

Konferencja naukowa
„Przy wspólnym stole”

Warszawa, 29-30 czerwca 2017 r.



PROGRAM KONFERENCJI

29 czerwca 2017 r. (czwartek)

Wydział Dziennikarstwa Informatyki i Bibliologii
Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Nowy Świat 69 (III p.)

9.00-10.00 Rejestracja uczestników

Stół biesiadny to jedyne miejsce, gdzie człowiek nigdy nie zazna nudy przez pierwszą godzinę
(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

10.00-12.00 Sesja plenarna (sala 318)

Janusz Adamowski, Anna Kamler (Uniwersytet Warszawski)
Rozpoczęcie konferencji

Michał Kowalski (Uniwersytety Warszawski)
Tożsamość w zupie

Dorota Rembiszewska (Polska Akademia Nauk)
Nazwy kulinarnych produktów tradycyjnych jako świadectwo
językowej lokalności

Bogumiła Staniów (Uniwersytet Wrocławski)
Pierniki z Bullerbyn i przepisy gwiazd futbolu... O czym mówią współczesne
książki kucharskie dla dzieci?

Bożena Kuklińska (Katolicki Uniwersytet Lubelski)
Opuszczony stół. Znaczenie siedemnastowiecznej holenderskiej martwej natury

Ryszard Nowicki (Uniwersytet Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy)
Młode pawie podano bardzo ornamentacyjnie, czyli o spożywaniu posiłków
przez wyższe sfery

Dyskusja

12.00-12.30 Przerwa kawowa

Wstrzemięźliwość języka szacunek ci wróży, wstrzemięźliwość w jedzeniu twoje dni przedłuży
(Aliszer Nawoi Nizamaddin)

12.30-14.10 Panel I (sala 318)

Kazimierz Sikora (Uniwersytet Jagielloński)

Grzeczność polskiego stołu

Łukasz Krawczyński (Uniwersytet Warszawski)

Jedzenie na językach – co mówimy, gdy mówimy o jedzeniu.

Analiza porzekadeł, aforyzmów i frazeologizmów o jedzeniu

Katarzyna Prorok (Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie)

Kto zje korzec marchwi, temu przybędzie kropla krwi? Znaczenie marchwi w polskiej tradycji ludowej (projekt hasła do *Słownika stereotypów i symboli ludowych*)

Adriana Brenda (Uniwersytet Warszawski)

Przepis kulinarny, literacki, satyryczny

Kamila Kamińska-Chełmiak (Uniwersytet Warszawski)

Problemy aprowizacyjne w publicystyce Stefana Kisielewskiego

Dyskusja

Mówią, że palce były przed widelcem, a ręce przed nożem
(Jonathan Swift)

12.30-14.10 Panel II (sala 320)

Alicja Kilijańska (Muzeum Narodowe w Krakowie)

Polskie łyżki manierystyczne i barokowe: znaki własnościowe, inskrypcje, sentencje i sposób dekoracji – wybrane przykłady z kolekcji Muzeum Narodowego w Krakowie

Dorota Otwinowska (Biblioteka Czartoryskich w Krakowie)

W gościnie u Chodkiewiczów. Wyposażenie kuchni pałacowych Chodkiewiczów w XVIII i XIX wieku

Marta Wotyńska (Uniwersytet Gdański / Pracownia Badań Archeologicznych DANTISCUM)

Nowożytna kuchnia gdańska w świetle zabytków pozyskanych podczas badań na Targu Siennym w Gdańsku

Anna Wiszniewska (Polska Akademia Nauk)

Przy wspólnym stole – w zakładzie pracy, barze mlecznym, przedszkolu i w szpitalu. Nowe potrzeby i nowe wzory ceramiki naczyniowej zaprojektowane w Instytucie Wzornictwa Przemysłowego w latach 1964-1968

Sonia Czaplewska (Uniwersytet Gdański)

Kyaraben: wyraz miłości, narzędzie kontroli, forma sztuki

Dyskusja

Tyle pokarmu i napoju należy przyjmować, by pokrzepić siły, nie osłabić
(Cyceron)

12.30-14.10 Panel III (sala 302)

Jolanta Gwioździk (Uniwersytet Śląski)

O pokarmie dla ciała i ducha, czyli tradycja kulinarna w kulturze zakonnej

Igor Borkowski (Uniwersytet Wrocławski)

Kuchnia, refektarz, kucharka, refektarka. Przestrzenie i persony ważne w klasztornej organizacji gastronomii

Dariusz Kuźmina (Uniwersytet Warszawski)

W refektarzu jezuitów (XVI-XVII w.)

