

חומר למחשבה: פרקים בהיסטוריה של האוכל

שיעור בהדרכת פרופ' גדי אלגזי | עוזרת הוראה: מאיה רענן

חובות הקורס

נוכחות שוטפת בהרצאות, קריאת ספרות המחקר (הפריטים הממוספרים) ובחינת סיום.

מתכונת הקורס: איך ללמוד?

- גרעין הקורס הוא ההרצאות. **המצגות לא מסכמות את החומר** ולא חוזרות על מה שנאמר בהרצאה, אלא מיועדות להמחשת מרכיבי מפתח ולהסביר את מה שנאמר. הדרך הטובה ביותר ללמוד היא לצפות בהן תוך כדי הקשבה להרצאה.
- **מפת דרכים.** בכל פגישה יחולק דף עם מפת דרכים להרצאה. הדף מציג בראשי פרקים את המהלך הבסיסי של הפגישה וכולל כרגיל את המונחים הקשים שקשה לעקוב אחריהם במהלך האזנה. מפת הדרכים אמורה להקל להתרכז בהקשבה ולסכם לעצמכם רק את הדברים החשובים.
- **החומרים.** חישובו על הקורס כחבילה (ארוחה?) שלמה שכוללת (1) הרצאות, (2) מצגות, (3) מפות דרכים, (4) קריאת חובה, (5) קריאה מומלצת. אין טעם לכרסם כל חלק בנפרד: את המצגות אפשר להבין כשמקשיבים להרצאה, וקריאת החובה לא חופפת להרצאה אלא משלימה אותה. השילוב בין המרכיבים יאפשר לכן להפיק את המיטב.
- **מבנה הקורס.** השיעור לא מתיימר לסקור את כל ההיסטוריה של האוכל, גם לא באירופה, ואפילו לא באירופה המערבית בלבד. הסדר הכללי הוא כרונולוגי, אבל כל יחידה עוסקת בסט אחר של בעיות (איך מתרחשים מגעים בין תרבויות? איך משתנה הטעם?) ומשמשת מבוא לגישה אחרת למחקר. מומלץ לכן מאוד לקרוא את המאמרים בצמוד לשיעורים.
- **שאלות.** אנחנו מקווים שיהיו לכם הרבה שאלות. המתכונת הפרונטלית של ההרצאה אינה מאפשרת לברר שאלות ולפתח דיון. שלחו לכן שאלות במישרין למאיה, שמלווה את הקורס, ונשתדל להתייחס אליהן בהרצאה עצמה או בכתב – במענה אישי או לכלל הכיתה דרך ה-moodle. שימו לב למועד בחינת הסיום כדי שתספיקו בזמן להשלים את הקריאה, לעבור על החומר ולשים לב מה נשאר לא ברור. לקראת הבחינה נקיים מפגש הכנה, שבו נדון בשאלות שעלו אצלכם במהלך הקריאה.
- **לא מספיק?** במהלך הסמסטר נעלה לאתר הקורס חומרים נוספים, וננסה להיענות לבקשות מצדכם לפחות להתייחס לנושאים שמעניינים אתכם. מצאתם עוד חומרים מעניינים, עלו לכן מחשבות בעקבות מה שנאמר בפגישה? כתבו לקבוצת הדיון של השיעור.

מהלך השיעור

א. לחם, שמן, יין: ציביליזציה ונוודים

1. Massimo Montanari, *The Culture of Food* (Oxford: Blackwell, 1994), chapter 1, pp. 1–21

קריאה מומלצת: Sidney W. Mintz, "Food Patterns in Agrarian Societies: The Core-Fringe-Legume Hypothesis" (CLF Conference 'Dietary Protein: Options for the Future' (2001)

איתמר אבן-זהר, "מה בישלה גיטל ומה אכל צ'יצ'יקוב? למעמד הדנוטאציה בלשון הספרות העברית בדורות האחרונים", **הספרות** 23 (1976), עמ' 2–6.

