

Kursplan för

Mat, tradition och innovation **Food, Tradition and** **Innovation**

EXTA85, 7,5 högskolepoäng, G1
(Grundnivå)

Gäller för: Läsåret 2022/23

Fakultet: Lunds tekniska högskola

Beslutad av: Programledning LIV

Beslutsdatum: 2022-04-20

Allmänna uppgifter

Fördjupning: Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav.

Valfri för: MLSA1

Undervisningsspråk: Kursen ges på engelska

Syfte

Kursen handlar om hur mat och måltiden kan fungera meningsskapande. Kursen inleds med en introduktion till begreppen tradition, innovation och kulturanalys. Den historiska utvecklingen av matkulturella fenomen studeras. Ätandets sociala sammanhang, måltiden, är en samlande punkt i kursen och såväl vardag och fest som hemma och borta studeras. Kursen innefattar även ett etnografiskt fältarbete där metod och material diskuteras och analyseras. Kursen ger perspektiv på hur matkultur är en process i ständig förändring.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

- kunna redogöra för hur kulturell mening skapas genom mat och måltider

- kunna redogöra för begreppen tradition och innovation i relation till matkultur
- kunna redogöra för hur matvanor påverkas av förändring inom till exempel råvaruproduktion, förädling och handel, ekonomi, migration och bostäder i såväl nutid som dåtid.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

- kunna genomföra ett mindre etnologiskt fältarbete och samla in material kring ett avgränsat matkulturellt fenomen
- kunna utföra en kulturanalys av ett empiriskt material med utgångspunkt i frågor som berör mat, tradition och innovation
- kunna jämföra betydelsen av traditioner och innovationer över såväl tid och rum som social miljö
- kunna presentera egna och andras forskningsresultat i tal och skrift.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

- kunna värdera och diskutera etiska och demokratiska aspekter på matkultur.

Kursinnehåll

Undervisning sker i form av grupparbeten, föreläsningar och seminarier. Grupparbeten (cirka ett) och seminarier (cirka två) är obligatoriska.

Frånvaro vid obligatoriska moment kompletteras genom en extra fråga vid individuell skriftlig slutuppgift.

Kursens examination

Betygsskala: UG - (U,G) - (Underkänd, Godkänd)

Prestationsbedömning: Examinationen sker dels genom minst ett grupparbete, som redovisas skriftligt och muntligt, dels genom en individuell hemtenta vid kursens slut. Om det vid omtentamen inte är möjligt att genomföra ordinarie examinationsform kan denna frångås, om det är förenligt med kursmålen.

Om så krävs för att en student med varaktig funktionsnedsättning ska ges ett likvärdigt examinationsalternativ jämfört med en student utan funktionsnedsättning, så kan examinator efter samråd med universitetets avdelning för pedagogiskt stöd fatta beslut om alternativ examinationsform för berörd student.

Antagningsuppgifter

Begränsat antal platser: 10

Urvalskriterier: Avklarade högskolepoäng inom programmet.

Förtur ges till studenter vars program har kursen listad i läro- och timplanen.

