MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Odcinek 30: Smakować i badać

Tematyka

Program poświęcony jest zagadnieniom związanym z rolą jaką jedzenie i kultura kulinarna mają w życiu człowieka. Dyskutanci wyjaśniają niektóre zwyczaje kulinarne oraz nakreślają w jaki sposób kultura kulinarna jest pochodną kultury regionu oraz etapu rozwoju historycznego.

!

Wykorzystaj w przygotowaniu swoich wykładów
lub lekcji szkolnych poniższe propozycje oraz program:

- cały odcinek:
  https://youtu.be/XDrFgNZdNnA
- zwiastun programu:
  https://youtu.be/OEpoW5mUv5o



Zagadnienia wstępne

Sugeruje się rozpoczęcie bloku zajęć od swobodnej dyskusji na temat roli jedzenia w życiu człowieka ze szczególnym naciskiem na kwestie relacji społecznych.

Zainspirowanie uczestników zajęć do podzielenia się przemyśleniami na temat rozbieżności kulturowo-kulinarnych – np. podanie przykładów potraw, które spożywa się w innych regionach świata, a które w naszej polskiej rzeczywistości wydają się nieakceptowalne. Ma to zainspirować do dochodzenie do konstatacji na temat roli konwencji w percepcji jedzenia.

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Odcinek 30: Smakować i badać

Część 1/3:

Czemu jemy deser na końcu?

Emisja pierwszej części programu: **(0:00–14:22)**

Zagadnienia do dyskusji i pytania:

1. Dlaczego, pomimo, że współcześnie jest odwrotnie, w przeszłości w wielu kulturach desery przewidywane były jako posiłek spożywany na początku, przed innymi daniami?
2. Na zdjęciu starożytny uczony, który wprowadził do nauki między innymi rozróżnienie na tzw. stopnie zimna. Kto to?
3. Na czym polega tzw. teoria humoralna i jak się ma ona do jedzenia?
4. Jak w różnych kulturach traktuje się i traktowało spożywanie słodyczy, jako tych przynoszących przyjemność? Jak to ma się na przykład do kwestii postu?
5. Na zdjęciu dominikański kaznodzieja Wincenty Ferreriusz, który w jednym ze swoich kazań wspominał o kwestiach spożywania słodyczy podczas postu. Co mówił o spożywaniu słodyczy i jak można to wyjaśnić?
6. Jak w średniowieczu traktowano słodycze i czym tłumaczono powinność ich spożywania?
7. Czy inaczej traktowano słodycze na dworach i na wsi? Dlaczego?

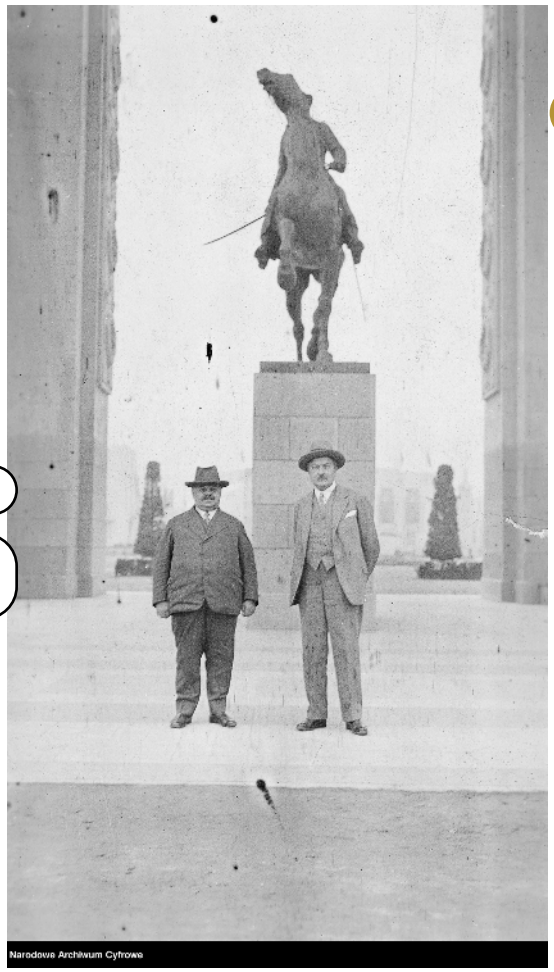


Galen z Pergamonu [1]

[2] Wincenty Ferreriusz



8. Czy słodycze w przeszłości, w średniowieczu, były drogimi luksusowymi dobrami?
9. Na zdjęciu dwóch słynnych polskich cukierników. Kto to i z jakimi markami się kojarzą?
10. Kto do XVII, XVIII wieku zajmował się przeważnie wyrobem słodyczy?



