



Autor: Martinho de Haro
Mosaico na Federação das Indústrias de SC. FIESC - Santa Catarina



INSTITUTO
**CONHECIMENTO
LIBERTA**

A História da Alimentação no Brasil

Profissional



10 aulas

< Heyttor Barsalini



CONHEÇA SEU PROFESSOR

Heyttor Barsalini, diretor teatral formado pela Unicamp, pesquisador, palestrante e autor do livro *A História da Alimentação nas Terras de Yperoig*, editora chiado. Criou e administra, o núcleo de pesquisas Receitas Históricas Brasileiras. Foi gerador de conteúdo e apresentador de coluna semanal de rádio sobre a história da alimentação. Gera conteúdo e apresenta o canal no YouTube, sobre o mesmo tema. Colabora com publicações de revistas e sites, sobre o assunto.

SOBRE O CURSO

Apresentação do Curso

Conhecer a trajetória histórica de nossa alimentação nos faz conhecer melhor nossas raízes cultural, nossas capacidades e limitações sócio-antropológicas. Como bem disse Nélida Piñon, “um corpo sem memória não tem soberania”. Da mesma forma a soberania do indivíduo, que comina na soberania da sociedade depende, também, do conhecimento que se tem a respeito do passado que formou o presente e que antecipa o futuro.

Pensando nisso, cada módulo de curso, oferecido por mim existe para mostrar, através dos ciclos econômicos de nossa colonização e formação de país, quão importante é, para os rumos de uma comunidade, a capacidade de obtenção de alimentos, no que tange todo o desenvolvimento tecnológico de um povo. Neste primeiro curso, serão apresentadas informações sobre os moradores ancestrais desse território, vegetais e animais que consumiam em sua alimentação corriqueira, qual era a alimentação habitual do português colonizador antes de sua chegada ao Brasil, bem como toda a influência que trouxe para a miscigenação cultural com os povos indígenas, no que diz respeito a ingredientes, técnicas de cocção e adaptações de pratos.

Os principais objetivos do curso são: mostrar a riqueza de diversidade alimentar tradicional indígena brasileira bem como a força das influências alimentares do português colonizador, apesar de ter uma alimentação menos diversificada e mais escassa no que tangia à oferta de ingredientes; propor aos alunos do curso reflexões a respeito da importância de nossas raízes alimentares que se manifestam até os dias de hoje, mesmo quando não temos a clara percepção disso.

Descobrir que muitos de nossos hábitos alimentares cotidianos como o churrasco de fim de semana, a farofa consumida nos lares dos brasileiros, realizar a refeição em torno de uma mesa são todos elementos que herdamos de nossos ancestrais nativos, tem sido surpreendente para as pessoas que participam de meus cursos e palestras, desde de 2014. Dessa forma, espero poder continuar contribuindo para com o aprendizado e reflexão a cerca do tema, através da plataforma ICL.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO



Confira o que você irá aprender em cada aula no curso.

Aula 01 – Quem habitava o Brasil em 1500?

Abordagem sobre alguns povos indígenas habitantes do litoral e do interior.

Aula 02 – Vegetais

Identificação e descrição de alguns dos principais vegetais – raízes, tubérculos, folhas e frutos – que compunham a alimentação habitual dos povos indígenas ancestrais.

Aula 03 – Proteína animal

Identificação e descrição de algumas das principais proteínas de origem animal – peixes, mamíferos (incluindo carne humana), répteis, anfíbios e aves – que compunham a alimentação habitual dos povos indígenas ancestrais.

Aula 04 – Farofas e Pimentas

Explicação de como as farofas são uma criação indígena brasileira e de quanto as diversas pimentas nativas importavam para a alimentação daquele período. Nesta aula apresentaremos um vídeo que ensina o aluno a preparar três receitas de farofas.

Aula 05 – Portugal

O que se comia, no campo dos vegetais e animais, em Portugal, antes dos colonizadores aportarem em nosso litoral. Tanto quanto, nesta aula é abordada a questão da importância das especiarias indianas para a conservação e saborização da alimentação portuguesa.

Aula 06 – Forno X Chapa de Barro

Quais as implicações da evolução tecnológica obtida a partir da utilização de fornos de assar, em contraponto à tecnologia indígena de utilização de chapas de barro ou pedra para preparação da farinha de mandioca?

Aula 07 – Pastel de Tutano e outras adaptações

Como algumas receitas tradicionais portuguesas chegaram ao Brasil e quais adaptações precisaram sofrer para a sua execução em nosso País.

Aula 08 – Porcos, Galinhas e Patos

Animais trazidos pelos colonizadores e que ocuparam espaços fundamentais na alimentação do povo brasileiro.

Aula 09 – A formação do Povo Caboclo

Quem eram o caiçara e o caipira, no início de suas formações.

Aula 10 – Fogão a lenha

A criação desse artefato tão brasileiro, originário da junção de conceitos indígenas e europeus de cocção.

REFERÊNCIAS

BARSALINI, Heyttor. A História da Alimentação nas Terras de Yperoig. Editora Chiado, 2021.

PINTO E SILVA, Paula. Feijão, farinha e carne seca. Editora SENAC, 2005.

CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. Editora Global, 2011.

TORRES, Antônio. Meu querido canibal. Editora Record, 2000.

LODY, Raul. Pimentas, histórias, cores, formas e sabores. Companhia Editora Nacional, 2018.

Filmes

Hans Staden. Direção de Luiz Alberto Pereira. 1999.