

Debates em historiografia da alimentação

Disciplina optativa

Prof. Dr. Henrique S. Carneiro

DH-FFLCH-USP 1º semestre de 2014

I - Objetivos

Introduzir o tema da história da alimentação, a partir de um enfoque panorâmico sobre a historiografia fundadora desse campo, tanto em âmbito internacional como no Brasil.

Em seguida, serão abordados alguns alimentos em particular em sua importância histórica na formação da época moderna.

O terceiro tópico tratará da revolução industrial e da sua relação com as transformações na agricultura e irá introduzir debates sobre a situação contemporânea da alimentação humana, do modelo agroindustrial, do padrão *fast-food*, do uso fertilizantes, agrotóxicos, organismos geneticamente modificados e biocombustível.

Cada aula será dedicada a um tema, com um texto básico que deverá ser lido e apresentado pelos alunos e discutido com a classe.

II - Programa

A) O campo da alimentação na História

1-Apresentação do programa

2-Introdução geral

3-Historiografia internacional da alimentação (Flandrin/Montanari, pp.09-35)

4-Cultura material e alimentação (Braudel, pp.145-158)

5-Historiografia brasileira da alimentação (Casudo, pp.17-68)

6-Alguns trabalhos regionais: Bahia e o acarajé (Costa Lima, pp. 123-136)

7-Alguns trabalhos regionais: Amazônia (Orico, pp. 93-108)

8-Prova em classe

B) Os alimentos e os intercâmbios modernos

9-Sal (Multhauf, pp.15-37)

10-Açúcar, Café, Chá e Chocolate (A. H. de Lemps, in Flandrin/Montanari, pp.611-624)

11-Novos produtos: o milho (Warman, pp.13-40)

C) A agroindústria contemporânea

12-A revolução industrial e a revolução agrícola (Bellamy Foster, pp.205-246)

13-A agroindústria contemporânea: transgênicos, biocombustível e modelo *fast-food* (Michael Pollan, pp.50-66).

14-Entrega de avaliações e balanço do curso

III - Métodos Utilizados:

Aulas expositivas e seminários.

IV - Atividades Discentes:

Leituras semanais de textos e realização de um seminário.

Um conjunto de onze textos deverá ser lido obrigatoriamente para debate em sala de aula e será objeto de discussões em seminários apresentados pelos alunos. A bibliografia auxiliar deverá ser consultada.

V - Critérios de Avaliação:

A avaliação será em feita com base numa prova no meio do curso e na realização de um seminário ou de uma análise escrita do texto de um seminário.

VI - Critérios de Recuperação:

Prova oral sobre todos os textos do programa em data a ser estipulada.

VII - Bibliografia

ABDALA, Mônica Chaves, *Receita de mineiridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro*, 2ª ed., Uberlândia/MG, Edufu, 2007.

BELASCO, Warren, *O que iremos comer amanhã?*, São Paulo, Senac, 2009.

BOVÉ, José, e DUFOUR, François, *O mundo não é uma mercadoria. Camponeses contra a comida ruim*, São Paulo, Edunesp, 2001.

BRAUDEL, Fernand, *Civilização material e capitalismo*, Lisboa, Cosmos, 1970.

CAMARA CASCUDO, Luis da, *História da Alimentação no Brasil: pesquisa e notas*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.

----- (e outros), *Antologia da alimentação no Brasil*, Rio de Janeiro, LTC, 1977.

CARNEIRO, Henrique S., *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*, Rio de Janeiro, Campus, 2003.

----- *Pequena enciclopédia da história das drogas e bebidas*, Rio de Janeiro, Campus/Elsevier, 2005.

----- *Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna*, São Paulo, Senac, 2010.

CASTRO, Josué de, *Geopolítica da fome: ensaios sobre os problemas de alimentação e de população do mundo*, Rio de Janeiro, C.E.B., 1951.

CHONCHOL, Jacques, *O desafio alimentar. A fome no mundo*, São Paulo, Marco Zero, 1989.

CONTRERAS, Jesús; e GRACIA, Mabel, *Alimentação, sociedade e cultura*, Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2011.

