janeiro, e conta entre as coordenadoras com docentes das três unidades geográficas, sendo que duas delas, brasileiras, trabalham em interface com a Antropologia da Alimentação: Fabiana Bom Kraemer e Lígia Amparo dos Santos. O site traz notícias, publicações e eventos.

Numerosos outros grupos vêm se desenvolvendo ao longo dos anos 2000, mas não seria possível esgotá-los no espaço de uma entrevista. Do mesmo modo, não foi possível citar o significativo conjunto de pesquisadores e pesquisadoras dos grupos e publicações citados.

IDB: Se, dos seus trabalhos de investigação, tivesse que eleger um que considerasse o mais significativo do seu percurso de investigadora, qual seria a sua escolha e porquê?

MCA: Esta escolha do trabalho mais significativo acabou sendo direcionada, mais do que propriamente uma avaliação pessoal. Desde a publicação do livro *Receita de Mineiridade*, o tema da construção da cozinha mineira permanece sendo requisitado nos convites para palestras, eventos e publicações. Estudantes interessados na temática também passaram a procurar orientação para trabalhos em nível de Pós-graduação, o que me levou a continuar estudando a questão. Este parece ser um objeto que suscita interesse inesgotável! Nesse



contexto, o livro despertou novas pesquisas, novos olhares e tem sido considerado entre as referências nos estudos da alimentação regional brasileira. Desse modo, embora eu tenha desenvolvido uma pesquisa de doutoramento sobre mudanças na alimentação cotidiana e nas formas de sociabilidade contemporâneas, ao concluí-la, acabei por retomar a temática da cozinha mineira, como perspectiva central de abordagem, nos seus diversos matizes, ora analisando os movimentos e ações, tanto da sociedade como do Estado, para a permanente reatualização da imagem de Minas fundada na cozinha; ora focando na perspectiva de patrimonialização e registros de Indicação Geográfica e Denominação de Origem; ora analisando o complexo mosaico que compõe as cozinhas da região e suas perspectivas de desenvolvimento cultural, social e econômico e, nesse cenário, dirigindo o olhar para as problemáticas relativas à sustentabilidade e soberania alimentar.

IDB: Atualmente, embora na condição de aposentada, continua a trabalhar e a publicar. Neste momento, a que projeto ou publicação se dedica e quando poderemos esperar resultados?

MCA: Recebi convite para participar de uma coletânea muito interessante, cuja publicação está prevista para este ano, pela Paco Editorial, com o título *Por uma História das Gerais*. O livro foi organizado por Glaura Teixeira Nogueira e Lima e por Sandra Mara Dantas com o objetivo de propiciar maior visibilidade às produções acadêmicas que se dedicaram ao estudo da região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, em diferentes temporalidades. Escrevi o capítulo *Alimentação e sociabilidade no Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba: reflexões sobre o mosaico culinário mineiro*.

Também será publicado o livro *Uma História Brasileira das Doenças*, v. 13, para o qual escrevi o capítulo *Dinâmica e ressignificações das tradições alimentares*. O foco principal da discussão é a cozinha mineira, analisando tabus alimentares relacionados às concepções de saúde e doença, ao longo dos séculos, desde o período da colonização até o início do século XX.

No momento estou coorientando um doutoramento em Geografia na Universidade Federal de Santa Maria, no Rio Grande do Sul, de Daniele Araújo Ferreira, cuja proposta de pesquisa é estudar hábitos alimentares e sociabilidade em Minas Gerais, focando no consumo de quitandas mineiras e cafés. Tenho me dedicado a leituras e pesquisas relativas à temática.



Também participo das atividades promovidas pelo Grupo *Comida e Cultura*, da Rede PENSSAN e de um grupo multidisciplinar de estudos e pesquisas, o *Misturas*, com as colegas Cilene Gomes, Fabiana Kraemer, Maria Cecília Pilla e Patrícia Merlo, e o colega Everton Simon. Temos organizado eventos e grupos de trabalho em eventos, bem como participamos de publicações e cursos em conjunto.

