



### הזמנה להירשם לקורס: אוכל, חברה ותרבות (10978)

למה אנו אוכלים את מה שאנו אוכלים ולמה אנו נמנעים מאכילתם של דברים מסוימים? איך אפשר להסביר שדווקא הנתחים השומניים של בשר הכבש, שצרכנים מערביים תופסים כמשמינים, מזיקים ואולי אפילו בלתי אכילים – הם הנחשקים ביותר באיי האוקיינוס השקט? כיצד האוכל מארגן ומסמל יחסים חברתיים? איך אנו בונים ומביעים את זהותנו באמצעות האוכל? מה יכול להסביר את סגנונות האכילה השונים של גברים ונשים, של ילדים ומבוגרים ושל מעמדות שונים בחברה? מהי הסיבה לפופולריות הגוברת של האכילה בחוץ כצורה של בילוי ולשגשוג של טקסטים על אוכל ועל מסעדות, של ספרי בישול, של תכניות טלוויזיה על אוכל ושל סיורי אוכל? ואיך מגיבות לכך תנועות חברתיות החוררות על דגלן סוגיות הקשורות לייצור ולצריכה של אוכל?

על רקע הפיכתו של האוכל למרכיב מרכזי של תרבות הפנאי בחברות השפע בנות זמננו, הקורס המתקדם "אוכל, חברה ותרבות" מבקש לעמוד על היבטים חברתיים, כלכליים, פוליטיים, אקולוגיים, וכמובן, תרבותיים של האוכל. נבקש להציג בפני הסטודנטים מגוון סוגיות בתחום מחקר האוכל מפרספקטיבה סוציולוגית ואנתרופולוגית, ולעמוד על כמה מן הגישות המרכזיות המשמשות כדי לחקור אותן.

אנו – צוות הקורס – מזמינים אתכם להירשם לקורס ולהיחשף לצדדים הפחות מוכרים של מה שהוא חלק מרכזי משגרת החיים שלנו. בקורס נלמד כיצד מה שנראה פשוט, יומיומי וטריוויאלי – חלק מה"מנגנון" הביולוגי האנושי – נושא עימו משמעויות והשלכות חברתיות עמוקות. האוכל מקשר בין טבע לחברה ולתרבות; בין עולם החומר לעולם הרוח; בין תהליכים חברתיים, כלכליים ופוליטיים רחבים לגוף היחיד; בין קבוצות אנושיות ומרחבים חברתיים. לפיכך, מחקר האוכל מציע נקודות מבט לא שגרתיות על העולם החברתי והמרחב התרבותי.

הקורס הוא ברמה מתקדמת ותנאי הקבלה אליו הוא אחד מבין הקורסים הבאים: "מבוא לסוציולוגיה" (10134) או "מבוא לאנתרופולוגיה" (10153). הקורס מקנה 6 נ"ז והוא מוצע בסמסטר אביב (ב2018). ישנה אפשרות לכתוב עבודה סמינריונית במסגרת הקורס, אם כי אין חובה לעשות כך.

את לימוד הנושאים ילווה אתר קורס שיכלול חומרי העשרה. בנוסף להרצאת מבוא מוקלטת כולל חומר הקורס גם מקראת מאמרים עשירה ומגוונת, סרט תיעודי, ומדריך למידה המחבר בין ההרצאות לבין מאמרי המקראה.

*נשמח לראותכם בסמסטר המתקרב!*

צוות הקורס