Anna Kamler (Uniwersytet Warszawski)

Kuchnia szlachecka widziana oczami szwajcarskiego nauczyciela podróżującego po Rzeczypospolitej w XVI wieku

Dawid Barbarzak (Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu)

Królik po hiszpańsku w świetle staropolskich relacji z podróży

Dyskusja

Po dobrym obiedzie nie ma się pretensji do nikogo – nawet do własnej rodziny
(Oscar Wilde)

12.30-14.10 Panel IV (sala 307)

Aleksandra Drzał-Sierocka (Uniwersytet SWPS)

Jedzenie taśmowe? „Dzisiejsze czasy” Chaplina jako głos w dyskusji na temat idei *fast food*

Artur Majer (Państwowa Wyższa Szkoła Filmowa, Telewizyjna i Teatralna im. Leona Schillera w Łodzi)

Tradycja, nowoczesność, codzienność – funkcja stołu i posiłku w sitcomie „rodzinka.pl”

Maja Rogala (Uniwersytet w Białymstoku)

O wspólnocie stołu w filmach „Siódma pieczęć” i „Tam, gdzie rosną poziomki” Ingmara Bergmana

Dagmara Sidyk, Amanda Siwek (Uniwersytet Warszawski)

Food porn na ekranie – analiza zjawiska w filmach i serialach

Magdalena Hasiuk (Polska Akademia Nauk)

Jedzenie w teatrze. Posiłek jako sposób kształtowania wspólnoty i element rzeczywistości przedstawionej

Dyskusja

Pokarm, napój, sen i miłość – niech to wszystko będzie z umiarem
(Hipokrates)

16.00-18.00 Panel V (sala 318)

Ewa Wójcik (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie)

O obowiązku człowieka zachowania zdrowia swego – czasopisma „pótluczone” w propagowaniu zasad zdrowego trybu życia

Grażyna Wrona (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie)

O wszystkich pokarmach i napojach do utrzymania życia i zdrowia służących traktować będą: nakazy i zakazy żywieniowe w dziewiętnastowiecznych czasopiśmie popularnonaukowych (na przykładzie „Dziennika Zdrowia dla Wszystkich Stanów”, 1801-1802)

Dorota Kamisińska (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie)

Kuchnia „Wędrowca”, czyli jak pieczono i gotowano w XIX wieku

Renata Zając (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie – Biblioteka Główna)

Promowanie zasad zdrowego odżywiania i dietetyki w czasopiśmie popularnonaukowych dwudziestolecia międzywojennego

Anita Has-Tokarz (Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie)

Kubuś Puchatek zaprasza na podwieczorek i inne... – książka kucharska jako element medialnych systemów rozrywki dla dzieci i młodzieży

Dyskusja

Milszy chleb własny razowy niż pański nie zawsze zdrowy
(przysłowie)

16.00-18.00 Panel VI (sala 320)

Dorota Świtata-Trybek, Lidia Przymuszała (Uniwersytet Opolski)

Na bestydzień i od święta – o tradycyjnych zupach w śląskich menu

Mateusz Słomiński (Muzeum – Kaszubski Park Etnograficzny im. Teodory i Izidora Gulgowskich we Wdzydzach Kiszewskich)

Turystyka kulinarna na Kaszubach – między tradycją a współczesnością

Rafał Bielecki (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie)

Rozwój szlaków kulinarnych w Polsce

Katarzyna Kamler (Uniwersytet Warszawski)

Kuchnia regionalna jako przejaw wielokulturowości na przykładzie Białegostoku

Tadeusz Czekalski (Uniwersytet Jagielloński)

Serbskie tradycje jako przykład bałkańskiej strategii promocji żywności regionalnej

Dyskusja

16.00-18.00 Panel VII (sala 302)

Roman Śliwka (Uniwersytet im. A. Mickiewicza w Poznaniu)

Czeskie gotowanie. Próba klasyfikacji czeskich programów kulinarnych

Magdalena Tomaszewska-Bolałek (Uniwersytet SWPS / Hanami®)

Jedzenie z Internetu

Agata Kostrzewa (Uniwersytet Warszawski)

Pracowanie na ekranie. Obraz relacji pracownik – pracodawca w „Kuchennych rewolucjach”

Marcin Wojtasik (Uniwersytet Warszawski)

Konstruowanie autentycznej egzotyki: kuchnie azjatyckie w magazynie „Kukbuk”

Katarzyna Schinkel (Uniwersytet im. A. Mickiewicza w Poznaniu)

Po męskiej stronie stołu. Konstruowanie ról genderowych w reklamach produktów spożywczych

Dyskusja

30 czerwca 2017 r. (piątek)

Wydział Dziennikarstwa, Informacji i Bibliologii

Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Nowy Świat 69 (III p.)

