

„Uczta historyczna“!

Człowiek jest tym, co je (Ludwig Feuerbach)

W piątą, okrągłą rocznicę swoich urodzin „Weimarskie spotkania z historią“ **od 15. do 17. listopada 2013 roku** zajmować się będą historią kulturową jedzenia i historią odżywiania.

Historyczne zagadnienia związane z odżywianiem i różnorodnymi aspektami historii kulturowej jedzenia staną w centrum tegorocznego weimarskiego festiwalu historycznego. To, co kładziemy na nasze talerze, co kupujemy w marketach i na targowiskach lub zamawiamy w restauracjach jest tymczasowym rezultatem nieskończonej sieci powiązań, powstających w czasie rozwoju kulturowego, społecznego czy gospodarczego. Właśnie do tej globalnej i uniwersalnej, ale jednocześnie też regionalnej, względnie europejskiej historii będą nawiązywać „Weimarskie spotkania”. Staje się przy tym jasne, że czasy nadmiaru i obfitej różnorodności nie są wcale czymś oczywistym. Głód, niedobór i niedostatek stanowią najtrwalej zapamiętywane historyczne doświadczenia. Nie są one jedynie elementem ubocznym globalizacji, skutkiem nieurodzaju lub klęsk żywiołowych, lecz także następstwem albo wręcz narzędziem wojen i konfliktów zbrojnych. Jedzenie jest aktem politycznym, nie tylko podczas wojny, ale także jako element polityki rolnej czy polityki odżywiania, walki o chleb albo rautów wydawanych przez polityków.

Jedzenie i napoje służą zatem czemuś więcej niż tylko odżywianiu i utrzymywaniu witalnych funkcji organizmu ludzkiego. Są także elementami kultury i podlegają historycznym zmianom, niemal bardziej niż inne zjawiska, może jedynie z wyjątkiem religii, której powstanie było bezpośrednio związane z odżywianiem. Także dzisiaj niemal każde wyznanie religijne zna nakazy i zakazy żywieniowe. Należy do nich także świadoma rezygnacja z jedzenia, która w postaci postu ma swoje religijne uzasadnienie, ale dzisiaj także bywa uzasadniana politycznie (strajk głodowy) lub z odniesieniem do budowy ciała i estetyki (dieta, anoreksja). Jedzenie służy wreszcie tworzeniu tożsamości i wspólnoty, czasami także odgraniczaniu, lepiej jednak wymianie i tolerancji międzykulturowej. Kultura jedzenia danego regionu czy kraju odzwierciedla nie tylko jego specyfikę, lecz także dzieje migracji i integracji, które zachodziły na jego terenie.

Nasza „Uczta historyczna“ potrwa trzy dni i przybierze formy dyskusji panelowej, wykładów i kulinarno-kulturalnego programu towarzyszącego. Gdzież indziej niż w „Trójkącie Weimarskim“, obejmującym trzy wielkie kuchnie europejskie, dałoby się lepiej dyskutować nad tymi zagadnieniami?

Za stronę merytoryczną „Weimarskich spotkań z historią“ odpowiada ich Rada Naukowa, w której skład wchodzi międzynarodowi eksperci z dziedziny polityki i historii oraz przedstawiciele instytucji kulturalnych. Także z uwagi na skład osobowy Rady Naukowej państwa Trójkąta Weimarskiego (Francja, Niemcy, Polska) tworzą stały punkt ciężkości naszego festiwalu historycznego.

Literatura

Głód szczupłej sylwetki - niopamiętana walka z własnym ciałem.

