

Meso in čokolada – socialne hierarhije prehranjevalnih praks

Uvod

Čeprav sta Thorstein Veblen in Georg Simmel, prvi v delu *The Theory of the Leisure Class* (1899) in drugi v eseju *Soziologie der Mahlzeit* (1910), opozorila na nekatere sociološko relevantne vidike hranjenja, kot je, denimo, socialno integrativna funkcija druženja pri jedi ali manifestiranje članstva v privilegiranih socialnih skupinah, lahko o sociologiji hrane in hranjenja (sociology of food and eating) govorimo šele od druge polovice osemdesetih let. Tedaj so (ponovno) začeli nastajati sociološki teksti s tega področja, kot sta npr. visoko referenčni deli Stephena Mennella *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985) ter Nickie Charles in Marion Kerr *Women Food and Families* (1988), ki so prehranjevalne prakse preučevali z razvojnega vidika, skozi optiko socialnih hierarhij in delitev, socialnih funkcij prehranjevalnih praks ipd. Vendar se sociologija hrane in hranjenja ne zapira v okvire klasičnih socioloških kategorij – spola, starosti, razredne pripadnosti, etnije – ampak se močno navezuje na antropološka in kulturološka pojmovanja. Vpliv teh dveh disciplin se kaže zlasti pri izpostavljanju kulturnih in simbolnih razsežnostih prehranjevalnih praks in pri pojmovanju hrane kot pomembne sestavine socialnih interakcij. Hrana se preučuje kot kulturna dobrina in pojmuje za enega temeljnih segmentov človeške kulture (Godina in Golija 1996: 9). “*Med lakoto in žejo kot fiziološkima potrebama*

in njuno zadovoljitvijo je namreč človek ustvaril kulturni sistem priprave in uživanja jedi in pijač" (prav tam). Nemški etnolog Günter Wiegelmann (1986, v Godina – Golija 1996: 9) umešča hrano med dnevno realizirane in kontinuirane kulturne elemente, kakršna sta samo še obleka in govor. Družboslovna teorija o hrani velikokrat izpostavlja socialni pomen srečevanja, druženja pri jedi (commensality). Družinski obed, božična večerja, večerja s prijatelji, poslovno kosilo, zabava za rojstni dan, poročna pojedina itd. so vse pojavne oblike tega fenomena. Simmel (1910, v Mennell et al. 1992: 3) celo trdi, da je pomenilo srečevanje in druženje pri jedi v rednih, vnaprej določenih časovnih razmikih prvo zmago nad biološkostjo hranjenja. Zagovorniki razvojnega pristopa v sociologiji hrane in hranjenja (npr. Jack Goody, Stephen Mennell) so prepričani, da sta nadzor nad ognjem in kuhanje odigrala pomembno vlogo pri razvoju človekovih miselnih sposobnosti in človekove družbenosti. Za uspešno nadzorovanje ognja in kuho niso zadostovale samo biogenetske predispozicije, nujni so bili tudi organizacija časa, delitev dela, prenašanje znanj in sodelovanje med člani/cami skupine. Od posameznika/-ce pa sta kuha in nadzorovanje ognja zahtevali pozornost in potrpežljivost, da se je jed spekla in nekoliko ohladila, preden jo je lahko zaužil/a (Goudsbloom 1992 cit. v Mennell et al. 1992: 14–15). Antropološka raziskovanja pričajo, da nobena človeška skupina ne uporablja za prehrano vsega, kar ima na razpolago in kar je objektivno gledano užitno in hranilno. Kategorije užitnega in neužitnega so kulturno utemeljene, vprašanje, ki ločuje strukturalistične in razvojne pristope v disciplini, pa je, kako razložiti prehrabene preference, averzije in tabuje. Srž nestrinjanja verjetno tiči v interpretaciji povezave med jedilnim objektom (food object) in njegovim simbolnim pomenom – strukturalizem trdi, da je ta zveza arbitrarna, po mnenju razvojnih materialistov pa je instrumentalna in pogosto neposredno odvisna od ekoloških, tehnoloških in ekonomskih dejavnikov določenega geografskega območja (Mennell et al. 1992: 15). Tovrstno prepričanje pa zagovornike razvojnega pristopa pravzaprav umešča v okvirje funkcionalističnih interpretacij, kjer so prehranjevalne prakse vedno koristne za ohranjanje in obnavljanje socialnih sistemov.

Simbolni pomeni hrane v potrošniški družbi so skorajda neizčrpani. Občutij, denimo, ki jih vzpodbudi določena jed ali pijača, ne moremo ločiti od njene simbolne narave. Alkohol kot znamenje sprostivne in veselja sprosti duha in telo še preden ga zares popijemo (Lupton 1996). Podobno je s simboli, ki se vežejo na čokolado – romantika, razkošje, vdajanje ugodju, nagrada, čutnost in ženskost (Barthel 1989) – se topijo v ustih skupaj z mešanico kakava, sladkorja, mleka in začimb. Vonj po sveže pečenem pecivu lahko vzpodbudi tako lakoto kot občutja domačnosti, pripadnosti in varnosti (Lupton 1996). Izbira določene hrane je lahko posledica pretehtane odločitve, ki izhaja iz dietetske osveščenosti ali pa želja po preskušanju novega.

Zgolj spomin na čustva, okuse in socialna razmerja, ki so v otroštvu posameznika-ce zaznamovali jedi, lahko zameji ali razširi njegove-njene izbire hrane v odrasli dobi. Hrana se v vsakdanjem življenju uporablja tudi kot darilo, pa naj gre za obdarovanje drugih ali samo-obdarovanje. Lahko je zelo osebno darilo, ker je darilo, ki na simbolni ravni nima lastnosti prodajnega blaga (commodity), narejenega v sovražnem, neosebnem, dobička željnem svetu, ampak je narejen doma z mislijo na prejemnika. Prijateljstvo se zlasti v srednjeevropskih okoljih manifestira in utrjuje z medsebojnimi povabili na kosila oz. večerje (Charles in Kerr 1988). Posebno področje obdarovanja pa predstavljajo slaščice (zlasti čokolada) in alkoholne pijače, ki so močno spolno zaznamovana darila. Kadar odrasel moški prejme škatlo čokoladnih bonbonov, je prekršeno marsikatero pravilo obdarovanja in "dobrega" okusa.

Hrana in prehranjevalne prakse igrajo pomembno vlogo pri vzpostavljanju in ohranjanju pomembnih socialnih odnosov in razlik. V tem okviru lahko govorimo tako o integrativnih kot ločevalnih potencialih prehranjevalnih praks. Mary Douglas (1974, v Mennell et al. 1994: 10) ugotavlja, da se za ohranjanje in manifestiranje socialne distance uporablja različne skupine živil. Za ilustracijo navaja izkušnje iz lastnega gospodinjstva, v katerem so hrano ponudili le najbližjim prijateljem, sorodnikom in posebnim gostom, vsem ostalim – tujcem, znancem, naključnim obiskovalcem ipd. – pa le kozarec pijače. Članstvo v skupini pa je mogoče kazati tudi drugače. Uživanje drage, družbeno visoko vrednotene jedi, nam na simbolni, imaginativni ravni omogoča, da postanemo del skupine, ki bi ji radi pripadali. Če pa ji že pripadamo, pa taka jed utrjuje, potrjuje, obnavlja in manifestira naše članstvo. V tem primeru govorimo o hrani kot simbolni posrednici identitete (glej tudi Dittmar 1992).

