ENTREVISTA COM PROFESSOR DR. RAFAEL GONÇALVES

Professor Rafael, o senhor fez sua formação na área de História e tem uma vasta experiência de pesquisa. Nossos leitores e leitoras são, no geral, iniciantes na História, dessa forma, gostaríamos que nos falasse um pouco sobre a sua trajetória acadêmica e sobre as escolhas e desafios experimentados enquanto pesquisador.

Eu tinha 15 anos quando, depois de chegar da escola, vi pela televisão os famosos ataques às 'Torres gêmeas', em 11 de setembro de 2001. Tinha estudado nas aulas História, fazia pouco tempo àquela altura, o conteúdo sobre as Cruzadas. A associação entre uma coisa e outra me marcou profundamente, e foi essa inquietação que me levou fazer a graduação em História. Ingressei, então, na UNESP, no campus de Franca, cidade do norte do estado de São Paulo que ficava há 400 km de onde ou morava. Lá fiz a graduação (2005-2008), o mestrado (2009-2011) e depois o doutorado (2012-2016). Logo após a defesa de meu doutorado, trabalhei como professor substituto também na UNESP e, então, realizei um Pós-doutorado na Universidade de São Paulo, a USP, entre 2018 e 2021, quando ofereci um curso na Pós-graduação em História Social. Em duas ocasiões durante esse tempo, primeiro em 2013, e posteriormente, em 2019, realizei estágios de pesquisa na Universidade de Rouen, na França. Minha iniciação científica foi muito marcada por esse meu primeiro interesse sobre relações entre Oriente e Ocidente: comecei a estudar relatos de peregrinação de cristãos à Terra Santa, durante o período medieval. Foi assim que passei a ter contato com um tipo de documentação que até hoje está presente em minhas pesquisas, os relatos de viagens. A partir deles, investiguei a missionação de franciscanos e dominicanos na China, e, também por meio desses relatos, passei a estudar as descrições feitas no medievo sobre a fauna. Foi no contexto dessa pesquisa, em que procurei refletir sobre as possibilidades de se fazer uma 'História dos animais', que a alimentação entrou em meu programa de investigação. Nesse percurso, deparei com alguns desafios, como o domínio de línguas estrangeiras, e o acesso a bibliografia especializada, que procurei transpor, com dedicação – e muita ralação, rs! Para isso tive apoio da instituição em que me formava, da minha orientadora na época – a professora Susani Lemos França – e de minha família que, nem sempre podendo ajudar financeiramente, nunca deixou de apoiar minhas escolhas. De todo modo, desde a meu ingresso na universidade, e durante toda minha formação, vivi muito intensamente essas experiências, o que acho que contribuiu para eu desenvolver esta mania, de ver História em tudo.

Professor Rafael, gostaríamos de saber um pouco mais sobre o seu projeto intitulado "Comer História", presente nas plataformas Instagram e Youtube, e voltado para a História da Alimentação. Como surgiu a ideia desse projeto?

O Comer História surgiu em 2020, no contexto da pandemia. Entre tantos outros problemas causados pela covid-19, surgiu uma questão educacional muito séria que

era a disponibilidade de materiais para o uso de professores – especialmente de escolas públicas – na rápida, e necessária, transição para o ensino a distância. Foi assim que, junto com minha esposa, a Ana Carolina Viotti – que também é historiadora, hoje professora de História na UNESP/Marília – me envolvi em algumas tentativas de produção de conteúdo a serem disponibilizados no Youtube. A partir dessa experiência, tivemos a ideia de explorar um assunto que havíamos estudado em nossos doutorados e sobre qual conversámos muito: comida! O período de confinamento nos levou a cozinhar mais em casa, algo que já gostávamos de fazer, mas que adquiriu centralidade em nosso cotidiano. E ainda há um outro ingrediente nessa história: a Ana Carolina – ou melhor, a Carol – é uma excelente cozinheira e nesse meio tempo foi uma das ganhadoras de um 'concurso' promovido pela cozinheira e apresentadora Rita Lobo de fotos de pratos feitos a partir de suas receitas. Desse caldeirão todo, surgiu o Comer História! Primeiramente formado por mim e pela Carol, e logo depois, incluindo no time o Gabriel Gurian, amigo que conhecíamos do Programa de Pós-Graduação em História da UNESP/Franca e que possuía uma pesquisa consistente sobre o consumo de bebidas alcóolicas no Brasil colonial. Passamos então a publicar vídeos e textos em diferentes plataformas, como o Youtube e o Instagram, e a pensar mais detidamente em formas de traduzir pesquisas acadêmicas em História da Alimentação, com que estávamos familiarizados, para as linguagens das diferentes redes sociais, aprendendo também a manejar câmeras fotográficas e softwares de edição.

Em sua visão, o canal no Youtube e a página no Instagram, com as abordagens pela perspectiva da História da Alimentação, contribuem para aproximar um público mais amplo com o conhecimento histórico científico? Nesse sentido, quais são as suas estratégias de preparação para o conteúdo apresentado e divulgado nessas plataformas? Há alguma diferença entre as produções do Youtube e as do Instagram?

A escolha pela atuação em redes sociais e em plataformas de vídeos se deu por duas razões, que estão ligadas entre si. A primeira delas é necessidade do conhecimento produzido na universidade – e no nosso caso específico, da universidade pública – chegar com mais facilidade a um número maior de pessoas. Artigos, capítulos e livros acadêmicos são importantíssimos para o avanço do nosso conhecimento aprofundado sobre o passado – e nós não deixamos nossas pesquisas e produção científicas individuais de lado –, mas são materiais fundamentalmente destinados a outros historiadores e, por isso, não chegam a um público para além dos especialistas no tema. E essa falta de contato entre o conhecimento produzido na universidade e o público mais amplo pode gerar a falsa impressão de que se trata de um conhecimento de pouca importância social: essa ideia é utilizada, aliás, por políticos para atacar muitas vezes a existência de cursos como o de História. É, portanto, nesse sentido, uma ação em prol da promoção do saber universitário e de seu valor social.

