

HH-357 – A – Tópicos Especiais em História V

CULTURA, HISTÓRIA E SOCIOLOGIA NA ANÁLISE DA ALIMENTAÇÃO

OFERTA DE DISCIPLINA PARA O 2º SEMESTRE DE 2010

Pós graduação em Sociologia e História

Professores: Leila Algranti e Carlos Alberto Dória

Horário: segundo semestre de 2010, quartas-feiras, das 9:00 às 13:00 horas

Créditos: 60

Ementa

Um tema cultural de grande destaque na modernidade é a importância da alimentação na vida cotidiana. Para além do glamour que os meios de comunicação de massa lhe emprestam, estamos mesmo diante de um assunto que exige esforço intelectual para o seu desvendamento, dadas as novas dimensões que adquiriu.

A produção e consumo de alimentos articula várias esferas da cultura, num processo de globalização que, no Ocidente, começa no século XVI. Assim, o propósito de um curso que alie o conhecimento em história e em sociologia para a análise da alimentação prende-se ao fato de que esta esfera da atividade humana tem mudado de status no mundo atual, sendo útil promover a investigação multidisciplinar da sua dinâmica como tema de cultura.

No terreno da história, a alimentação participa do que Fernand Braudel denominou, em 1967, de “as estruturas do cotidiano”, o que lhe valeu nova atenção e estudos por parte dos historiadores. Contudo, só nos anos 1990 é que poderíamos dizer que a alimentação deixou de ser um tema complementar e adjacente na História para se tornar um campo de estudos específicos.

Na sociologia, por outro lado, as primeiras teses acadêmicas sobre o tema surgem a partir de 1980, sob orientação de Edgar Morin, retomando uma reflexão que havia se interrompido nos tempos de Durkheim, na própria origem da disciplina.

Tópicos

A alimentação como cultura e a alimentação como tema multidisciplinar. Abordagens.

O intercâmbio alimentar e as mudanças nas formas de consumo no Velho e no Novo Mundo na época moderna.

O serviço de mesa e a simbologia do poder: a alimentação como chave para o estudo da vida política e social.

Alinhamento de conceitos: sistema alimentar e sistema culinário; matéria-prima, ingrediente e produto; culinária e gastronomia; *kitchen, culinary*; sabor e gosto; fórmula e receita; etc.

A delimitação do espaço culinário: a segregação da cozinha e seus

equipamentos -a casa e a indústria alimentar.

Processo de transformação: a receita moderna - do conhecimento tácito ao conhecimento explícito. Formas de transmissão de saber e sua análise histórico-sociológica.

A incorporação: o pensamento mágico e o pensamento nutricionista. Tabu, contágio, contaminação, anorexia e bulimia.

A alimentação no Brasil. O mito da “culinária brasileira”; as contribuições de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Câmara Cascudo.

A historiografia da alimentação no Brasil e os novos estudos

As identidades alimentares: estudos de caso

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALGRANTI, Leila Mezan. “Os livros de receitas e a transmissão da arte luso-brasileira de fazer doces (séculos XVII-XIX)” IN *Actas do III Seminário Internacional sobre a História do Açúcar - O açúcar e o cotidiano*, Funchal, Secretaria Regional do turismo - Cultura Centro de Estudos de História do Atlântico, 2004, pp. 127-143.

AYMARD, Maurice. “Pour l’histoire de l’alimentation: quelques remarques de méthode” IN *Annales Économies Sociétés Civilisations*, março-junho, 1975, ano 30,2-3.

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

BRAUDEL, Fernand. “Retour aux Enquêt” *Annales Économies Sociétés Civilisations* 1961, n.º.1-3, pp.421-424.

BRUEGEL, Martin e Laurioux, Bruno. *Histoire et Identités alimentaires em Europe* (org.), Paris, Hachette, 2002.

CAMARA CASCUDO, Luis, *Dicionário do folclore brasileiro*, 2 volumes, Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1972.

_____, *História da alimentação no Brasil*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade*. São Paulo: Campus, 2003.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e Exotismo - a arte de viver na época das Luzes*, trad. Unesp, São Paulo, 1996.

COUNIHAN, Caroline e VAN ESTERIK, Penny (Ed) *Food and Culture - a reader*. Nova Iorque, Routledge, 1997.

DÓRIA, Carlos Alberto, *A culinária materialista*, São Paulo, Editora Senac, 2009.

FISCHLER, Claude, “Pensée magique et utopie dans la science: de l’incorporation à la ‘diète méditerranéenne’ », in *Pensée magique et alimentation aujourd’hui*, Paris, Les Cahiers de l’OCHA, n. 5, 1996.

FREEDMAN, Paul (org.), *A história do sabor*, São Paulo, Senac, 2009.

GARRIDO, Antonio Aranda. “La revolución Alimentaria del siglo XVI IN América y Europa, IN *Antropologia y Cocina - gastronomía de ida y vuelta*, Jaén, Diputación de Jaén, 2005.

GIRARD, Luce “Cozinhar” IN Michel de Certeau, Luce Girard, Pierre Mayol. *A Invenção do cotidiano - morar, cozinhar*, vol 2, trad., 6ª. ed., Petrópolis, Vozes, 2005.

- GOODY, Jack. *Cooking, cuisine y class estúdio de sociologia comparada*, trad., Gedisa editorial, Barcelona, 1995.
- KARPIK, Lucien, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.
- KOPYTOF, Igor, "The cultural biography of things: commoditization as process", in APPADURAI, A. (org), *The social life of things: commodities in cultural perspective*, N. York, New School University, 1988.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: Cosac & Naify, 2004 (1ª ed. 1964)
- _____, "As lições de sabedoria das vacas loucas", *Novos Estudos CEBRAP*, n. 70, 2004.
- MONTANARI, M., *La comida como cultura*, Astúrias, Ediciones Trea, 2004.
- _____. *A Fome e a abundância- história da alimentação na Europa*, EDUSC, Bauru, 2003.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologias da alimentação*, Florianópolis, Editora da UFSC, 2004.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos " A Alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa" IN *História Questões e Debates*, dossiê História da Alimentação, Curitiba, Editora da UFPR, nº 42, jan/jun 2005
- STANZIANI, Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e - XX^e siècle)*, Paris, Seuil, 2005.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Histoire naturelle & morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1990.
- VIGNE, Jean-Denis, *Les débuts de l'élevage, Le pommier, Paris, 2004***