Vprašanje vzpostavljanja in ohranjanja socialnih odnosov in razlik s pomočjo hrane se navezuje neposredno na osrednjo temo tega prispevka, in sicer na klasične sociološke kategorije socialnega umeščanja posameznic in posameznikov – spolno, starostno in slojevsko pripadnost. V tem okviru ima hrana izrazito funkcionalni značaj, ki pa producira tudi močne simbolne pomene.

Slojevske razlike

Vsaj kar zadeva sodobne (post)industrijske družbe lahko trdimo, da socialne razlike med sloji ne povzročajo tako ekstremnih razlik v prehranjenosti ljudi, kot so jih že stoletje ali dve nazaj. Dandanes so slojevske razlike v prehranjenosti subtilnejše in manj dramatične. Zato so za sodobni sociološki interes zanimivejše kulturne in ideološke razlike med družbenimi sloji, ki odsevajo v specifičnih prehranjevalnih vzorcih in izbirah (Beardsworth in Keil 1997: 87).

¹ V nasprotju z Evropo in ZDA na Kitajskem, denimo, primizne navade ne ločujejo med socialnimi sloji, ker so etikete večji vsi sloji. Slojevske razlike se kažejo bolj v kulinarčnem znanju – v poznavanju živil, seznanjenosti z njihovim poreklom itd. (Cooper 1986; Hughes 1987 v Ashkenazi 1991: 288).

V nadaljevanju povzemamo Bourdieujevo analizo o vplivu slojevske pripadnosti na oblikovanje okusa za hrano, kjer hrano obravnava kot položajni znak in identitetni simbol. Bourdieu (1996) izhaja iz rezultatov študije o okusih, ki jo je v šestdesetih opravil v Franciji na vzorcu 1217 ljudi. Ugotovil je precejšnje znotrajslojevske in medlojevske razlike v prehranjevalnih praksah. Med pripadniki/-cami srednjih slojev je identificiral tri različne socialne skupine s povsem različnimi okusi. Sloj novih bogatašev (nouveau riche – bogati povzpelniki “neodličnega” porekla) z veliko ekonomskega in malo kulturnega kapitala je ljubil kalorične, težko prebavljive in drage jedi, kot so paštete iz gosjih jeter, divjačina, pite in torte, s katerimi je opozarjal na svoj prestižni socialni položaj. Dobro plačani strokovnjaki z veliko ekonomskega in kulturnega kapitala so imeli raje lahke jedi blagih, prefinjenih okusov, ki so bile pripravljene iz dragega mesa (teletine, bravine), ribe, školjke ter sveže sadje in zelenjavo. Pri izbiri hrane so jih vodile želje po razlikovanju od drugih, zdravju in vitkosti. Manj premožni, a visoko izobraženi, zlasti srednješolski in visokošolski učitelji, so kupovali izvirnost po najnižjih cenah, kar pomeni, da so izbirali cenene etnične in eksotične jedi (npr. italijansko, kitajsko, japonsko in rusko kuhinjo) ter domače kmečke jedi, ki so dokazovale njihova široka kulturna obzorja (prav tam 184 – 185). Poleg tega je ugotovil, da se z vzpenjanjem po družbeni lestvici formalizirajo primizne navade.¹ Delavski sloji v hrani odkrito uživajo, radi imajo velike porcije in ne preveč formalno vzdušje. Celo kosilo pojedjo iz enega krožnika, da bi gospodinji prihranili pomivanje, po kosilu, pri kavi pa, vsi člani/ce omizja zamešajo sladkor v kavo z eno samo žlico, ki si jo podajajo med seboj. Srednji sloji so pri jedi bolj formalni, njihovo vedenje pri mizi je mešanica pričakovanja, odmorov in zadrževanja. Jesti pričnejo šele takrat, ko dobi hrano tudi zadnji pri mizi, jedo z majhnimi zalogaji, pazijo, da bi ne bili videti požrešni, zelo pomembna se jim zdita lepo pogrnjena miza in estetski videz jedi. Preden postrežejo s kavo, odnesejo z mize vso posodo in jedilni pribor vključno s solnico ter pobrišejo drobtine s prta (prav tam 195 – 196).

Bourdieu razliko v prehranjevalnih praksah in primiznih navadah med delavskimi in srednjimi sloji razume kot razliko med vsebino in obliko, ki je produkt dveh nasprotujočih si moral – morale zmernosti in morale veseljaškega užitkarstva. Za delavstvo je hrana materialna resničnost, snov, ki hrani telo in mu daje moč (od tod poudarek na težki, mastni in močni hrani, ki jo pooseblja mastna in slana svinjina v nasprotju z lahkim, pustim in nežnim ribjim mesom), srednji sloji pa pri hranjenju dajejo prednost videzu (tudi telesnemu), ki potiska v ozadje vsebino in daje prednost askezi in samonadzoru (prav tam 197 – 199). Dobrih dvajset let kasneje Michael Calnan in Sarah Cant (1990) v študiji o prehranjevalnih vzorcih v britanskih srednjeslojskih in delavskih družinah ugotavljata, da so si družine v marsičem podobne. Tako je večina družin ne glede na slojevsko pripadnost v

tednu pred intervjujem kupila slanino, kruh, kosmiče, jajca, sadje, margarino, mleko, rdeče meso, perutnino, klobase, sladkor in zelenjavo. Povsod so za nakupe hrane in kuho odgovorne ženske, žene ali matere, ki hkrati skrbijo tudi za zdravo prehrano vseh družinskih članov in članic. Vendar pa raziskovalca podobno kot večina drugih (npr. Murcott 1983; Charles in Kerr 1988) ugotavljata, da odgovornost za nakupe in kuho ne pomeni tudi avtonomnega odločanja, saj ženske pri nakupovanju in pripravi hrane največkrat ustrezajo najprej željam partnerjev, potem otrokom in žele na koncu sebi. V srednjeslojskih družinah za hrano zapravijo 20 % vseh družinskih prihodkov, v delavskih pa 30 % (Calnan in Cant 1990: 61 – 64).² Zato delavske gospodinjice poročajo o zelo preudarnih nakupih, medtem ko gospodinjice iz srednjih slojev hrano nakupujejo brez posebnih denarnih skrbi. V skladu s tem prve pri nakupovanju hrane upoštevajo zlasti ceno, druge pa dajejo prednost kvaliteti.

Čeprav pripadnice obojih slojev nakupujejo podobne skupine živil, pa se nekatere pomembne razlike pojavljajo znotraj skupin. Tako zaužijejo v srednjeslojskih družinah več t. i. zdravih živil, kot so npr. margarina z nenasičenimi maščobnimi kislinami, polnozrnat kruh, posneto mleko, rjavi sladkor in sveža zelenjava ter manj konzerviranih živil. Črni kruh oz. dietne vlaknine, ki jih vsebuje, imajo po sodobnih dietetskih prepričanjih pomembno vlogo pri ohranjanju zdravega črevesja in pri redni prebavi. Uživanje črnega, večzrnatega ali polnozrnatega kruha je dandanes znanstveno utemeljeno in manifestira posameznikovo/-čino skrb za lastno zdravje. "Hladna", "neodvisna" naravoslovna pamet pa s produkcijo znanstvenih dejstev mimogrede reproducira že trenutno družbeno urejenost, prav kakor nam kažejo zapisi iz davne evropske zgodovine. Beli kruh je bil tedaj rezerviran za družbene elite, manj beli za srednje premožne in črni za najrevnejše plasti prebivalstva. Genoveški zdravnik Jacob Girard des Bergeries je v svojem delu *Government de la santé* (1672) zapisal, da je "... ječmenov, ovseni ali stročnični kruh nezdrav in težko prebavljiv, zato naj ga uživajo revni, ki si drugega ne morejo privoščiti in ki so na splošno zelo krepki, veliko delajo in so ga od nekdanj vajeni" (v Montanari 1994: 106 – 107). Massimo Montanari (1994) meni, da je današnja priljubljenost črnega kruha in žit posledica urbanega načina življenja in blagostanja. Prepričan je, da je predstava o brezstresnem in preprostem kmečkem življenju lahko nastala le v glavah premožnih meščanov. Meni, da ni "nič bolj urbano, kot je dandanašnje oživiljanje črnega kruha in žit. Samo bogata družba si lahko privoščiti ceniti revščino" (str. 159).

