

## **KA1045 Mat som kulturarv, 15 högskolepoäng**

Food as Cultural Heritage, 15 credits

*Grundnivå / First Cycle*

---

### **Litteraturlista för KA1045, gällande från och med vårterminen 2024**

Litteraturlistan är fastställd av Institutionen för historiska studier 2023-12-21 att gälla från och med 2024-01-15.

Se bilaga.

## Litteraturlista KA1045 Mat som kulturarv VT24

Abrams, Joshua (2013) *Mise en Plate: The scenographic imagination and the contemporary restaurant*, Performance Research, 18:3, 7-14, Tillgänglig: DOI: [10.1080/13528165.2013.816464](https://doi.org/10.1080/13528165.2013.816464)

Anderson, E. N. (2014). Everyone Eats. Understanding Food and Culture. New York University Press. Tillgänglig som E-bok via via Göteborgs universitetsbibliotek. Utvalda kapitel.

Blom, Edward (2004) "Survatten, Pommac, jäst Sockerdricka och Sveriges första Cola", i *Företagsminnen* 2004:4 (s. 3-8). Tillgänglig via canvas.

Brulotte, Ronda L. & Di Giovine, M.A. (2014). *Edible identities: food as cultural heritage [Elektronisk resurs]*. Tillgänglig som E-bok via via Göteborgs universitetsbibliotek.

Englund, Peter (1993). Om kokta sovmöss och god smak. I: Englund, Peter (1993). *Förflutenhetens landskap: historiska essäer*. 3., omarb. uppl. Stockholm: Atlantis, 150-156. Tillgänglig via canvas.

Högström Berntson, Jenny & Schedin, Pernilla (red.) (2023). *Matarvets trådar: från antik fisksås till svenskt fredagsmys*. Stockholm: Carlssons. Finns att inhandla via internetbokhandlar.

Jönsson, Håkan (2020). *Svensk måltidskultur*. Stockholm: Carlssons. Finns att inhandla via internetbokhandlar.

Jönsson, Håkan & Marshall, Matilda (2022). Mat- och måltidskultur – en introduktion (Måltidskunskap 7). Örebro universitet. Tillgänglig:  
<https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1661359/FULLTEXT01.pdf>

Larsson Loven, Lena (2021) PANIS QUOTIDIANIS: Det dagliga brödet i det antika och moderna Rom. I: Synnestvedt, Anita & Gustafsson, Monica (red.) (2021). *Matarv: berättelser om mat som kulturarv*. Stockholm: Carlssons, 24-35. Tillgänglig via canvas.

O. Grada, Cormac (2009). *Famine: a short history*. Princeton, N.J.: Princeton University Press. Tillgänglig som E-bok via via Göteborgs universitetsbibliotek. Utvalda delar.

Persson, Maria (2021). Från helstekt grävling till Coronanudlar – krismatens kulturarv. I: Synnestvedt, Anita & Gustafsson, Monica (red.) (2021). *Matarv: berättelser om mat som kulturarv*. Stockholm: Carlssons, 171-188. Tillgänglig via canvas.

Stanley, John & Stanley, Linda (2015). *Food tourism- a practical marketing guide*. Wallingford: CABI. Finns att läsa som e-bok via Göteborgs universitetsbibliotek. Utvalda kapitel.

Stovall, Holly A., Baker-Sperry, Lori and M. Dallinger, Judith, (2015) A New Discourse on the Kitchen: Feminism and environmental education. Australian Journal of Environmental Education, Vol 31, nr 1, Special issue Putting food on the table, 2015, 110-131. Tillgänglig via canvas

Unwin, Simon (2013) *Analysing Architecture*. Routledge. Sidorna 81-100. Tillgänglig som E-bok via Göteborgs universitetsbibliotek.

Västerbro, Magnus (2018). *Svälden: hungeråren som formade Sverige*. Stockholm: Albert Bonniers förlag. Finns att inhandla via internetbokhandlar. Utvalda delar. Finns att inhandla via internetbokhandlar.

### **Matarvspodden**

Avsnitt i [Matarvspodden](#) ingår som del i undervisningen. Podden finns att lyssna till på alla de vanliga poddställena som Spotify, Apple Podcaster, Poddtoppen etc.

### **Länkar**

Matkult

<https://www.matkult.se/>

MSB. Tillgång till mat i kris

<https://www.msb.se/sv/rad-till-privatpersoner/forbered-dig-for-kris/hemberedskap---preppa-for-en-vecka/mat/>

MSB. Krisrecept

<https://www.msb.se/sv/rad-till-privatpersoner/forbered-dig-for-kris/hemberedskap---preppa-for-en-vecka/mat/krisrecept/>

Persson, Maria. Kulturarv i rörelse, Västarvet.

<https://expo-vgr.se/overlays/allt-ar-i-rorelse/>

von Rosen, Astrid "Learning from the Kitchen 1" <https://www.nordic-scenography-network-for-archives-and-research.se/l/kitchen-theory/>

von Rosen, Astrid, "Learning from the Kitchen 2" <https://www.nordic-scenography-network-for-archives-and-research.se/l/theory-learning-from-the-kitchen-ii/>

### **Referenslitteratur och tips på vidare läsning**

Schoerner Carr, Katarina (2016). *Smaka på historien: människor och måltider ur det förflutna*. Stockholm: Stockholmia

Swahn, Jan-Öqvind (2017). *Matens historia från A till Ö*. Fjärde reviderade och utökade upplagan Bromma: Ordalaget bokförlag

Synnestvedt, Anita & Gustafsson, Monica (red.) (2021). *Matarv: berättelser om mat som kulturarv*. Stockholm: Carlssons

[Artiklar och länkar kan tillkomma](#)