

סילבוס - תוכנית הוראה לקורס במטבח, בשוק ובבית המדרש: יהודים ואוכל 1800 - 1000

פרופ' דברה קפלן, פרופ' פנחס רוט | היסטוריה של עם ישראל ויהדות
זמננו, תלמוד ותושב"ע

מס הקורס 098805-01 | Kitchen, Markets and Study Halls: Jews and Food,
1000 -1800

סוג הקורס:	סמינריון
היקף נ"ז:	4
שנת לימודים:	תשפ"ז
סמסטר:	שנתי
יום ושעה	ג, 12
שעת קבלה:	בתיאום מראש
מייל מרצה:	Pinchas.roth@biu.ac.il debra.kaplan@biu.ac.il
קישור לאתר למדה:	_____

תיאור הקורס ומטרות למידה

תקציר הקורס

הקורס יעסוק בנושא הרחב של אוכל – בישול, אכילה, שתיה, סעודה – בהקשרים מגוונים בהיסטוריה היהודית. נלמד מקורות מסוגים שונים, וביניהם טקסטים הלכתיים, מסמכים ורשימות, ציורים, כלי בישול ועוד. דרך מקורות אלה נלמד על המשותף והשונה בין קהילות יהודיות במקומות שונים ובזמנים שונים, בין ילדים למבוגרים, בין גברים לנשים, בין עשירים לעניים, בין יהודים לנוצרים ומוסלמים.

מטרות/תוצרי הלמידה

ידע

1. הלומדים יכירו את הלכות הכשרות ואת האתגרים שעמדו בפני יישובן במהלך הדורות.

2. הלומדים יבינו כיצד הקשרים היסטוריים שונים השפיעו על חיי היום-יום של משפחות וקהילות.
3. הלומדים ינתחו טקסטים הלכתיים ומקורות מידע נוספים בהקשרם ההיסטורי והתרבותי.
4. הלומדים ייחשפו למתודולוגיות ותחומי מחקר שונים, דרך הלימוד המשותף בין שתי מחלקות.

מיומנויות

הלומדים ירכשו מיומנות בניתוח היסטורי והלכתי של מקורות מסוגים שונים.

הלומדים ירכשו כלים לפרזנטציות בעל פה.



למידה פעילה - תכנון מהלך השיעורים:

מס' השיעור	נושא השיעור	למידה פעילה	קריאה/ צפיה נדרשת	הערכה תהליכית/מעצבת (להרחבה)
1	מבוא: מקור פותח מימי הביניים לעת החדשה המוקדמת מתודות וסוגי מקורות	קריאת מקור ראשוני בקבוצות		
2	לחם: דין פת נכרי ותוצאותיו תנורי האפיה באירופה	Early Modern Workshop, Stefan Litt, Rabbinic Authority and Community in 18th Century Germany: Moses Brandeis Levi and the Jewish Community of Mainz	זימר	
3	לחם: סוגי לחם איסור חדש	מקורות ראשוניים: יוזפא האן, ספר יוסף אומץ		
4	יין: דיני יין נסך ותוצאותיו	מקורות ראשוניים: תשובות ר"י הזקן סימן נא, תקנות קנדיאה, שו"ת כנסת יחזקאל	סולוביצי'ק	
5	יין: ייצור, שיווק, פיקוח, הגבלה בירה אלכוהול מזוקק	מקורות ראשוניים: שו"ת רמ"א סימן קכד	קפלן	

	שרמר	מקורות ראשוניים: חוות יאיר קע"ח, פנקס שנייטאך, תקנות קהילת אמסטרדם	בשר: שחיטה בעיר ובכפר	6
		מקורות ראשוניים: Johann Jacob Schudt, <i>Jüdische Merckwerdlichkeiten</i>	בשר: פשטיות	7
	Fudeman	מקורות ראשוניים: רשימות עופות בשפות שונות עופות הגדלים באילנות – תשובות רבנו תם, מהד' דובאוויק וריינר, סימן סז היתר שחיטת עופות לנשים קבלות שחיטה לנשים וגברים (מתוך כתבי יד מגרמניה ואיטליה)	עוף מסורת העוף	8
	רוט כהנא	שו"ת נודע ביהודה מהדורא תניינא יורה דעה כח	דגים	9
	תא שמע	מקורות ראשוניים: תשובות ר"י הזקן סימן מט יוזפא שמש שו"ת חוות יאיר	חלב וחמאה	10
	ידידיה	תשובות ר"י הזקן סימן לז	גבינה	11
		מאירי, מגן אבות, ענין יב יוזפא שמש	פירות, ירקות, קטניות	12
	Friedman	שו"ת רשב"א ד, פח	תבלינים זעפרן	13
	Diemling	הבראיסטים נוצרים	יהודים בעיני נוצרים	14
	Einbinder		פורים	15
	Kaplan and Carlebach	ספרי בישול מפראג כלי בישול	בתוך הבית: המטבח	16