[3]

Jan Wedel i Adam Piasecki na wspólnym zdjęciu, 1930

Część 2/3:

Czy na słodyczach można zbankrutować?

Emisja drugiej części programu:
(14:23–26:57)

Zagadnienia do dyskusji i pytania:

11. W czym tkwi wyjątkowość produktu takiego jak na przykład Góralskie Praliny? Jak można ocenić pomysł na taki produkt?
12. Skąd w przeszłości docierała do Europy większość przypraw?
13. Czym są tzw. megamiasta i jak ich funkcjonowanie może przekładać się na rozwój kultury kulinarnej i tworzenie się nowych wzorów, tradycji, smaków?
14. Jakie bywały i mogą być relacje pomiędzy kuchnią a tożsamością?
15. Pierogi ukraińskie czy ruskie? Jak powinniśmy je nazywać?

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Odcinek 30: Smakować i badać

16. Czy możemy mówić o tym, że kuchnia i jedzenie może mieć jakiś wymiar polityczny?

17. Na czym polegał konflikt, który można nazwać konfliktem o oscypka?

18. Czy możemy mówić o jakichś przykładach rytualnego wykorzystania pożywienia?

19. Grafika zamieszczona obok pokazuje specyficzną tradycję ślubną/weselną. Na czym polega i jaki jest jej wymiar symboliczny?



[4]

Sypanie ryżem nowożeńców, pocz. XX w.

Część 3/3:

Skąd wiemy o dawnych przepisach?

Emisja trzeciej części programu:
(26:58–40:35)

Zagadnienia do dyskusji i pytania:

20. Skąd wiemy co kiedyś jadano? Jak zbadać to szczegółowo? Jak powinien wyglądać warsztat historyka badającego kulinaria?

21. Jakie znaczenie dla kultury kulinarnej mają konkursy kulinarne?

22. Co to są *antidotari* i dlaczego możemy w nich szukać przepisów kulinarnych?

23. Czy łatwe jest gotowanie wedle przepisów z zamierzchłej przeszłości? Co stoi na przeszkodzie abyśmy odtworzyli dokładnie takie same smaki?

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Odcinek 30: Smakować i badać

24. Co to za zwierzę na grafice poniżej i dlaczego w średniowieczu uważano, że jego mięso jest potrawą postną?



[5] Bóbr z rybim ogonem, wyobrażenie średniowieczne

25. Jakie znaczenie ma i może mieć instytucja taka jak Sekcja Antropologii Jedzenia przy Polskim Towarzystwie Ludoznawczym?

26. Jaki kierunek badawczy w obrębie historii został stworzony przez Jeana-Louisa Flandrina?

Podsumowanie

1. Słownik postaci i terminów:

Galen z Pergamonu – żyjący w II/III wieku wybitny rzymski lekarz i uczony zajmujący się anatomią oraz medycyną.

Wincenty Ferreriusz – żyjący w Hiszpanii w XIV-XV wieku dominikanin. Kanonizowany w 1458 roku.

Marcin Siennik – polski autor i wydawca prac przyrodniczych i lekarskich. Zajmował się także tłumaczeniem popularnych medycznych opracowań zagranicznych. Żył w XVI w.

Jan Wedel – żyjący w latach 1874-1960 w Warszawie cukiernik i przedsiębiorca. Pochodził z rodziny o tradycjach cukierniczych. Jego dziadek, Karol Wedel założył w Warszawie w 1851 przedsiębiorstwo cukiernicze, będące pierwszą na ziemiach polskich fabryką czekolady. Ojciec Jana Wedla – Emil Wedel rozwinął rodziny interes, nadając firmie do dziś funkcjonującą nazwę E. Wedel. Zasługą trzeciego z pokolenia – Jana było wybudowanie nowej, wielkiej fabryki przy ulicy Zamoyskiego w Warszawie oraz przekształcenie dotychczasowego rodzinnego interesu w spółkę akcyjną ze sklepami firmowymi w całej Polsce, a nawet w Paryżu.