Tudi druge raziskave kažejo, da premožnejši družbeni sloji bolj kot drugi pristajajo na trenutno veljavne dietetske norme. V osemdesetih so se srednji sloji najbolj disciplinirano odzvali na dietetske pozive k zmanjšani uporabi soli, sladkorja in nasičenih maščobnih kislin ter k rednemu uživanju dietnih vlaknin (Mennell 1992: 54).

² Statistični podatki za Slovenijo kažejo, da so prebivalci in prebivalke Slovenije leta 1995 porabili 23,1 % letnih razpoložljivih sredstev za hrano, 2,8 % pa za pijačo (SL RS, 1996).

Danske, nizozemske, severnoirske, finske in britanske študije poročajo, da je odnos med razredno pripadnostjo in uživanjem sadja – ki danes velja za temeljno sestavino zdrave prehrane – linearen (prav tam). Manj premožni sloji in kmečko prebivalstvo pa strokovna priporočila v prehrani manj upoštevajo. Tako je prehrana z večjo količino živalskih maščob najbolj razširjena med spodnjimi sloji (Blaxter 1990; Baker et al. 1988, v Mennell 1992: 54) in med kmečkim prebivalstvom (Prättälä & Helminen, 1990; Gex-Farby et al. 1988; Grignon & Grignon 1981, v Mennell 1992: 55). Otrokom iz delavskih družin se dovoli več slaščic kot njihovim vrstnikom in vrstnicam v srednjih slojih (Charles & Kerr 1988: 199). (Popularna) medicinska literatura priporoča dojenje kot najboljši način prehranjevanja otrok v prvih mesecih življenja. Po že znanem obrazcu dojijo ženske v srednjih slojih pogosteje kot v delavskih slojih (Martin 1978, v Mennell 1992: 56). Francoski podatki tudi kažejo, da je največ doječnic v urbanih okoljih in med ženami zdravnikov (Sullerot, ur. 1978, cit. v Skušek 1996: 198). V srednjih slojih je tudi največ vegetarijank in vegetarijancev (Fiddes 1991). Švedske in angleške raziskave (Ekström 1991, v Mennell et al. 1992: 55, Charles & Kerr 1988) beležijo pogostejše pitje alkoholnih pijač pri jedi v sredneslojskih in v delavskih družinah. Kozarec dobrega vina ali piva pri kosilu je sicer popularna medicinska zapoved, vendar omenjeni raziskovalni podatki ne govorijo o količini popitega alkohola. Zato ne moremo oceniti, ali gre za upoštevanje zdravstvenih nasvetov ali za vedenje, ki krši pravilo o “medicinski konformnosti” srednjih slojev.

“Zdrava” in “lahka” živila so pogosto dražja od ostalih in na ta način družinski prihodki delavskim slojem zelo jasno zarišejo meje prehranjevalnih obzorij. Vendar pa z dohodki ne moremo docela pojasniti domnevno nezdravih jedilnih navad, saj raziskave kažejo, da slojevska pripadnost vpliva na dieto preko konceptov zdrave prehrane. Calnan (1987, v Lupton 1996: 81) poroča, da se zdi prehrana velikega pomena za ohranjanje zdravja pripadnicam obojih slojev, vendar srednji sloji za zdravo pojmujejo zmernost v jedi, ki je sestavljena iz zelo različnih, neškodljivih in biokemično uravnoteženih živil (pravilno razmerje ogljikovih hidratov, beljakovin, vitaminov, mineralov in balastnih snovi), medtem ko pripadnice delavskih slojev menijo, da so pomembnejši redni in izdatni obroki ne glede na sestavo. Delavske gospodinje zdravo prehrano največkrat omenjajo v povezavi s specifičnimi zdravstvenimi težavami, medtem ko gospodinje iz srednjih slojev uporabljajo bolj splošne koncepte, ki so se jih naučile iz knjig in zdravstvenih promocijskih materialov (Calnan in Cant 1990).

Nezanemarljiv vpliv na jedilne navade in izbiro hrane imata tudi izobrazba in informiranost. Večino informacij o zdravi prehrani dobimo iz množičnih medijev, zato bi se lahko slojevsko diferencirana raba medijev zrcalila v diferencirani skrbi za dieto. Charles in Kerr (1988: 124) poročata, da dietetske izobraževalne programe na

radiu poslušala 45 % strokovnjakinj in vodstvenih delavk, 8 % nižjih uradnic in trgovk in nobena od informantk iz nižjih poklicnih kategorij. Podoben vzorec se kaže pri tiskanih medijih. Dnevnike, ki redno vključujejo “zelene strani”, bere največ profesionalk in menedžerk – 45 %, sledijo jim nižje uradnice in trgovke – 9 % in kvalificirane fizične delavke (negovalke, kuharice ipd.) – 7 %. Nobena od informantk iz najnižjih poklicnih kategorij (tovarniške delavke, snažilke, točajke) ne bere omenjenih dnevnikov.

Medicinski strokovnjaki so prepričani, da individualna dietetska osveščenost in informiranost neposredno vplivata na opuščanje “nezdravih jedilnih navad”. Verjamejo, da bi ljudje uvideli zmote in spremenili prehrano že, če bi jih ustrezno informirali o zdravstvenih tveganjih njihovih diet. Pri tem pa spregledajo, da želje, predsodki in simbolni pomeni, ki se vežejo na hrano, ne ležijo v polju racionalnega, na katerega lahko vpliva izobraženost. Serija raziskav (npr. Charny in Lewis 1987; Shrewy et al. 1990, Jansson, 1990 v Jansson 1995) je pokazala, da zveza med informiranostjo in opuščanjem nezdravih jedilnih navad ni linearna. Videti je, da so strokovni/racionalni/zdravstveni kriteriji le drobci v mozaiku prehrabnih izbir. Primer, ki zelo dobro manifestira kompleksnost prehrabnih izbir (food choice), je individualno in institucionalno ravnanje v primeru angleške afere o bovinem spongioznem encefalitisu – BSE (bolezen norih krav). BSE je bolezen goveda, ki naj bi se prenašala na ljudi z uživanjem okuženega mesa in povzročala smrtno nevarno možgansko obolenje Kreutzfeldt-Jakobov sindrom. Spomladi leta 1996 je vsa Evropa izvedela za omenjena zdravstvena tveganja in vendar je govedina tudi danes sestavni del naših jedilnikov. V medijih so se dnevno vrstili razgovori z zaskrbljenimi strokovnjaki, vlade in veterinarske inšpekcije pa so po drugi strani hitele zatrjevati, da bolezen nadzorujejo ali da na območju njihove države še niso odkrili primera bolezni. Mesnopredelovalna industrija je zagotavljala, da uporablja samo še domače meso in da so v preteklosti predelali zelo malo britanske govedine. Vlade, trgovci in kmetje so, da bi potolažili domače potrošnike, čez noč pozabili na prednosti svobodnega evropskega trga. Zanimarili pa so tudi nemoč formalnega (carinskega, veterinarskega ipd.) nadzora prav vseh prodajnih poti živine, mesa in krmil. Še več, pozabili so tudi na možnosti, da se pri prosti trgovini zlahka zabriše poreklo blaga. V javnosti se je oblikovalo prepričanje, da bo problem rešen že, če bodo Britanci pobili sprva vso čredo (11 milijonov glav), kasneje pa le še 100.000 glav goveda, čeprav so primere spongioformne encefalopatije odkrili v večini evropskih držav. Britanska oblast se je odzvala racionalno glede zavarovanja trgovinskih interesov in povsem neracionalno z vidika zdravja državljanov, saj so državljanke celo pozivali, naj v znamenje podpore domačemu kmetijstvu uživajo le še britansko govedino. Tedanji angleški minister za kmetijstvo, Douglas Hogg, pa je, da bi dokazal neoporečnost britanske govedine, svojo štiriletno hčerko