Gość: Udo Pollmer

Rozmowę poprowadzi Angela Egli

17.11., godz. 16.00 Stadtmuseum

Mimo stałych gróźb na temat naszego zdrowia płynących z ust ekspertów nasze ciała nadal stawiają uporczywy opór duchowi czasu, który chce się im dobrać do skóry. Czy to nie dziwne - pyta dietetyk Udo Pollmer z wrodzoną werwą - że dzisiejsza międzynarodowa norma wagi, indeks BMI dla szczupłej sylwetki, odpowiada dość dokładnie nazistowskiemu ideałowi „nordyckiego Aryjczyka“? Rzekomi eksperci sugerują już nawet kuracje głodowe dla noworodków i odsysanie tłuszczu u ośesków. Jednak nawet czasopisma fachowe przyznają, że do tej pory nie wynaleziono skutecznej metody odchudzania. I tak już zostanie. Prawa natury funkcjonują nawet wtedy, gdy czasopisma kobiece i lekarze nie chcą przyjmować ich do wiadomości.

Detektywistyczny deser z Luksemburga

Tom Hillenbrand czyta fragmenty powieści „Letzte Ernte“ (Ostatnie żniwa)

16.11., godz. 17.00 Eckermann Buchhandlung

we współpracy z Ambasadą Wielkiego Księstwa Luksemburga

Kucharz z nosem do zagadek detektywistycznych pasuje znakomicie do luksemburskiego stylu życia - stwierdza Tagesspiegel w komentarzu opisującym okrągłego bohatera kryminałów Toma Hillenbranda, Xaviera Kieffera. A kulinarna seria powieści kryminalnych z krytycznym smaczkiem będzie znakomitym deserem do weimarskiej « uczyty historycznej ». Jadłospis najnowszej zagadki kryminalnej rozwiązywanej przez Kieffera jest tak samo bogaty jak nasze menu i zawiera - oprócz ociekających tłuszczem « Gromperekichelcher » (placków ziemniaczanych) - także dodatkowe informacje na temat naszej powszedniej kuchni. Zalegające potem w żołądku jak kamień.

Tom Hillenbrand, rocznik 1972, studiował politykę europejską i był szefem działu czasopisma internetowego Spiegel Online. Jest nie tylko poczytnym autorem powieści kryminalnych, lecz także autorem bestsellerowych książek popularno-naukowych.

O pamięci podniebienia

Tobias Schormann czyta fragmenty „Combray“ Marcela Prousta

16.11., godz. 19.00 Eckermann Buchhandlung

Przysłuchując się referatom i dyskusjom historyków zbliżamy się powoli do owego podwójnego doświadczenia, którego źródło leży między podniebieniem, uchem środkowym i żądzą znaczenia: do mówienia o jedzeniu. Bodźcem sprawczym będzie « magdalenka », owo niewinne ciasteczko, które na zawsze miało odmienić nie tylko życie młodego człowieka o nazwisku Marcel Proust, lecz także literaturę. Słynny fragment powieści „W poszukiwaniu straconego czasu“ przeczyta Tobias Schormann, członek zespołu Niemieckiego Teatru Narodowego w Weimarze.

Książka kucharska europejskiego romantyzmu
Gerd Sollner opowiada o kuchni braci Grimm
17.11., godz. 18.00, Eckermann Buchhandlung

W otwartym, inteligenckim domu braci Jakuba i Wilhelma Grimmów dużo się działo. Spotykano się tutaj, żeby dyskutować o najnowszych wydarzeniach politycznych, zbierać przykłady języka ludu i analizować je. Kuchnia tego domu była tak samo różnorodna, jak tematy prowadzonych rozmów - Dorothea Grimm zapisała w swojej książce kucharskiej zgrabnym, okrągłym pismem około 70 przepisów z Francji i Włoch, Polski i Austrii. Przepisy te odkrył i opublikował historyk kultury Gerd Sollner.

Projekty pedagogiczne

Przez żołądek do serca historii

Sceny głodu i zbytku, ludzi władzy i szarych obywateli

10. - 15.11.2013, Humboldt-Gymnasium Weimar

Prezentacja: 15.11., godz. 20.00, Musikschule Ottmar Gerster

Anika Hartung i Kai Sauer, Humboldt-Gymnasium Weimar oraz Heike Braun, Lycée

Robert de Luzarches Amiens

Pedagog teatru: Matthias Purdel

Dwanaścioro uczniów Liceum im. Roberta de Luzarches z Amiens wraz z dwanaścioro uczniów Gimnazjum im. Humboldtów w Weimarze będzie uczestniczyć w projekcie teatralnym, przygotowując spektakl, który zostanie zaprezentowany 15.11., po wykładzie otwierającym tegoroczne Weimarskie Spotkania z Historią.