A segunda razão, que está conectada à primeira, é a importância das redes sociais adquirida nas últimas décadas em diferentes âmbitos das vidas das pessoas. Seja para comunicação, entretenimento ou negócios, as pessoas passam cada vez mais tempo em redes

REVISTA HISTORICIZA
Vol. 1 n. 1 / Jan - Jun 2025

sociais. E se elas passam o tempo nessas plataformas, por que não conhecer História por elas? Mas eu precisei de algum tempo para dar uma resposta a essa questão. Durante muito tempo reclamei da baixa qualidade dos conteúdos ali vinculados e tinha certa resistência a ingressar nelas. O Comer História é também, para mim, uma aposta e uma tentativa de contribuir com esse tipo de debate público, oferecendo um conteúdo que é sempre fruto de pesquisa bibliográfica ou diretamente de documentos históricos.

Inicialmente, nossas publicações eram voltadas para o Youtube, com vídeos em que reproduzimos uma receita extraída de livros antigos e, ao mesmo tempo, contamos a história daquela preparação ou de seus ingredientes principais. A produção desses vídeos, no entanto, para atingir uma qualidade técnica em termos de som e imagem que julgamos ser conveniente, exige bastante tempo e estrutura, de modo que sua periodicidade se tornou cada vez mais espaçada. Foi nesse momento que migramos nossas publicações, sobretudo, para o Instagram, em que a articulação entre imagem, texto e vídeo nos pareceu atender melhor tipos de informação que gostaríamos vincular. Além de textos com teor historiográfico, produzimos também vídeos com a reprodução de receitas antigas, de comidas e coquetéis, assim como sobre livros culinários de outras épocas e lugares.

Desde que o canal foi criado, há alguma curiosidade ou algum momento/situação específica que poderia ser compartilhada conosco?

Uma das coisas mais interessantes na atuação no 'Comer História' é o contato com pessoas de outras áreas, além da proximidade proporcionada com um público geral, de diferentes faixas etárias, o que me levou sim a experimentar situações interessantes. Como, por exemplo, em um dos trabalhos de consultoria que realizamos – como os quais, aliás, mantemos o projeto financeiramente viável –, em que servimos bolos feitos a partir de receitas antigas e apresentamos sua história a funcionários de uma grande empresa do ramo alimentício que realizava uma prospecção de preparações e sabores que fizeram sucesso no Brasil durante o século XX. Também interessante é a reação do público com certos hábitos alimentares comuns do passado, ou até mesmo de outros países, como é o consumo, por exemplo, de carne de coelho. Esse é principal ingrediente do 'Egordouce', uma das receitas presentes no 'The Forme of cury', livro culinário inglês datado do século XIV, receita essa que reproduzimos em dos vídeos que publicamos. O coelho e a lebre eram animais muito consumidos na Europa, assim como foram também no Brasil, durante muito tempo. Em Portugal, só para citar um país com que temos uma herança cultural mais direta, é possível comprar esse tipo de carne em supermercado ou açougues comuns. Aqui no Brasil, no entanto, o coelho tem se tornado cada vez mais um pet, adquirindo o mesmo estatuto de cães e gatos, principalmente para gerações mais jovens. Quando publicamos o vídeo com a receita do 'Egordouce', recebemos uma grande quantidade de comentários de pessoas surpreendidas pelo uso culinário do animal, e outro tanto de comentários, defendendo o vídeo, e lembrando o consumo comum de outros bichos, como vaca, porco e galinha. Foi um caso interessante para verificar mudanças na percepção em relação a uma espécie de animal e a legitimidade ou não de seu uso culinário. Enfim, seja com pessoas que atuam em outras áreas, ou de outras

faixas etárias, regiões e culturas, esse contato proporcionado pelo 'Comer História' com um público mais ampliado tem enriquecido muito minhas experiências e me feito enxergar diferentes campos em que o historiador pode atuar.

Como uma Revista de Divulgação Científica, a Revista Historiciza, projeto do PET História (Programa de Educação Tutorial), possui um enfoque maior para acadêmicas e acadêmicos da graduação. A partir de sua trajetória, com sua experiência de pesquisa, bem como em sala de aula, teria algum conselho para quem está iniciando nesse caminho profissional?

Gostaria de ressaltar que esta é a resposta de alguém que acredita muito na relevância do saber histórico e na sua relevância social. Digo isso porquê por muitas vezes somos questionados, inclusive por nós mesmo, sobre o papel do historiador e do saber produzido por ele em uma sociedade cada vez mais informatizada e de rápidas mudanças em diferentes níveis. Para melhor decodificar e atuar nesse contexto, a meu ver, é preciso estar atento e aberto para os diferentes campos em que as competências próprias do historiador são valorizadas e requeridas. Curadoria de conteúdo, produção de memória institucional, empresarial e familiar, organização, digitalização e tratamento de arquivo, análise de comportamentos em rede, entre outras. Isso, sem falar nas posições já consolidadas, como é o caso da docência, em diferentes níveis, em escolas e universidades, em instituições públicas e provadas, que, apesar das transformações que sofrem, são formas de atuação que não perderam sua relevância. Estar entre o tradicional e novo: essa circunstância tão comum para quem investiga o passado, como faz o historiador, é a mesma com que temos que lidar nesse ofício que se reinventa, seja como professor ou pesquisador, pois, como tudo na história, ele não é imune ao tempo.