³ *Mirjana Nastran Ule, 1996, osebna komunikacija.*

⁴ *H kolektivni amneziji so prispevale tudi priprave na prvi državniški obisk papeža Janeza Pavla II., ki so od maja 1996 dalje polnile časopisne strani.*

pred televizijskimi kamerami pital z govejim zrezkom. Potencialno okuženi izdelki iz govejega mesa, ki so po trgovinskem embargu ostali še na večini evropskih trgov, in morebitna kužnost zdravil, kozmetičnih izdelkov in slaščic, ki vsebujejo želatino, so bili kaj kmalu potisnjeni v pozabo. Slaščice in zdravila so verjetno konceptualno preveč oddaljeni od goveda, da bi nas mogli dolgo ogrožati zaradi njegovih bolezni.³ Simbolni pomeni, vezani na meso, so preglasili strokovne argumentacije tudi v Sloveniji.⁴ Meso v zahodnih kulturah zavzema najvišji status v prehranskih ideologijah (food ideology). V vsakdanjih glavnih obrokih ima dobesedno osrednje mesto – druge jedi v obroku so le priloge, ki se na krožniku razvrščajo okrog njega (Lupton 1996: 28). V zahodnih kulturah je meso sinonim za hrano. Meso kot hrana pa je znamenje gospostva nad naravo in statusni simbol (Fiddes 1991). "Imeti meso od nekdaj pomeni biti močan, silen, boljši, pomeni znati priskrbeti hrano, zagotoviti preživetje. Biti sposoben pridobiti meso, ga v velikih količinah ponuditi gostu, kot hišni gospodar uveljaviti pravico in čast razrezati pečeno žival, kot kralj sedeti za mizo, obloženo z nepreglednimi količinami raznovrstnega mesa, vse to so pojavne oblike izkazovanja veljavnega položaja in oblasti v vseh obdobjih" (Antič 1996: 28).

Močan simbolni pomen, ki preprečuje izločitev govejega mesa iz angleških in vsaj še iz slovenskih jedilnikov, izvira tudi iz osrednje vloge mesa v tradicionalnem (nedeljskem) družinskem kosilu, označevalcu urejene družine. Če naj bo nedeljsko kosilo pravo, mora biti v Angliji sestavljeno iz goveje pečenke, pečenega krompirja, vsaj ene vrste kuhane zelenjave in mesne omake, ki vse sestavine poveže v celoto; v Sloveniji pa tradicionalno nedeljsko kosilo, pri katerem se zbere (razširjena) družina, ni pravo brez goveje juhe, mesa, krompirja in (zelene) solate. Že misel razvijemo po funkcionalističnem obrazcu, potem brez govedine ni nedeljskega kosila, brez nedeljskega kosila pa ni urejene družine. Navkljub visokemu mestu v prehranjevalnih ideologijah je meso tudi vir močnih protislovij. Simbolni pomeni, ki se vežejo na meso, so moč, virilnost, strast, srčnost in maskulinitet, zaradi neposredne zveze z živalskim in s krvjo pa tudi agresivnost, nasilje, okužbe in razkroj (Lupton 1996: 28). Ti negativni simbolni pomeni pa so morda podlaga za medicinsko konstrukcijo bolezni, ki se prenašajo z mesom. Ambivalentni status mesa dopušča namreč protisloven položaj, v katerem ga ohranjajo kot nujni element zahodnih diet in ga hkrati vzpostavljajo kot medicinski raziskovalni objekt.

Domala vse raziskave prehranjevalnih praks poročajo o velikem pomenu druženja pri jedi za ohranjanje in krepitev skupinske pripadnosti. Vendar raziskave prehranjevalnih praks v družinah poročajo, da se te pri jedi srečujejo na različne načine. Charles in Kerr (1988: 183 – 185, glej tudi Bourdieu 1996: 199) ugotavljata, da ne jedo vse družine glavnega obroka za jedilno mizo v kuhinji ali

jedilnici. Nekatere ga jedo ob gledanju televizije v dnevni sobi, v drugih jedo ženske in otroci za mizo v kuhinji, moški pa v naslonjaču pred televizijo. Druženje za jedilno mizo je pogostejše ob nedeljah kot med tednom in otroci jedo za mizo pogosteje kot odrasli. Slednje prav gotovo kaže na osveščenost staršev (in družbe), da nadzorujejo vedenje otrok med jedjo. Avtorici sta ugotovili, da s slojem narašča verjetnost druženja pri jedi za jedilno mizo.

Tabela 1: Družine, ki jedo glavni obrok za mizo, po partnerjevem poklicu – odstotki (v oklepaju absolutne vrednosti)

| | Nedeljski glavni obrok | Tedenski glavni obrok | Tedenski glavni obrok in drugi dnevni obroki | Zajtrk |
|---|------------------------|-----------------------|--|----------------|
| Intelektualni, profesionalni in vodstveni poklici | 92 (55) | 78 (47) | 67 (40) | 80 (48) |
| Nižji uradniki in trgovci | 86 (24) | 71 (20) | 61 (17) | 61 (17) |
| Kvalificirani fizični delavci | 83 (65) | 77 (60) | 60 (47) | 58 (45) |
| Polkvalificirani in nekvalificirani fizični delavci | 76 (16) | 67 (14) | 57 (12) | 67 (14) |
| Brez partnerja | 50 (5) | 40 (4) | 50 (5) | 40 (4) |
| Študentje | 67 (2) | 67 (2) | 67 (2) | 67 (2) |

Vir: Charles & Kerr (1988: 184)

Razloge za omenjene slojevske razlike avtorici med drugim pripisujeta različnim prostorskim možnostim družin. V nekaterih družinah polkvalificiranih in nekvalificiranih delavcev za mizo ni bilo mogoče jesti zaradi pomanjkanja prostora. Ponekod sploh niso imeli kuhinjske mize, drugje je bila družina prevelika, da bi lahko vsi sedeli za mizo. Charles in Kerr (prav tam : 186 – 189) sta informantke spraševali tudi o vzdušju med jedjo. Večina žensk je menila, da sta konverzacija in izmenjevanje novic pomemben del obeda, vendar so se tudi v teh mnenjih zrcalile razredne razlike – 81 % strokovnjakinj in vodstvenih delavk se je konverzacija zdela pomembna v primerjavi s 56 % polkvalificiranih in nekvalificiranih delavk. Informantke so tudi poročale, da se ob nedeljah posebej potrudijo, da bi med kosilom ustvarile družinsko vzdušje, zato pogosto ugasnejo televizijo ali radio in poskušajo moža in otroke pritegniti k pogovoru.