Tematycznie uczniowie zajmą się różnicami w odżywianiu we Francji i w Niemczech oraz zastanowią się nad znaczeniem odżywiania dla naszego społeczeństwa. Będą przy tym rozmawiać nie tylko o różnicach w rodzinnych przyzwyczajeniach żywieniowych, ale także o « standardach » społecznych, takich jak waga ciała i związane z nią niebezpieczeństwa. Uczniowie zajmą się także ważnymi uctami, których ślady zostały utrwalone nie tylko w historii, lecz także w filmie, sztuce i literaturze. Na podstawie swoich przemyśleń napiszą krótkie scenki i zaprezentują je w formie spektaklu, przygotowanego pod profesjonalną opieką pedagoga teatru.

Trójstronny projekt szkolny

12.-18.11.2013

Catherine Orione, Lycée Augustin Thierry Blois, Anne Teske i Christine Scheller, Goethe- und Schiller-Gymnasium Weimar, Dorota Loos, Liceum im. Jana III Sobieskiego Kraków

Trzy pięcioosobowe grupy uczniów z Blois, Krakowa i Weimaru zajmować się będą przyzwyczajeniami żywieniowymi i przepisami kulinarnymi typowymi dla swoich

krajów, względnie regionów. Celem weimarskich warsztatów jest sporządzenie trójjęzycznej książki kucharskiej. Aby nie zaniedbać aspektu historycznego, w przygotowaniu do projektu uczniowie zbadają, co gotowały w swoich domach wcześniejsze pokolenia, jakimi - być może już nieistniejącymi - artykułami żywnościowymi dysponowali ich rodzice i dziadkowie, jak trudno albo po prostu jak inaczej zdobywało się niegdyś potrzebne artykuły spożywcze...

Uczniowie zastanowią się nad znaczeniem dawnych przydomowych ogródków obsadzanych brukwią oraz dzisiejszej fasolki szparagowej sprowadzanej zimą z Kenii, będą rozmawiać, ale przede wszystkim razem gotować i jeść, żeby zbliżyć się kulinarnie do swoich europejskich sąsiadów.

Trójstronny projekt kulinarny

13. - 15.11.2013

15.11., godz. 19:30 Grand Hotel Russischer Hof (dla zaproszonych gości)
we współpracy z hotelem Grand Hotel Russischer Hof i firmą cateringową Montag

Florence Mourey, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire,
Renata Lemańczyk, Zespół Szkół nr 1, Koszalin, Kerstin Hanspach, Bertuch-Schule
Weimar

Dwie pięcioosobowe grupy uczniów szkół hotelarsko-gastronomicznych z Blois (Francja) i Koszalina, współpracując pod kierunkiem nauczycieli i pracowników hotelu Grand Hotel Russischer Hof Weimar z pięciorgiem uczniów weimarskiej Szkoły im. Bertucha - przygotuje ciepły i zimny bufet dla 50 gości, na który zostaną zaproszeni także uczestnicy imprezy otwierającej Weimarskie Spotkania z Historią. W przygotowaniu do projektu uczniowie i ich nauczyciele porozumieją się co do jadłospisu i przygotowują bufet złożony ze specjałów z trzech krajów Trójkąta Weimarskiego. Potrawy zostaną wspólnie przygotowane 14. i 15.11. w Weimarze, a na otwarcie bufetu obecni na nim uczniowie krótko przedstawią swoje potrawy.