Adam Piasecki – żyjący w latach 1873-1945 polski cukiernik, znany jako „Król czekolady". W 1898 roku w Krakowie założył przedsiębiorstwo cukiernicze, a następnie dużą fabrykę czekolady, która obecnie funkcjonuje pod nazwą Wawel.

Antidotarium – księga zawierająca przepisy farmaceutyczne.

Jean-Louis Flandrin – żyjący w latach 1931-2001 francuski historyk badający historię smaku i praktyk żywieniowych. Uznaje się go za prekursora badań w tym zakresie.

2. Cele dydaktyczne:

- Poszerzenie wiedzy dotyczącej miejsca jedzenia w życiu społecznym (odniesienie do PRK P6S_WG)
- Uświadomienie jak kultura kulinarna jest warunkowana kulturowo (odniesienie do PRK P6S_WK)

3. Sugerowana literatura uzupełniająca::

R. Hryszko, *„O sztuce cukrowej", czyli dlaczego piętnastowieczni aptekarze włoscy wytwarzali słodycze*, Studia Historyczne t. 63 nr 1, 2020

Historia naturalna jedzenia: między antykiem a XIX wiekiem, red. B. Możejko, E. Barylewska-Szymańska, Wydawnictwo Uniwersytetu Gdańskiego 2012.

Food: A Culinary History from Antiquity to the Present, red. J.L. Flandrin, M. Montanari, Columbia University Press 1999

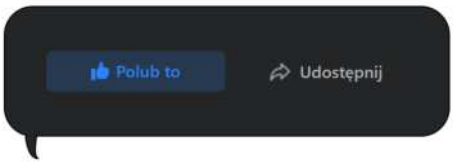
The Oxford Handbook of Food History, red. J.M. Pilcher, Oxford University Press 2017

M. Toussaint-Samat, *A History of Food*, Blackwell Publishing 1994

MATERIAŁY DYDAKTYCZNE

Odcinek 30: Smakować i badać

Korzystając z materiałów, nie zapomnij o subskrypcji kanału „**Historia dzieje się!**” na Youtube:
https://www.youtube.com/@historiadziejesie2380
(obok przycisku „subskrybuj” naciśnij też dzwoneczek, by dostawać informacje o nowych odcinkach)





Prosimy – zalajkuj profil Facebookowy „**Historia dzieje się!**” i daj znać innym, jeśli program Ci się podobał (udostępnij):
https://www.facebook.com/Historiadziejesie

Materiały dydaktyczne opracował: dr Konrad Oświecimski
Opracowanie graficzne: Joanna Zawadzka

Publikacja sfinansowana ze środków budżetu państwa w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki pod nazwą „Nauka dla Społeczeństwa” nr projektu NdS/537149/2021/2022, kwota finansowania 873 080 zł (całkowita wartość projektu).

zespół kierujący projektu:
dr Paweł Nowakowski
dr Łukasz Burkiewicz
dr Konrad Oświecimski
mgr Tomasz Konturek

Fundacja Ignatianum

Wykorzystane materiały ilustracyjne:

[1] Galen z Pergamonu, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Galen_detail.jpg str.2

[2] Wincenty Ferreriusz, https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:16th-century_paintings_of_Saint_Vincent_Ferrer#/media/File:Joan_Macip,_'Joan_de_Joanes'_-_Saint_Vincent_Ferrer_-_Google_Art_Project.jpg str.2

[3] Jan Wedel i Adam Piasecki na wspólnym zdjęciu, 1930, https://www.szukajwarchiwach.gov.pl/jednostka/-/jednostka/5943690/obiekty/296298#opis_obiektu str.3

[4] Sypanie ryżem nowożeńców, pocz. XX w., https://en.wikipedia.org/wiki/File:Fanciful_drawing_by_Marguerite_Martyn_of_a_newlywed_couple_at_St._Louis_Union_Station,_1906.jpg str.4

[5] Bóbr z rybim ogonem, wyobrażenie średniowieczne, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Beaver_fish_tail.jpg str.5