Raziskovalni podatki kažejo, da med vsemi gospodinjskimi opravili kuhanje nudi največ užitek. Alan Warde in Kevin Hetherington

⁵ Raziskovalka je udeležence/-ke v raziskavi prosila, naj opišejo poljubni jedilni dogodek iz osebne zgodovine.

⁶ Hranilne vrednosti insektov ali lisičjega mesa, denimo, so glede hranilne vrednosti, povsem primerne za prehrano ljudi, in vendar so insekti in lisice izločeni iz evropskih jedilnikov (Fischler 1988: 285).

⁷ Francoska kuhinja npr. navadno ne kombinira rib in mesa v isti jedi (Fischler 1988: 286).

⁸ V francoski kulinarčni tradiciji okus po sladkorju izključuje okus po soli (Fischler 1988: 287), medtem ko za Japonsko drži ravno nasprotno (Ashkenazi 1991: 291). V slovenski kuhinji so sladko-kisle jedi neobičajne, v kitajski pa pravilo itd.

⁹ Za nekatere mediteranske kuhinje je npr. značilna kombinacija okusov po česnu, paradižniku in olivnem olju (Rozin 1981, v Fischler 1988: 287), značilno kombinacijo arom kitajske kuhinje pa sestavljajo sojina omaka, ingver in sezam (Rozin 1973, v Ashkenazi 1991: 289).

¹⁰ V Evropi jedi v obroku navadno sledijo natančno določenemu zaporedju: predjed, glavna jed in sladica, kar pa ne drži npr. za Japonsko, kjer zaporedje jedi v kosilu ni določeno in so vse jedi postrežene hkrati. Namesto tega se držijo pravila, da je treba vsako jed, ki je na mizi, vsaj poskusiti. Medtem ko si v Evropi okusi sledijo po

(1994) ugotavljata, da v kuhanju in peki ljudje bolj uživajo, kot pa v nakupovanju hrane, pospravljanju, likanju in podobnih opravilih. Poleg tega moški v srednjih slojih pogosteje kuhajo od moških v delavskih slojih. Pripadniki srednjih slojev pri kuhanju tudi radi preskušajo nove recepte ter prisegajo na raznolikost, inovativnost in ustvarjalnost pri pripravi jedi. K sladokusju sodi tudi izvrstno znanje o vinih, redno obiskovanje uglednih restavracij, drage kuharske knjige in revije za ljubitelje dobre kuhinje. Ponavadi se izjemno estetiziran odnos do hrane in kuhe močno povezuje z ekonomskimi privilegiji in kulturnim kapitalom (Lupton 1996: 147).

Generacijske razlike

Raziskava, ki jo je opravila avstralska kulturologinja Deborah Lupton (1994), je pokazala, da se posamezniki/-ce posebej močno spominjajo jedilnih dogodkov iz otroštva.⁵ V družini se pravila za hranjenje zgoščajo okrog vprašanja o dopustnem oz. nedopustnem vedenju otrok pri mizi. Prizadevanja staršev, da bi otrokom privzgojili "zdrave" jedilne navade in jih naučili primizne olike, so sestavni del socializacijskega procesa (Lupton 1994: 680). Charles in Kerr (1988: 189) poročata, da starši najpogosteje učijo otroke reči prosim in hvala – 87 % in pravilno uporabljati jedilni pribor – 84 %. Otroci se pri jedi tudi ne smejo igrati ali brati – 71,5 %, ne smejo vpiti – 68,5 %, in ne smejo prositi staršev za dovoljenje, da lahko odidejo od mize – 54 %.

V družini si civiliziramo tek: naučimo se ločevati med užitnim in neužitnim,⁶ ponotranjimo pravila o združljivosti živil,⁷ okusov⁸ in arom,⁹ seznanimo se s pravilnim zaporedjem jedi in okusov v obroku,¹⁰ z dopustnim videzom jedi,¹¹ z vrsto, zaporedjem in s primernim številom dnevnih obrokov itd. Fischler (1986, v Lupton 1996: 53) je celo ugotovil, da v Franciji matere enačijo nadzor nad otrokom z nadzorom nad otrokovo prehrano in ga hkrati pojmujejo kot integralni del materinske vloge.

Zdi se, da se posamezniki/-ce, ki so sodelovali v prej omenjeni raziskavi Deborah Lupton, jedilnih dogodkov ne spominjajo toliko zaradi hrane same, kot zaradi socialnih odnosov in interakcij, ki so jih zaznamovale. Spominjajo se dveh vrst dogodkov. Za prve je značilna nostalgija po popolnem otroškem svetu, ob drugih pa se ljudje spominjajo občutkov nemoči v odnosu s starši ter sovraštva, jeze in gnusa do hrane in staršev. Neprijetni spomini se najpogosteje vežejo na družinska kosila in dogodke, ko so starši otroke silili s hrano, ki je otroci niso marali. Poglejmo tipično izkušnjo:

"Obrnil sem se k mami in jo vprašal, zakaj je skuhalo za večerjo grah, če ve, da ga ne maram. Odvrnila je, da je grah zelo zdrav in da ga moram kljub temu občasno jesti, da bom ostal zdrav. Prav nikakršnega namena nisem imel, da bi pojedel tisti grah, zato sem pojedel vse okrog njega. Na koncu je zavpila name, da ne smem od mize,

dokler ne pojem kosila do konca. V usta sem si dal žlico graha in čutil, kako mi gre na bruhanje. Na koncu sem pojedel vsega, tako da sem vsako žlico poplaknil s sokom” (informant, Lupton 1996: 672).

Charles in Kerr (1988: 87) sta ugotovili, da so konflikti med obroki prej pravilo kot izjema, saj je 72,5 % informantk navajalo občasne prepire v času hranjenja. V treh četrtinah primerov je šlo za prepire med starši in otroki, v četrtini pa so se starši prepirali med seboj. Največkrat se niso strinjali glede tega, kaj otrok mora in česa mu ni treba jesti. Avtorici (1988: 85) menita, da so konflikti pri kosilu tudi posledica ideološkega prepričanja o družini, ki družino vidi kot varno zavetje, v katerem vladata razumevanje in harmonija. Tako je ena od nalog ženske, žene in matere tudi skrb za prijetno vzdušje pri kosilu. Trud, da bi ustvarile “prijetno družinsko vzdušje” ob hkratnem zanikanju lastnih želja in potreb, je ne le izčrpavajoče, ampak marsikdaj tudi na neuspeh obsojeno početje. Avtorici sta ugotovili tudi, da se je s prisotnostjo očeta pri obroku povečala verjetnost, da bo moral otrok za vsako ceno pojesti osovraženo hrano, medtem ko so bile matere (kadar očetov ni bilo doma) bolj popustljive. Po njenem mnenju je bila to le ena od lekcij o prisotnosti patriarhalne avtoritete (prav tam 88–89). Tudi drugi raziskovalni podatki kažejo, da prihaja v času družinskih kosil do velikih napetosti in sporov in celo do izbruhov nasilja (npr. Burgoyne & Clark 1983; Elis 1983).