W czasie spożywania posiłku napój zwykły czynić milczących rozmownymi
(Makrobiusz)

10.00-12.00 Panel VIII (sala 318)

Kamil Jakimowicz (Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie)

Rola i funkcje obiadów podczas lubelskich sesji Trybunału Koronnego w XVIII wieku

Katarzyna Seroka (Uniwersytet Warszawski)

Przy kartach, książce i obiedzie. Działalność Klubu Polskiego w Paryżu (1837-1848)

Iwoga Pugacewicz (Uniwersytet Warszawski)

Szkolny wymiar gastronomii Wielkiej Emigracji, czyli co i jak jadalni batigniolczycy

Małgorzata Derkacz (Uniwersytet Wrocławski)

Nie tylko o jedzeniu... karta z historii polskich restauratorów i właścicieli kawiarni okresu międzywojennego

Aleksandra Karkowska-Rogińska (Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie)

Zupa z braku. Przepisy kulinarne getta

Dyskusja

12.00-12.30 Przerwa kawowa

W łyżce zupy odbija się uznojone oblicze oracza, robotnika, kucharki
(Stefan Wyszyński)

10.00-12.00 Panel IX (sala 320)

Mariola Tymochowicz (Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie)

Rytualne i zwyczajowe zachowania przy chłopskim stole

Grażyna Ewa Karpińska (Uniwersytet Łódzki)

W robotniczej kuchni, w fabrycznej hali. O praktykach kulinarnych włóknarzy

Łukasz Grzejszczak (Politechnika Łódzka)

Przy wspólnym stole. W jadalniach łódzkiej burżuazji XIX-XX wieku

Iwona Kordzińska-Nawrocka (Uniwersytet Warszawski)

Wielowymiarowość washoku – tradycyjnej kuchni Japończyków

Katarzyna Orszulak-Dudkowska (Uniwersytet Łódzki)

Współczesna kuchnia domowa. Relacja z badań etnograficznych

Dyskusja

12.00-12.30 Przerwa kawowa

Jedzmy i pijmy, jutro bowiem pomrzemy
(Księga Izajasza)

10.00-12.00 Panel X (sala 302)

Bożena Taras (Uniwersytet Rzeszowski)

Stół w tradycji ludowej ziemi rzeszowskiej

Monika Nawrocka (Uniwersytet Warszawski)

Rola kaiseki ryōri, zwanego chakaiseki w japońskiej kulturze kulinarnej

Zofia Antkiewicz (Uniwersytet Warszawski)

Kogo krzepił cukier? Analiza propagandy spożycia cukru w latach 30. XX wieku

Ewa Bichta (Uniwersytet Warszawski)

Stypa: wymiar tradycyjny i wspólnotowy

Dyskusja

12.00-12.30 Przerwa kawowa

Pomidory i oregano czynią potrawę włoską, wino i estragon – francuską. Kwaśna śmietana zamienia ją w potrawę rosyjską, a cytryna i cynamon – w grecką. Sos sojowy zamienia jedzenie w danie chińskie, a czosnek czyni je smacznym
(Alice May Brock)

12.30-14.30 Panel XI (sala 318)

Anna Rzepka (Uniwersytet Jagielloński)

Kilka uwag na temat obyczajów kulinarnych na portugalskim dworze królewskim na przelomie XVII i XVIII wieku

Joanna Pietrzak-Thebault (Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie)

Na obiedzie u Arlecchina. Wokół przemian smaku i praktyk kulinarnych we Włoszech w drugiej połowie XVIII stulecia

Monika Milewska (Uniwersytet Gdański)

Milion paryżan przy jednym stole. O posiłkach braterskich podczas rewolucji francuskiej

Natalie Moreno-Kamińska (Uniwersytet Łódzki)

Dziedzictwo kulinarne oraz kuchnia Francji

Carina Paff (Uniwersytet Warszawski / Ecole Practique des Hautes Etudes)

„Jak należało nęcić i ugaszczać zmysły” – o wykwinotności i niezwykłościach celebrowania, anturażu, dyscyplinie i sztuce uczt, bankietów, fet i bali w renesansowych Włoszech i Francji

Dyskusja

12.30-14.30 Panel XII (sala 320)

Magdalena Gwioździk (Uniwersytet Śląski)

Tradycje kulinarne w świecie Jane Austen. Między literaturą a rzeczywistością

Małgorzata Ptasińska (Uniwersytet Warszawski)