Kursen överlappar följande kurser: SASH86

Kurslitteratur

- Bardone, Ester 2013: Strawberry Fields Forever? Foraging for the Changing Meaning of Wild Berries in Estonian Food Culture. I: *Ethnologia Europaea*. Special Issue: Foodways redux (vol. 43:2) ISSN: 1604-3030 (pp. 30-46).
- Belasco, Warren, 2008: *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg. ISBN: 97818452067341.
- Burstedt, Anna 2013: *Luxury Restaurants and Fine Dining: A Discussion about Taste*. I: Lysaght, Patricia 2013: *The return of traditional food*. Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences Lund University. ISBN: 91-7267-357-5 (pp.155-170).
- Böder, Sonja 2013: *The Importance of Being Traditional: Local Food between Commercialisation and Symbolic Construction*. I: Lysaght, Patricia 2013: *The return of traditional food*. Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences Lund University. ISBN: 91-7267-357-5 (pp. 180-191).
- Cridland, Meghan 2017: *May contain traces of* An ethnographic study of eating communities and the gluten free diet. *Lund Studies in Arts and Cultural Sciences* 15, ISBN: 978-91-983690-3-8 (pp 16-29 & 53-112).
- Frykman, Jonas & Löfgren, Orvar 1996: *Introduction: the study of Swedish customs and habits*. I: Frykman, Jonas & Löfgren, Orvar 1996: *Force of Habit. Exploring Everyday Culture*. Lund University Press. (pp. 5-19).
- Jönsson, Håkan 2013a: *The Road to the New Nordic Kitchen – Examples from Sweden*. I: Lysaght, Patricia 2013: *The return of traditional food*. Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences Lund University. ISBN: 91-7267-357-5 (pp. 53-67).
- Jönsson, Håkan 2013b: *Chef Celebrities, Foodstuff Anxieties and (Un)Happy Meals. An Introduction to Foodways Redux*. I: *Ethnologia Europaea*. Special Issue: Foodways redux (vol. 43:2) ISSN: 1604-3030 (pp. 5-16).
- Klein, Barbro 1990: *Plotting boundaries and planting roots: Gardening in a multi-ethnic Swedish town*. I: Ehn, Billy 1990 (ed): *Working papers on the organization of diversity in Sweden*. Tumba : The Swedish Immigration Institute and Museum [Sveriges invandrarinstitut och museum (Invandrarminnesarkivet. Serie A, 1101-5675 ; 2). ISBN: 91-971176-4-1 (pp. 09-22).
- Köstlin Konrad 2013: *Sustainability and Fundamentalism. Moral Investment and Culinary Hedonism*. I: Lysaght, Patricia 2013: *The return of traditional food*. Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences Lund University. ISBN: 91-7267-357-5 (pp. 29-40).
- Long, Lucy 2000: *Holiday Meals: Rituals of Family Tradition*. I: Meiselman, H. L. (2000). *Dimensions of the meal: the science, culture, business, and art of eating*. Gaithersburg, Md.: Aspen Publishers, Inc, ISBN: 0834216418 (pp. 143-159).
- Lysaght, Patricia 2013: *The return of traditional food*. Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences Lund University. 91-7267-357-5 (pp 15-26).
- May, Sarah 2013: *Cheese, Commons and Commerce. On the Politics and Practices of Branding Regional Food*. I: *Ethnologia Europaea*. Special Issue: Foodways redux (vol. 43:2) ISSN: 1604-3030 (pp. 62-77).
- Miller, Jeff, & Deutsch, Jonathan: 2009: *Food studies: an introduction to research methods*. Oxford: Berg. ISBN: 9781845206802. (pp. 135-158).
- Petursson, JonThor 2013: *Eduardo's Apples. The Co-Production of Personalized Food Relationships*. I: *Ethnologia Europaea*. Special Issue: Foodways redux (vol. 43:2) ISSN: 1604-3030 (pp. 17-29).

- Scott, Susie 2009: Making Sense of Everyday Life. Cambridge: Polity Press. ISBN: 978-0-7456-4268-0. (pp 92-115).
- Spalvēna, Astra: Gastronomical Exchange in Soviet Cuisine: On the Example of Latvia. Conference Paper.
- Swahn, Jan-Öjvind 2012: Swedish traditions. Bromma: Ordalaget Bokförlag. ISBN: 978-91-7469-040-8.
- Tanner, Jakob 2004: The arts of cooking: modern times and the Dynamics of tradition. I: Lysaght, Patricia 2004: Changing tastes. Food culture and the processes of industrialization. Verlag der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde, Basel. ISBN: 3-908122-84-8 (pp. 18-32).
- Wilk, Richard 2006: Fast food/slow food: the cultural economy of the global food system. Lanham, MD: Altamira Press ISBN: 9780759114135.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Anna Burstedt, anna.burstedt@kultur.lu.se

Lärare: Charlotte Hagström, charlotte.hagstrom@kultur.lu.se

Lärare: Håkan Jönsson, hakan.jonsson@food.lth.se

Hemsida: <https://www.kultur.lu.se/kurs/SASH86/>