Družinsko kosilo ponavadi ustreže očetovim željam in takrat otroci nimajo priložnosti, da bi vplivali na jedilnik. Poleg tega pa starši vztrajajo, da otroci jedo kosilo za mizo in uporabljajo jedilni pribor. Majhni otroci še ne zmorejo sami razrezati mesa in nabirati hrane na vilice, zato jim starši pri tem pomagajo. To pomeni, da kar naprej posegajo v otrokovo avtonomijo – ga popravljajo, hranijo, brišejo itd. Pri drugih obrokih pa jim dovolijo več samostojnosti. Panirane ribje paličice (fish fingers), hamburgerji in sendviči so v Veliki Britaniji priljubljene otroške jedi verjetno tudi zato, ker jih je mogoče jesti z rokami. Televizijski oglasi jih opisujejo kot hrano, ki je “kot naročena za majcena usta in drobcene prstke” (Charles in Kerr 1988: 91–94).

Otroci marsikdaj odklanjajo hrano v znamenje upora odraslim, uživanje prav posebne hrane – slaščic pa je za starše ravno tako preskusni kamen avtoritete. Charles in Kerr (1988: 55) sta ugotovili, da imajo matere ambivalenten odnos do uživanja slaščic. Po eni strani so prepričane, da so užitek, ki ga otrokom ne smejo odreči, po drugi pa menijo, da lahko otrokom zagotovijo zdravo prehrano le, če jim slaščice omejijo. Če jih dovolijo, menijo, da so neodgovorne, če jih omejujejo, pa jih prevzemajo občutki krivde, da otrokom jemljejo veliko radost otroštva. Prepričane so, da slaščice niso prava hrana in ravno ta mejni status, ki ga imajo slaščice, materam omogoča, da jih samovoljno dovoljujejo ali prepovedujejo. Slaščice so tudi učinkovito sredstvo za usmerjanje otrokovega vedenja. Matere dajejo slaščice otrokom zato, da jih pomirijo, kadar so preglasni ali preveč razigrani, s slaščicami jih zamotijo, da lahko do konca opravijo delo, dajejo jih v

zaporedju slano, sladko, (pikantno), se na Japonskem poljubno mešajo med seboj. (Ashkenazi 1991: 293, 295).

¹¹ *Japonska kuhinja npr., favorizira sluzast in lep-ljiv videz jedi (Ashkenazi 1991: 295), v Evropi pa je tak videz praviloma znamenje za neokusno in spodletelo jed.*

¹² Medtem ko starši otrokom ne dajejo začrjenih jedi, pa ne problematizirajo začimb, ki so v sladkarijah (ingver, cimet, kardamom itd.). O sestavinah slaščic se verjetno ne sprašujejo zato, ker jim kulturni kontekst, v katerem so sladkarije hrana za otroke (in ženske), preprečuje postavljanje tovrstnih vprašanj.

tolažbo ali kot zdravilo in kadar se otroci dolgočasijo kot nadomestek za pozornost. S slaščicami poskušajo obvladovati vedenje otrok v javnih prostorih (npr. v trgovini, v čakalnici pri zdravniku itd.), jih spodbujajo k učenju (npr. navajanje na kahlico) in nagrajujejo zaželeno vedenje (prav tam 100 – 102). Na ta način se otroci poleg pridnosti učijo tudi, da se s hrano, zlasti pa s slaščicami, poleg lakote zadovoljuje še vse mogoče čustvene potrebe (prav tam 104) in uravnava medsebojne odnose. Allison James (1990: 682) je prepričana, da ravno zveza med sladkim in ugodjem, ki jo spoznamo v otroštvu, naredi slaščice primerne za trenutke žalosti in bolečine, ko odrastemo. Otroku marsikdaj obljubijo sladico, če bo pojedel kosilo do konca, sicer pa ostane brez nje. Hrani, ki je "nujna za normalno rast in razvoj otroka" (meso in zelenjava) in je na konceptualni ravni koristna, sledi nagrada, ki na konceptualni ravni škodi (slaščica) (prav tam 680 – 681). Enak obrazec velja za jemanje (grenkih) zdravil. Posledica tovrstnega pogojevanja je, da postane vsak obrok, vsak stik s hrano dogodek, kjer posameznik/-ca vedno znova izbira med zdravim in užitek (Mead, 1980 v James 1990: 681), dovoljenim in prepovedanim. Otroško ljubezen do slaščic, še posebno do sladkarij, James (1982, v Lupton 1996: 57) pojasnjuje s "sladkostjo prepovedanega" in z oglaševalskimi prijemi. Embalaža kričečih barv, smešna in nesmiselna imena, nenavadni občutki, ki jih povzročajo v ustih (npr. šumeča, ledena polnila v bonbonih), močni okusi (po cimetu, ingverju¹² itd.) so protiutež dolgočasnemu svetu odraslih. Tudi z načinom, na katerega se je sladkarije – prijemanje z rokami, poudarjeno žvečenje, napihovanje balonov – otroci prešerno kljubujejo predstavam odraslih o spodobnem vedenju (prav tam).

Videti je, da hrana ločuje med generacijama staršev in otrok vsaj na dveh ravneh: prva zadeva discipliniranje otrok in socializacijo posameznikovega/-činega okusa, druga pa specifični, tj. otroški oziroma odrasli status posameznih vrst hrane v prehranski ideologiji. Priljubljene otroške jedi imajo v britanski prehranski ideologiji razmeroma nizek status. Podobno nizko je umeščena tudi druga hrana, ki jo jedo zlasti otroci: različne vrste kosmičev za zajtrk, piškoti, pudingi, sladkarije, čips, konzervirane jedi (npr. pečen fižol, špageti s paradižnikovo omako) in osvežilne brezalkoholne pijače. Otroci pogosto uživajo tudi sveže sadje in mleko, ki sicer ne sodita med nizko vrednotena živila, pač pa med živila, ki so nadvse pomembna za rast in razvoj (Charles & Kerr 1988: 104 – 105). Poleg tega matere samodejno sledijo medicinskim mnenjem o škodljivosti začimb, alkohola, pravega čaja in kave v otroški prehrani (prav tam 109). Uradna medicina je zlasti kavi in alkoholu dodelila status tabuiziranih substanc v otroštvu. Kava in alkohol sodita med začasno prepovedane substance (Falk 1991); ko posameznik/-ca doseže pravo starost, se dopuščata, v nekaterih primerih pa celo priporočata. Vsem strokovnim argumentacijam o škodljivosti navkljub, prepoved spominja na klasični časovni prehranjevalni tabu: zbirko pravil, ki

ločujejo med dovoljenimi in prepovedanimi živili v določenem življenjskem ciklu (prav tam). Ker sta kava in alkohol prepovedana samo začasno, imata poseben značaj: predstavljata nekaj, kar je danes prepovedan ampak bo v prihodnosti dovoljeno, slabo zdaj, vendar dobro, ki prihaja in je zato tudi dobrega okusa (prav tam 774). Morda je simbolna zveza, ki se na ta način vzpostavi v otroštvu, ključ za razumevanje njunega pogosto ekscesnega uživanja v odrasli dobi. Če bi nekoliko pretiravali, bi lahko rekli, da ga vzpodbuja ravno institucija, ki ga želi preprečiti.