		יוזפא האן		
	כ"ץ		בתוך הבית: משרתים ומשרתות	17
		סרט: The Last Marranos מסמכים מהאינקוויזיציה	אנוסות והמרחב הביתי	18
	Weingarten, Schaffer	איורים, הבראיסטים נוצריים איורים בהגדות וספרי מנהגים (כתב יד ודפוס) כלים לעשיית מצה (המוזאון היהודי בפרנקוניה)	פסח הכשרת המטבח מרור אפיית מצה חלוקת מצה לעניים	19
	עמנואל	ביקור בספריה המרכזית, עיון בהגדות באוסף נדירים	פסח	20
	רקובר	תקנות קהל הלבפשטט	חגיגות לידה ויולדת	21
		תקנות קהילה	רגולציה חותמות כשרות	22
	Kasper-Marienberg and Kaplan	משה פוריית, דרכי ציון	מחוץ לבית התנור הקהילתי נוסעים מסעדות אוכל רחוב אוכל במקומות שונים	23
	Horowitz	שו"ת רדב"ז ג, תרלז	קפה ושוקו	24
	באומגרטן, עמ' 229—216		האכלת ילדים	25
			סיום	26

*ייתכנו שינויים בסילבוס בהתאם לקצב ההתקדמות ואפקטיביות הלמידה



ציון סופי

מסקל בציון הסופי	תיאור התוצר
10% מהציון הסופי	השתתפות בדיון
15% מהציון הסופי	פרזנטציות של מאמרים
15% מהציון הסופי	עבודה בקבוצות על מקורות ראשוניים
60% מהציון הסופי	עבודה סמינריונית



דרישות הקורס

נוכחות והשתתפות בשיעורים. הגשת המטלות.

חובה לקרא את המאמרים הנדרשים לפני כל שיעור, ולהביא לשיעורים את המקורות הראשוניים.

בקורס זה יש חובת נוכחות בכל השיעורים (לפחות 80% מהשיעורים), שתיבדק מדי שיעור. תלמיד שייעדר מעל שתי הרצאות ללא סיבה מוצדקת לא יורשה לגשת לבחינה המסכמת או להגיש עבודה, ולא יקבל ציון בקורס.



דרישות קדם

אין



ביבליוגרפיה: תכנים לקריאה, צפיה והאזנה

קריאת חובה:

אלישבע באומגרטן, אמהות וילדים: חיי מפשחה באשכנז בימי הביניים, ירושלים תשס"ה.

יצחק (אריק) זימר, 'מנהגי אפייה בקהילות אשכנז בימי הביניים', ציון סה (תש"ס), עמ' 141—162.

אסף ידידיה, 'הלכה למעשה רב: התרופפות דתית, היררכיה הלכתית וסודות מן המטבח היהודי באמסטרדם', זמנים 146 (2022), עמ' 94—105.

יעקב כ"ץ, גוי של שבת, ירושלים תשמ"ד, עמ' 43—56.

בנימין לאו, 'חדש בחוץ לארץ: לדרכי התמודדות הפוסקים במקרי פער בין ההלכה למציאות', עין טובה: דו-שיח ופולמוס בתרבות ישראל, ערך נחם אילן, תל-אביב תשנ"ט, עמ' 664—686.

מעוז כהנא, מהנודע ביהודה לחתם סופר: הלכה והגות לנוכח אתגרי הזמן, ירושלים תשע"ו, עמ' 194—214.

רוברט ליברלס, יהודים וקפה: מסורת וחדשנות בגרמניה בעת החדשה המוקדמת, תרגמה: ברוריה בן ברוך, ירושלים תשע"ו.

עדי נמיה-כהן, "מנהג באשכנז לאכול": אכילה ועריכת סעודות בקרב יהודי אשכנז (1100—1300), עבודת גמר, האוניברסיטה העברית תש"ף.

