

Programa | Course Description

Unidade Curricular | *Course Unit*

História Cultural da Alimentação: fontes, temas e problemas | Cultural History of Food: Sources, Themes and Problems

Código da UC | *UC Code*

920060

Créditos ECTS | *ECTS Credits*

12 ECTS

Horas de Trabalho | *Work Hours*

336H (12 ECTS)

Ciclo de Estudos | *Level*

Mestrado | MA

Ano lectivo e semestre | *Academic year and Semester*

2024/2025, S1

Nome do(s) docente(s) | *Faculty*

Prof.^a Doutora Isabel Drumond Braga

Turma | *Class*

TP 1

Língua de ensino | *Language of instruction*

Português

Programa de Turma | *Class Description*

Fontes para o estudo da história da alimentação.

A alimentação na Época Moderna: essencial, supérfluo e luxo na alimentação: os conceitos. Antigos e novos alimentos. A revolução alimentar provocada pelos produtos provenientes do continente americano. As bebidas exóticas.

Ensinar cozinheiros, ensinar donas de casa: os livros de cozinha. Receituários manuscritos destinados a uso particular e receituários publicados. Características dos livros de receitas da Época Moderna.

Os livros de cozinha dos séculos XIX e XX.

Mitos e realidades da cozinha conventual: a produção de cana-de-açúcar e o desenvolvimento da

doçaria. Confeiteiros e outros artesãos doceiros. Os doces e os seus espaços de produção e venda. O mito da doçaria conventual. Propósitos da preparação dos doces nas casas religiosas: consumo, oferta e venda.

Do serviço à francesa ao serviço à russa: a alteração de um paradigma. Cobertas e esquemas de mesas. O nascimento do menu. Ementas de banquetes e de restaurantes.

Uma opção diferente: o vegetarianismo. Da dieta pitagórica à dieta vegetariana. A formação da Vegetarian Society (1847) e da Vegan Society (1944). A Sociedade Vegetariana de Portugal (1911) e os seus fundadores. Amílcar de Sousa: um militante convicto. As publicações da Sociedade Vegetariana de Portugal. Vegetarianismo e naturismo. Receituário vegetariano. Êxitos e fracassos da primeira vaga vegetariana.

Culinária e identidade: a pertença a um grupo e a aproximação entre duas culturas: o cuscuz: da Idade Média à atualidade.

Comboios e viajantes: os buffets das estações e a carruagem restaurante. Aviões e viajantes: o serviço de bordo.

Alimentação e publicidade: anunciar e seduzir consumidores. As dimensões da publicidade, publicidade e propaganda.

XXX

Avaliação | *Grading and Assessment*

Trabalho prático: 100% da avaliação da unidade curricular.

XXX

Bibliografia | *Bibliography*

BRAGA, Isabel Drumond, Das origens do vegetarianismo em Portugal: Amílcar de Sousa (1876 1940), o ‘apóstolo verde’, Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2019.

BRAGA, Isabel Drumond, Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015. Disponível em: <https://www.academia.edu/17868011/>.

DAVIDSON, Alain, The Oxford companion to food, 2.ª edição, Oxford: Oxford University Press, 2006. História global da alimentação portuguesa, direção de José Eduardo Franco, coordenação de Isabel Drumond Braga, Lisboa: Temas e Debates, 2023.

Livros portugueses de cozinha, 2.ª edição, coordenação e pesquisa bibliográfica de Manuela Rêgo, Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

MEYZIE, Philippe, L’alimentation en Europe à l’Époque Moderne. XVIe-XIXe siècles, Paris: Armand Colin, 2010.

PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, Comer y beber: una historia de la alimentación en España, Madrid: Cátedra, 2019.

QUELLIER, Florent, La civiltà del cibo: storia culturale dell'alimentazione in Età Moderna, Roma: Carocci Editore, 2022.

Requisitos (se aplicável) | Prerequisites (if applicable)

Não há.

XXX