Raziskava Deborah Lupton (1996: 57 – 58) je pokazala, da zlasti otroci in najstniki uporabljajo hrano za vzpostavljanje osebne avtonomije in kot sredstvo upora avtoriteti odraslih. Po njenem mnenju v to kategorijo sodijo vegetarijanstvo, ljubezen do hitre prehrane in motnje hranjenja.¹³ Zlasti odraščajoča dekleta in mlade ženske uporabljajo hrano za izražanje nestrinjanja ali upora. Razlog za to tiči v dejstvu, da imajo ženske na razpolago manj družbenih resursov kot moški, da bi samostojno upravljale s svojim življenjem, hrana pa je v sodobnem svetu razmeroma lahko dosegljiva in je na razpolago vsakomur (Zaviršek 1994: 197; Brannen et al. 1994, v Lupton 1996: 57). Poleg tega ostaja v mnogih družinah pripravljanje hrane in srečevanje pri glavnih obrokih edina skupna dejavnost in zato ima tisto, kar izrazimo s hrano, veliko moč, hkrati pa, tako kot se za ženske spodobi, ostane v zasebnosti (Zaviršek 1994: 200). Nekatere ženske z odločitvijo za vegetarijanstvo zaznamujejo vstop v odraslost. Avtonomna izbira in samostojno pripravljanje hrane jim kljub življenju s starši omogočata socialno samostojnost (Lupton 1996: 57) ali kot pravi Bynum (1987, v Lupton 1996): "Pojem družine vključuje tiste, ki živijo, še zlasti pa tiste, ki skupaj jejo. Če zavrneš, da bi jedel z družino, zavrneš skrb staršev in kosilo kot družinsko dolžnost." Podobno vlogo ima verjetno tudi hitra prehrana. Chapman in Maclean (1993, v Lupton 1996: 58) ugotavljata, da kanadske najstnice nezdravo prehrano (junk food) povezujejo z odraslostjo in osamosvajanjem na eni strani, in s posebno, adolescentsko identiteto na drugi. Uživanje hamburgerjev, ocvrtega krompirčka ipd. mlade ženske povezujejo z užitkom, ugodjem, dobrim razpoloženjem, zabavami, druženjem z vrstniki/-cami in z odsotnostjo starševskega nadzora, hkrati pa tudi z debelostjo, požrešnostjo, krivdo in razočaranjem nad samim seboj. Zdrava prehrana pa je vezana na dom, nadzorovanje telesne teže in telesa, skrb za videz, starševski nadzor in samokontrolo. Dietetski ozaveščenosti navkljub pojmujejo nezdravo hrano kot normo, zdravo hranjenje pa kot čudaštvo. Avtorja skleneta, da je simbolna zveza med samostojnostjo, adolescentsko identiteto in nezdravo prehrano močnejša celo od strahu pred debelostjo. Nekatere avtorice trdijo, da anorexia nervosa simbolizira podobno, čeprav ekstremno obliko upora proti (oblastnim) staršem. Ko najstnica preneha uživati hrano, na simbolni ravni drugim prepreči vsakršno manipulacijo s svojim

¹³ Avtorica pri tem ne zanika pomena ostalih družbenih in psiholoških dejavnikov.

¹⁴ Več o vzrokih motenj hranjenja glej v Zaviršek 1994, pogl. Obsedenost s hrano, 195–205.

telesom. S stradanjem nekdanj poslušna hči postane odločna upornica, ki kaže avtonomnost tako na vedenjski kot telesni ravni (Lupton 1996: 58). “Zavračanje hrane ostane edini način iskanja lastne identitete in avtonomije. Je poskus vzpostavitve meje med seboj in med drugimi, v nuklearni družini med otrokom in staršem. Mnogo žensk doživlja hrano kot določen del sebe, ki ga je v obliki telesa mogoče nadzorovati, upravljati in v določenih situacijah tudi uporabljati” (Zaviršek 1994: 199). Sledeč razmišljanju Nickie Charles in Marion Kerr pa lahko rečemo, da je anorexia nervosa zavračanje patriarhalne avtoritete, simbolni akt upora ritualom, ki ohranjajo družinsko skupnost in reproducirajo neenakomerno razporeditev moči v družini.¹⁴

Hrana in hranjenje pa sta vendarle povezana tudi s prijetnimi izkušnjami. Deborah Lupton (1996) v svoji študiji navaja jedilne dogodke, v katerih se informanti/-ke spominjajo idiličnega otroškega sveta. Nostalglični spomini se artikulirajo okrog štirih tem: a) ugodja in varnosti, b) podeželskega obilja in narave, c) trenutkov s starimi starši ali starejšimi sorodniki in d) otroštva v deželi, iz katere so se odselili v sedanjo državo. Poglejmo nekaj spominov:

ad a) “Mamina kuhinja je tisto pravo v mojem življenju. Hočem reči, da mi od nekdanj daje občutek varnosti in gotovosti. Nekajkrat v življenju sem se počutila resnično na dnu in takrat sem si želela, da bi bila pri mami, ki bi mi kaj skuhalo” (informantka, prav tam 50).

ad b) “Zelo jasno se spominjam zajtrkov, ki smo jih jedli doma – polne sklede ovsene kaše, kruha in kuhanih jajc, kolikor si hotel” (prav tam 51).

ad c) “Tetica Ann je bila prava mojstrica v kuhinji. ... Njene torte so bile naravnost odlične in pekla jih je iz domače smetane in jajc. Prvi grižljaj se ti je stopil v ustih, bil je rahel in sočen z blagim okusom po jajcih. Krema in marmelada v sredini sta bili sladki in čvrsti. Danes nikjer ne najdeš niti približno tako dobrih tort, kot jih je pekla ona” (informantka, prav tam 52).

ad d) “Jagnječja pečenka me spominja na nedeljska jutra v Angliji, vedno smo jo jedli, ko smo prišli od maše. To je zares pristna domača hrana” (informantka, prav tam 51).

Raziskovanje mladostnih alimentarnih izkušenj osvetljuje poti, po katerih pridobi hrana pomene zunaj meja eksistenčne nuje (Lupton 1996: 66). Vidimo lahko, da sta socialni in emotivni značaj jedilnih dogodkov včasih pomembnejša od strokovnih/zdravstvenih/racionalnih vidikov izbire hrane. Zgolj spomin na zgodnja čustva, okuse in socialna razmerja, ki so zaznamovali jedi, lahko pomembno zameji ali razširi posameznikove/-čine izbire v odrasli dobi. Sklenemo lahko, da kulinarična, socialna in simbolna raba hrane, ki se jo naučimo v družini, pomembno zaznamuje naš kasnejši odnos do hrane. Vedno se namreč odzivamo na ponotranjene prehranjevalne vzorce, najsi jih reproduciramo, spreminjamo ali docela zavrnemo.

Spolne razlike

Raziskovalni in statistični podatki kažejo, da ženske v splošnem jedo manj kot moški (Mennell et al. 1992: 54). Študije, opravljene na zahodu, ugotavljajo, da se ženske pogosteje kot moški podvržejo shujševalnim dietam (Rissanen et al. 1988, v Mennell et al. 1992: 56). Raziskovalci/-ke tudi poročajo, da se adolescentke bolj kot adolescenti strinjajo s trditvijo, da "bi morala večina ljudi shujšati" (Hamblin 1980, v Mennell et al. 1992: 56). Gallupova raziskava iz leta 1990 je v Veliki Britaniji zabeležila, da se ženske izogibajo mesu pogosteje kot moški – 12,8 % žensk in 7,1 % moških je izjavilo, da jejo meso le redko ali nikoli (nav. v Beardsworth & Keil 1992: 256), raziskava o jedilnih navadah med britansko mladino pa je pokazala, da je med mladimi dvakrat več vegetarijank kot vegetarijancev (Brannen et al. 1994, v Lupton 1996: 111). Tipični kupci v trgovinah z zdravo prehrano so ženske, stare od 30 do 49 let, ekološko osveščene, visoko izobražene pripadnice srednjih slojev, ki živijo aktivno (Crane 1994). Rezultati avstralske nacionalne študije o prehrani odraslih iz leta 1983 kažejo, da ženske uživajo manj maščob in mesa kot moški, vendar dvakrat več sadja in listnate zelenjave (Walker & Roberts 1988, v Lupton 1996: 111).