חיים סולוביצ'יק, היין בימי הביניים – יין נסך: פרק בתולדות ההלכה באשכנז, ירושלים תשס"ח, עמ' 133–166.

שמחה עמנואל, דרשת הפסח לרוקח, ירושלים תשס"ו, עמ' 129–134: 'מצות מצוירות בכתבי ר' אלעזר מורמייזא'.

דברה קפלן, 'יין, כוח וכבוד בקהילת וורמס בשלהי ימי הביניים ובעת החדשה המוקדמת', חידושים בחקר תולדות יהודי גרמניה ומרכז אירופה 26 (2024) עמ' 4–17.

פנחס רוט, 'דגים, מנהגים ופילוסופיה: פולמוס הלכתי בפרובנס במאה הארבע עשרה', פעמים 153 (תשע"ח), עמ' 43–86.

נחום רקובר, המותרות בתקנות הקהילות: הדאגה לחלש והמאבק בראוותנות, ירושלים תשפ"ב.

עדיאל שרמר, מעשה רב: שיקול הדעת ההלכתי ועיצוב הזהות היהודית, רמת-גן תשע"ט, עמ' 127–167.

ישראל תא-שמע, הלכה מנהג ומציאות באשכנז, ירושלים תש"ס, עמ' 189–200.

Maria Diemling, "As the Jews like to eat garlick": Garlic in Christian-Jewish polemical discourse in early modern Germany," *Studies in Jewish Civilization* 15 (2005): 215-234.

Susan L. Einbinder, 'A Proper Diet: Medicine and History in Crescas Caslari's Esther', *Speculum* 80 (2005): 437-463

Paul Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (New Haven: Yale University Press, 2008).

Kirsten Fudeman, *Vernacular Voices: Language and Identity in Medieval French Jewish Communities* (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2010), 109-115.

Elliott Horowitz, 'Coffee, Coffeeshouses, and the Nocturnal Rituals of Early Modern Jewry', *AJS Review* 14 (1989): 17-46.

Debra Kaplan and Elisheva Carlebach, *A Woman is Responsible for Everything: Jewish Women in Early Modern Europe* (Princeton: Princeton University Press, 2025), pp. 233-245.

Verena Kasper-Marienberg and Debra Kaplan. "Nourishing a Community: Food, Hospitality, and Jewish Communal Spaces in Early Modern Frankfurt." *AJS Review* 45.2 (2021): 302-333.

Irven Resnick, 'Dietary Laws in Medieval Christian-Jewish Polemics: A Survey', *Studies in Christian-Jewish Relations* 6 (2011).

Arthur (Ari) Schaffer, "The History of Horseradish as the Bitter Herb of Passover," *Gesher* 8 (1981): 217–37.

Susan Weingarten, "'In thy blood, live!': "ḥaroseṭ" and the blood libels', *Revue des Études Juives* 172 (2013): 83-100.

קריאת רקע והרחבה

זאב וייס, נתן ורסמן, יאיר פורסטנברג ודנה קפלן, שולחנות ערוכים: אכילה, גבולות חברתיים ומעברים בין-תרבותיים, ירושלים תשפ"ה.

John M. Efron, *All Consuming: Germans, Jews and the Meaning of Meat* (Stanford: Stanford University Press, 2025)

David Freidenreich, *Foreigners and their Food: Constructing Otherness in Jewish, Christian and Islamic Law* (Berkeley: University of California Press, 2011)

Aaron S. Gross, Jody Myers and Jordan D. Rosenblum (eds.), *Feasting and Fasting: The History and Ethics of Jewish Food* (New York: New York University Press, 2019)

David Kraemer, *Jewish Eating and Identity Through the Ages* (Routledge, 2007).

Wendy Pfeffer. *Le Festin du troubadour: Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100–1500)*, trans. Wendy Pfeffer and Patrick Ffrench. Cahors: La Louve Éditions, 2016

Kenneth R. Stow, *Feeding the Eternal City: Jewish and Christian Butcher in the Roman Ghetto* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2024)

Susan Weingarten, *Ancient Jewish food in its geographical and cultural contexts* (Abingdon: Routledge, 2025)

C. M. Woolgar, *The Culture of Food in England 1200-1500* (New Haven: Yale University Press, 2016)