

שם הקורס: תרבות ואוכל

סמסטר א' תשס"ז

מועד: יום ג' 10-12

מקום: חדר ???

שם המרצה: דר' גיא בר-עוז

שעות קבלה: יום א' 10-12 (או לפי תיאום מראש), רב תכליתי חדר 270

טל' # 8240070 (2070 פנימי), guybar@research.haifa.ac.il

סילבוס: בקורס יישמשו הרגלי תזונה ומזון כאמצעי להכרת האבולוציה של האדם והתפתחות הציויליזציה האנושית. התפתחות ייצור המזון לסוגיו ושינויים בהרכב התזונה האנושית יישמשו לבחינת היבטים כלכליים, חברתיים, ופוליטיים בתקופות השונות. יבחנו הקשרים שונים בהיסטוריה הקולוניארית: מהתפתחות הטאבו לאכילת מזונות מסוימים בעת העתיקה ועד הרגלי צריכת המזון היום.

"Tell me what you eat and I will tell you what you are"

(A. Brillant-Savrin, 1755-1826)

נושאי הקורס

1	תרבות ואוכל – מבוא ותוכנית הקורס
2	מצמחונים לטורפים – אכילת בשר ואבולוציה של האדם
3	הדיאטה של אנשי המערות
4	10,000 שנים מגן עדן – המהפיכה החקלאית ושינויים בתזונה האנושית
5	מזון בעת העתיקה – דגנים, ירקות ופירות
6	מזון בעת העתיקה – בשר, עופות ודגים
7	מזון בעת העתיקה – חלב ומוצריו, גבינות וביצים
8	מזון בעת העתיקה – סוכרים, שמנים ואלכוהול
9	סעודות ומשתאות – מבט ארכיאולוגי ואנתרופולוגי על מזון, פוליטיקה וכח
10	מזון וקורבנות
11	טאבו ואוכל בדתות השונות
12	תופעת ההשמנה בעולם המערבי ודיון על תרבות צריכת המזון בימינו

דרישות הקורס: נוכחות, השתתפות פעילה והצגת חומר קריאה בשיעורים (בעיקר בשיעורים 9-11), עבודת סיום **הרכב הציון:** 30% הצגה בכיתה, 70% עבודה

ספרות כללית נבחרת (בשמורים):

Brotwell and Brothwell. 1998. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*.

London: John Hopkins University Press.

Counihan, C. and Van Esterik, P (eds.). 1997. *Food and Culture: A Reader*. London:

Routledge.

Harris, M. 1985. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon and Schuster.

Kiple, K. F. and Ornelas, K. C (eds.). 2000. *The Cambridge World History of Food*.

Cambridge: Cambridge University Press.

McCgee, H. 1988. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New-York:

Collier Books.

Simoons, F. J. 1994. *Eat Not This Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*.

Madison: University of Wisconsin Press.