Wieczory kulturalne

Filozofia przy stole

W tym miejscu zostaną opowiedziane pasjonujące historie alternatywnych form odżywiania się o różnorodnym podłożu światopoglądowym. Już samo zdrowe żywienie może sprawiać pewien kłopot, jednak zdobywanie i przyjmowanie żywności uwzględniające granice etyczne, stare tradycje i nowe poglądy na świat, stawia nas przed dalszymi problemami. Spróbujemy pewnych rozwiązań - przygotowanych i opowiedzianych przez specjalistów w swojej dziedzinie. Kto nie wie, co znaczą słowa agar i seitan, lub myśli, że Dump Diving lub Kung Fu Cha to dalekowschodnie dyscypliny sportowe, niech nas odwiedzi, skosztuje i zadziwi się. Przez trzy wieczory będziemy walczyć ze strachem przed nowościami, uprzedzeniami, ignorancją, śmiaciami i o dobry smak !

Vegan !

C-Keller

15.11.2013, godz. 20.00

Micha Schmidt (Erfurt)

„...Weganie są dla mnie zbyt radykalni, poza tym to nieżyciowi idealisci, są niedożywieni i bladzi. Zabierają zwierzętom paszę, a poza tym - kto tak dokładnie wie, czy rośliny też czegoś nie czują. A tofu smakuje jak guma i jest po prostu wstrętne ! ...“

Nie jest rzeczą zupełnie nową, że tego rodzaju uprzedzenia coraz częściej poddawane są pod wątpliwość przez ludzi świadomie wybierających zdrowe życie i nową moralność. Tego wieczoru chcemy porozmawiać o tej tendencji, wymienić się wiedzą oraz argumenami za i przeciw wegańskiemu stylowi życia, odpowiedzieć na otwarte do tej pory pytania, udzielić wielu praktycznych rad, a także - delektować się czysto roślinnym jedzeniem.

Schnippeldisko

SLOWFOOD

Teestube, galerie markt 21

16.11.2013, godz. 20.00

Schnippeldisko jest kulinarną akcją protestacyjną przeciw bezsensownemu marnowaniu pysznego jedzenia! Nie ogranicza się jednak tylko do tego! Dyskoteka to także zabawa - zabawa przy wspólnym obieraniu i krojeniu, ptukaniu i gotowaniu ! Zbyt często wmawia się nam, że prace kuchenne, jak szorowanie ziemniaków, skrobanie marchewki lub mycie sałaty - są zbędne i nudne. Wbrew tym plotkom chcemy udowodnić, że jest inaczej.

Członkowie ruchu Slow Food Youth Niemcy i Slow Food Convivium Weimar-Thüringen zebrani wokół deseczek do krojenia i garnków opowiedzą o filozofii ruchu Slow Food, opartej na trzech hasłach „Dobrze, czysto i uczciwie“ i o przyszłościowych sposobach produkcji i konsumpcji żywności.

Pomysł Schnippeldisko zrodził się w 2011 roku, kiedy organizatorzy demonstracji pod hasłem „Mamy dość!“ postawili przed młodymi członkami ruchu Slow Food zadanie obrania i pokrojenia tony warzyw dla 4000 głodnych demonstrantów. W tej podbramkowej sytuacji musieli wymyślić taki format imprezy, żeby przyciągnąć do hali targowej wystarczającą ilość pomocników. Od tej pory tego rodzaju dyskoteki miały już miejsce nie tylko w Niemczech, lecz także we Francji, w Holandii, Włoszech, Austrii, USA i Korei Południowej!

Chińska ceremonia picia herbaty

Teestube, galerie markt 21

17.11.2013, godz. 20.00

we współpracy z Instytutem Konfucjusza w Erfurcie

Aimin Wagner-Zhao, mistrzyni ceremonii picia herbaty z prowincji Yunnan, wprowadzi nas w historię i tajniki tradycyjnej chińskiej sztuki picia herbaty. Poznając kilka rodzajów herbaty i ceremonie picia herbaty różnych dynastii,

odkryjemy kawałek chińskiej kultury i dowiemy się czegoś na temat pochodzenia, teranów upraw, kryteriów jakościowych, ale także zdrowotnego działania i znaczenie społecznego herbaty na Dalekim Wschodzie. I przez chwilę poczujemy się jak w innym świecie!