- COUNIHAN, Carole; e VAN ESTERIK, Penny (Eds.), *Food and Culture. A Reader*, N. York, Routledge, 1997.
- COUTO, Cristiana, *Arte de Cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, São Paulo, Editora Senac, 2007.
- DIAMOND, Jared, *Armas, gérmenes y acero. Breve historia de la humanidad em los últimos 13.000 años*, Barcelona, Debolsillo, 2008.
- DÓRIA, Carlos Alberto, *Estrelas no céu da boca. Escritos sobre culinária e gastronomia*, São Paulo, Editora Senac, 2006.
- FISCHLER, Claude; e MASSON, Estelle, *Comer. A alimentação de franceses, outros europeus e americanos*, São Paulo, Senac, 2010.
- FISCHLER, Claude, “A *McDonaldização* dos costumes” in FLANDRIN & MONTANARI, *História da Alimentação*, 1998, pp. 841-862.
- FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo, *História da Alimentação*, tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- FONTENELLE, Isleide Arruda, *O Nome da marca. McDonald's, fetichismo e cultura descartável*, Rio de Janeiro, Boitempo, 2002.
- FOSTER, John Bellamy, *A ecologia de Marx. Materialismo e natureza*, trad. Maria Teresa Machado, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2005.
- FREEDMAN, Paul, *A história do sabor*, São Paulo, Senac, 2009.
- FRIEIRO, Eduardo, *Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros*, Belo Horizonte/Itatiaia-São Paulo/Edusp, 1982 (1.ed.1967).
- HALES, Steven D., *Cerveja & Filosofia*, Rio de Janeiro, Tinta Negra Bazar Editorial, 2010.
- JACOB, Heinrich Eduard, *Seis mil anos de pão. A civilização humana através de seu principal alimento*, tradução, introdução e notas de José M. Justo, São Paulo, Nova Alexandria, 2003.
- KIPLE, Kenneth, *A movable feast. Ten millennia of food globalization*, Cambridge university Press, 2007.
- KURLANSKY, Sal. *Uma história do mundo*, trad. Silvana Vieira, São Paulo, Editora Senac, 2004.
- LIMA, Vivaldo da Costa, *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Salvador, Corrupio, 2010.
- LONG, Janet (org.), *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003.
- LOVELOCK, James, *A vingança de Gaia*, trad. Ivo Korytowski, Rio de Janeiro, Intrínseca, 2006.
- MAURIZIO, Adam, *Histoire de l'alimentation végétale depuis la pré-histoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique, “A história da alimentação: balizas historiográficas”, *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, Vol.5, jan/dez 1997, pp.9-92.
- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*, N. York, Elizabeth Sifton Books/Penguin Books, 1986.
- MONTANARI, Massimo, *Comida como cultura*, São Paulo, Senac, 2008.
- , *A fome e a abundância. História da alimentação na Europa*, Bauru-SP, EDUSC, 2003.

- MULTHAUF, Robert P., *El legado de Neptuno. Historia de la sal común*, México, FCE, 1985.
- ORICO, Osvaldo, *Cozinha amazônica*, Belém, Universidade Federal do Pará, 1972.
- PENDERGRAST, Mark, *El Café. Historia de la semilla que cambió al mundo*, Buenos Aires, Javier Vergara Editor, 2002.
- POLLAN, Michael, *O Dilema do onívoro*, trad. Cláudio Figueiredo, Rio de Janeiro, Intrínseca, 2007.
- *The Botany of desire. A plant's-eye view of the world*, Nova Iorque, Handom House, 2002.
- REDÓN, Josep Muñoz, *A cozinha do pensamento*, São Paulo, Senac, 2008.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos, *História da alimentação no Paraná*, Curitiba, Fundação Cultural, 1995.
- SILVA, Paula Pinto e, *Farinha, feijão e carne-seca*, São Paulo, Editora Senac, 2005,
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang, *Histoire des stimulants*, Mayenne, Le Promeneur, 1991.
- SCHLOSSER, Eric, *País Fast Food*, trad. Beth Vieira, São Paulo, Ática, 2001.
- WARMAN, Arturo, *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, FCE, 1988.