ב. לחם זה שאנו אוכלים

2. Montanari, *Culture of Food*, chapter 1, pp. 21–55

קריאה מומלצת: Rosamond Faith, "Class Struggle in Fourteenth-Century England," in Raphael Samuel (ed.), *People's History and Socialist Theory* (London: RKP, 1981), pp. 50–59

ג. משטרי תזונה: סיגוף ועיצוב אורחות חיים

3. קרוליין ווקר ביינמ, "צומות, משתאות ובשרים: משמעותו הדתית של האוכל לנשים בימי הביניים." מאנגלית: יעל ארבל
Caroline Walker Bynum, "Fast, Feast and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval [Women,]" *Representations* 11 (1985), pp. 1–25 (download from JSTOR)

ד. המטבח המוסלמי והערבי

4. C. Anne Wilson, "The Saracen Connection: Arab Cuisine and the Mediaeval West", *Petits propos culinaires* 7 (1981), pp. 13–30; 9 (1981), pp. 19–28
- קריאה מומלצת: Andrew M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World: The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700–1100* (Cambridge: Cambridge University Press, 1983), pp. 1–8, 77–84, 87–98

ה. מזון ומעמד בימי הביניים המאוחרים

5. Allen J. Grieco, "Food and Social Classes in Late Medieval and Renaissance Italy", in Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (eds.), *Food: A Culinary History* (New York: Columbia University Press, 1999), pp. 302–12
- קריאה מומלצת: Montanari, *Culture of Food*, chapter 3, pp. 68–97

ו. מסביב לשולחן: נימוסים והליכות

6. נורברט אליאס, "קטעים מתוך תהליך הציוויליזציה", תרגום: גדי אלגזי, **זמנים – רבעון להיסטוריה** 70 (2000), עמ' 84–89; הנרי פטרוסקי, **חפצים שימושיים**, מאנגלית: עתליה זילבר (תל-אביב: עם עובד, 1995), עמ' 11–30 [Henry Petroski, *The Evolution of Useful Things* (New York: Vintage, 1994), pp. 3–21]
- קריאה מומלצת: Norbert Elias, *The Civilizing Process*, translated by Edmund Jephcott (Oxford: Basil Blackwell, 1994), pp. 44–105
- גדי אלגזי, "הלכות שולחן וארגון החברה: תהליך הציוויליזציה של נורברט אליאס", בתוך יוסף מאלי (עורך), **זמנים חדשים: מחקרים בהיסטוריוגרפיה המודרנית** (רעננה: האוניברסיטה הפתוחה, 2007), עמ' 83–128.

ז. טעם החיים: תבלינים

7. Jean-Louis Flandrin, "Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages", in *Food: A Culinary History*, pp. 313–27

ח. אמריקה והחליפין האטלנטיים

8. Daniel Richter, *Facing East from Indian Country: A Native History of Early America* (Cambridge and London: Harvard University Press, 2001), pp. 41–68
- קריאה מומלצת: Flandrin, "Dietary Choices and Culinary Technique, 1500–1800", in *Food: A Culinary History*, pp. 403–17

ט. עליית הטעם המתוק

9. Sidney W. Mintz, "Time, Sugar, and Sweetness," in Carole Counihan and Penny van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader* (London: Routledge, 1997), pp. 357–69
- קריאה מומלצת: Kim Hall, "Culinary Spaces, Colonial Spaces: The Gendering of Sugar in the Seventeenth Century," in Valerie Traub, M. Lindsay Kaplan and Dymphna Callaghan (eds.), *Feminist Readings of Early Modern Culture* (New York: Cambridge University Press, 1996), pp. 168–90

י. המשקאות החדשים

Jordan Goodman, "EXCITANTIA: Or, how Enlightenment Europe took to soft drugs", in Goodman *et al.* (eds.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology*, 2nd edn (London: Routledge, 2007), pp. 126–148

יא. שובע ורעב, מדע ותעשייה

Rachel Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History* (Berkeley: University of California Press, 2015), 248–307 [with illustrations]

Jean-Louis Flandrin, "From Dietetics to Gastronomy: The Liberation of the Gourmet," in קריאה מומלצת: *Food: A Culinary History*, pp. 418–34

Edward P. Thompson, "The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century," *Past & Present* no. 50 (1971), pp. 76–136 [download from JSTOR]

Nick Cullather, "The Foreign Policy of the Calorie", *The American Historical Review* 112 (2007), pp. 337–64 [JSTOR]

יב. במטבח: טכנולוגיה ומגדר

Caroline Davidson, *A Woman's Work is Never Done: A History of Housework in the British Isles, 1650–1950* (London: Chatto & Windus, 1982), chapter 3: Cooking, pp. 44–72

Rachel Laudan, "A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, קריאה מומלצת: University of Processed Food", in Darra Goldstein (ed.), *The Gastronomica Reader* (Berkeley: California Press, 2010), pp. 280–292

יג. שפע, רעב וזהות

Arjun Appadurai, 'How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India', *Comparative Studies in Society and History* 30 (1988), pp. 3–24 [תרגום עברי באתר הקורס]

Hasia R. Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2001), pp. 21–83