Historia jednego stołu. Od Adama Jerzego Czartoryskiego do Jerzego Giedroycia

Grzegorz Nieć, Paweł Podniesiński (Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie, Uniwersytet Warszawski)

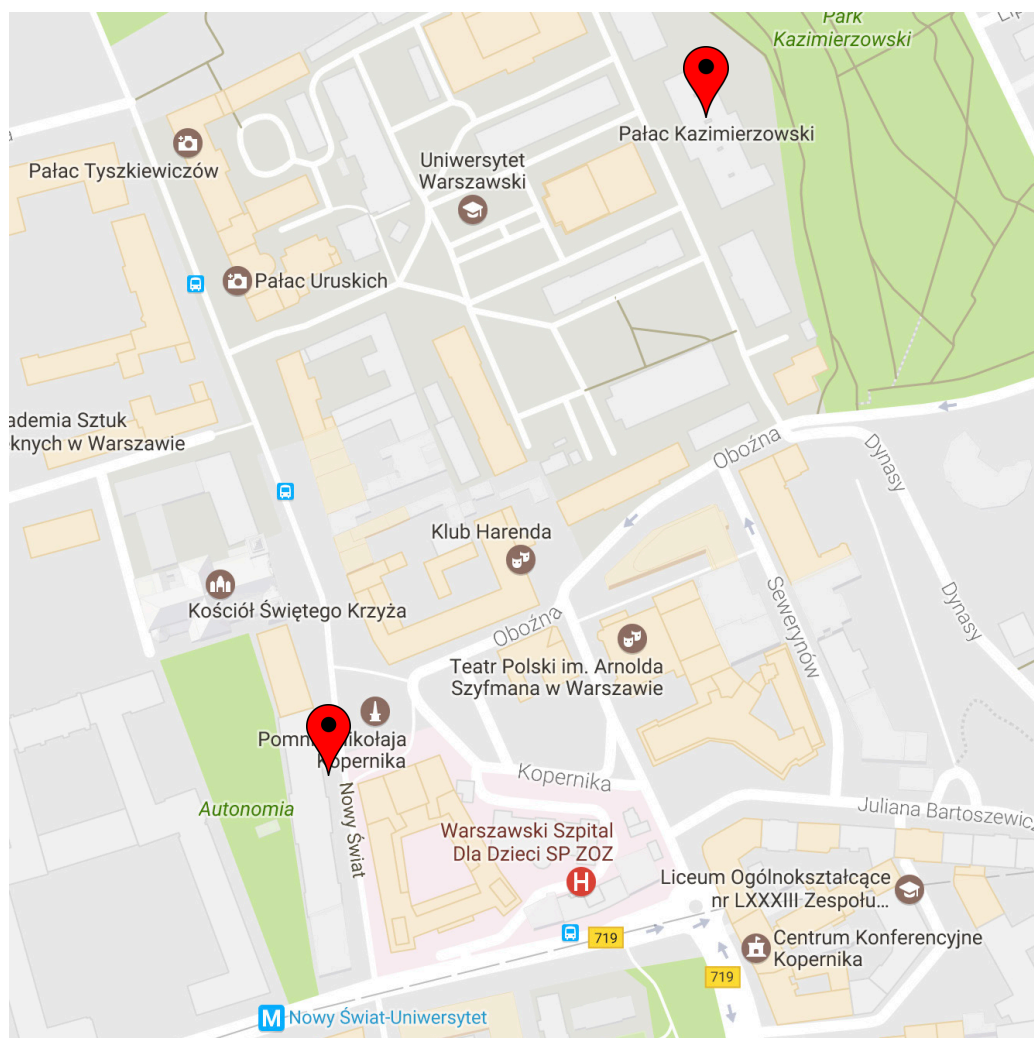
Kulinarium na współczesnym rynku antykwarycznym

Ewa Garstka (Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie)

Zmiany społeczno-kulturowe rysujące się na podstawie analizy dyskursu współczesnych, XX- i XXI-wiecznych książek kucharskich

Dyskusja

14.30-15.00 Zakończenie i podsumowanie obrad (sala 318)



Lokalizacja obrad

Wydział Dziennikarstwa Informacji i Bibliologii UW
(Pałac Zamojskich)
ul. Nowy Świat 69 (III p.)

Bezpośredni dojazd z Dworca Centralnego
autobusy: 128, 175 (przystanek Uniwersytet)



Obiad i kolacja

Klub Kawiarnia
ul. Krakowskie Przedmieście 26/27
(Pałac Kazimierzowski – Kapus Główny)