No mês de setembro de 2024 perdi uma amiga muito querida, companheira de estudos da alimentação, com quem mantinha um diálogo profícuo: Janine Collaço. Ela se constituiu como importante referência na Antropologia da Alimentação no Brasil. A Revista RACA está preparando uma homenagem em um volume especial dedicado a ela. Estou envolvida nos projetos de homenagens até o mês de dezembro, procurando recuperar escritos, participando de eventos e preparando um artigo sobre a trajetória e a produção recente de Janine, em conjunto com a amiga Claude Papavero, parceira de pesquisas e estudos – que também é pesquisadora da Antropologia da Alimentação.

IDB: No programa radiofônico da Rádio Universitária da Universidade Federal de Uberlândia, *Trocando em Miúdos*, de que é responsável o jornalista Márcio Alvarenga, tem um quadro semanal, *Forno e Fogão*, no qual têm passado sucessivas figuras brasileiras e estrangeiras. Como avalia o impacto do programa nos ouvintes? Há algum programa ou convidado que tenham sido mais marcantes?

MCA: O Programa *Trocando em Miúdos*, sob responsabilidade do jornalista Márcio Alvarenga, tem um conjunto diversificado de quadros abordando os mais variados assuntos e tem uma ótima audiência na cidade, tanto entre pessoas da Universidade, quanto por parte da população em geral. Como está disponível em um site, alguns desses quadros são acessados por pessoas no mundo todo. Sempre tive retorno positivo de ouvintes do meu quadro, no qual procuro abordar aspectos variados da alimentação, desde questões relativas às culturas e identidades, à saúde, às políticas do setor, às pesquisas acadêmicas e de agências governamentais, como também busco entrevistar profissionais em suas áreas específicas, a exemplo de cafés, de cachaças, de vinhos, de queijos, da gastronomia, da confeitaria, entre outros temas. Desde o período da pandemia de Covid-19 as questões da segurança alimentar e da fome estão mais presentes.



Ao longo de quase duas décadas tive a oportunidade de entrevistar inúmeros profissionais e seria difícil destacar alguns poucos convidados e considerar os temas mais marcantes. Ressalto, preferencialmente, parcerias significativas, pessoas que sempre estiveram ao meu lado, divulgando seus projetos, debatendo temas e perspectivas da alimentação, o que a meu ver significou confiança e apoio. Início pela própria professora Isabel Drumond Braga que, em suas visitas ao Brasil, sempre reservou um tempo para nossas entrevistas, e continua a nos apoiar em Portugal, com a possibilidade de participações remotas, relatando suas pesquisas e publicações variadas atinentes à História da Alimentação luso-brasileira. Também na Europa, da França, destaco a parceria de Juliana Grazini com os projetos que desenvolve em divulgação científica sobre alimentação. No Brasil, início pelas parceiras de pesquisas e estudos do Grupo *Misturas* que abordaram questões relativas às tradições alimentares e às publicações de pesquisas recentes; assim como as colegas da Rede PENSSAN, em especial Daniela Frozi, Anelise Rizzolo e Michele Jacob, também têm cooperado no debate sobre segurança alimentar e nutricional. Destaco ainda, em Uberlândia, Glenda Teixeira, profissional da área de chocolates, entusiasta do quadro e do Programa, durante muitos anos colaboradora assídua; Patrícia Freitas da EMATER, focando nos projetos de extensão rural, com destaque para a produção e concursos de queijos artesanais; Rúbia Lougon, barista e profissional do café e a *chef* Lyvia Guimarães, interlocutora na discussão sobre tradições e reconhecimento de produtos locais na gastronomia.

IDB: Em meu nome pessoal, e enquanto uma das coordenadoras, com o Prof. Doutor Valter Martins, do dossiê da *Revista Tempo, Espaço e Linguagem*, dedicado ao tema Alimentação e abastecimento no mundo luso-brasileiro – séculos XVI-XXI (vol. 15, n.º 2, 2024), resta-me agradecer a amabilidade de nos ter concedido esta entrevista e desejar que continuemos a colaborar em projetos futuros.