Verjetno bi marsikaj spregledali, če bi na podlagi teh podatkov trdili, da imajo spolne razlike pri hranjenju korenine v večjih prirojenih potrebah moškega organizma po energiji, zaradi višje povprečne rasti, bolj aktivnega načina življenja, težjega dela in kar je še podobnih zdravorazumskih in pogosto tudi napačnih sklepov. Družboslovne raziskave namreč opozarjajo, da ljudje gojijo prepričanja o *moški* in *ženski hrani* (e. g. Bourdieu 1984; Charles & Kerr 1988; Chapman, 1990, v Mennell et al. 1992: 55; Fiddes 1991; Lupton 1996;). Bourdieu (1996: 190, 194 – 195) je v že omenjeni študiji o okusih ugotovil, da pripadniki francoskega delavskega razreda ne jedo rib, ker menijo, da so ribe prelahka in premalo nasitna hrana in ker jih ni mogoče "jesti po moško". Ribo je treba razkosati in zaradi koščic jesti na način, ki se moškemu za mizo ne poda, to je počasi, po grizljajih in previdno. Tako grizljanje lahko ogrozi njegovo identiteto. Pravi moški je namreč hlastno, srčno, z velikimi zalogaji. Bourdieu (prav tam 190) meni, da prepričanja o primerni prehrani izvirajo iz razredno in spolno diferenciranih konceptov o telesu. Pripadniki delavskega razreda pojmujejo moško telo kot veliko, močno in mogočno telo, ki ima neizmerno velike potrebe. Zato je že po naravi moški velik jedec. Za tešenje lakote je zanj primerno zlasti meso (rdeče meso, paštete in klobase), čigar kri mu daje moč, energijo in zdravje. Pravi moški poje dvojno količino mesa, in ko deček prvič prejme dvojno porcijo mesa, ve, da je sprejet v skupnost odraslih. Nasprotno pa pri deklicah vstop v odraslost ni zaznamovan s hrano. Chapman (1990 v Mennell et al. 1992: 55) poroča, da so v neki britanski ribiški vasici klobase, pašteta

¹⁵ *Pred časom je eno od slovenskih vinarskih združenj oglaševalo svojo blagovno znamko z oglasom, ki je upodabljal trenutek, ko moška in ženska roka trčita s kozarcem vina. Ženska roka drži kozarec belega, moška pa kozarec rdečega vina. Poleg popularne simbolike barv, kjer je bela barva deviškosti, čistosti, miline, rdeča pa ognja in krvi (torej tudi moči in življenja), sta zgovorni tudi velikosti kozarcev in njun položaj na fotografiji. V oglasu ima osrednje mesto kozarec z rdečim vinom, saj je večji (višji, bolj trebušast) od kozarca za belo vino, in moška roka drži kozarec višje kot ženska.*

iz svinjskega mesa in slanina z belim kruhom značilno moška hrana, medtem ko veljajo za žensko pite iz krhkega maslenega testa. Tudi pijače so spolno zaznamovane – moški pijejo rdeče vino ¹⁵ (dva litra na dan je povsem običajna količina), ženske pa ogromne količine kave. Čeprav avtor ne pove, ali ženske pijejo kavo skupaj ali vsaka zase, je v tem kontekstu zanimiva ugotovitev Darje Zaviršek (1994), da ženske v nekaterih tradicionalnih okoljih gojijo kulturo pitja kave: "... legalne droge, kot so cigarete in kava, imajo med ženskami v tradicionalnejših okoljih pogosto suportivno in ritualno vlogo. Uživanje kave je dejanje, ki povezuje članice različnih socialnih mrež in ohranja njihovo kontinuirano druženje. Za mnoge lahko takšno druženje pomeni tradicionalno obliko samopomoči, podpore in opogumljanja" (str. 184 – 185). Pivo v severovzhodni Angliji ločuje spola podobno kot vino in kava v Bretanji. V tem predelu je posebno močna navezanost na *ale*, v primerjavi z drugje bolj razširjenim *ležakom* (lager). Ale pijejo moški, ležak pa ženske in "nevedna" mladina. Verjame se, da je poznavalec ala lahko samo moški in tudi da se dragoceno znanje o njem lahko posreduje in utrjuje le v klasičnih angleških trdnjavah moškosti – v pivnicah in delavskih klubih (Mennell 1992: 56). V pogovorni slovenščini se uporablja izraz "ženske pijače", ki označuje sladke in aromatične žgane pijače, zlasti različne likerje, martini in druge koktajle. Poleg velikih količin sladkorja vsebujejo tudi manj alkohola kot druga, "moška" žganja, denimo, slivovka, viljamovka ali viski.

Charles in Kerr (1988) sta ugotovili, da družbeno najvišje vrednotena in najdražja hrana pripada posameznikom z največ socialne moči v skupini – očetje pogosteje kot matere in otroci uživajo hrano, ki je v samem vrhu britanske prehranske ideologije. Da bi dobili podatke o visoko vrednoteni hrani, sta informantke vprašali, kaj bi jedle, če bi se hotele nagraditi ali pocrkljati. Najpogosteje so navajale kosilo oz. večerjo v *restavraciji*, ki bi bila pripravljena iz *kvalitetnega mesa* (zrezkov, stegna ipd.) in bi jo spremljal *alkohol*, sledila pa bi ji *torta*. V tem kontekstu so navajale zlasti jedi, ki bi bile pripravljene z dodatkom alkohola in z veliko smetane (prav tam 76). Podatke o dejanskem uživanju visoko vrednotene hrane pa sta dobili s pomočjo dnevnikov o porabi hrane, ki so jih informantke vodile za vsakega člana družine posebej. Naslednja tabela prikazuje spolne in generacijske razlike v uživanju visoko vrednotene hrane.

Tabela 2: Uživanje hrane v štirinajstdnevem obdobju po spolu in starosti – aritmetične sredine

| | Odrasli | | Otroci do 12 let | |
|---------------------------|---------|--------|------------------|----------|
| | moški | ženske | dečki | deklince |
| Meso visokega razreda * | 4,9 | 4,5 | 3,2 | 3,0 |
| Meso srednjega razreda ** | 9,0 | 6,8 | 5,7 | 5,0 |
| Meso nizkega razreda *** | 6,8 | 5,1 | 5,6 | 5,0 |
| Torte | 7,3 | 6,7 | 4,9 | 4,9 |
| Pudingi **** | 7,0 | 7,0 | 9,3 | 9,3 |
| Piškot | 6,4 | 8,0 | 11,5 | 11,1 |
| Sladkarije | 2,6 | 3,5 | 8,0 | 8,2 |
| Alkohol | 4,4 | 2,7 | 0,2 | 0,2 |

N = 150 družin

Vir: Charles & Kerr (1988: 78)

* Zrezki (zlasti goveji), stegno, rebra, perutnina

** Mleto meso, slanina, govedina za golaž oz. enolončnice, drobovina

*** Klobase, salame, paštete, hamburgerji

**** V sopari kuhana slaščica (kipnik) iz maščobe, riža ali moke, jajc in začimb, ki se je topla in ima obliko posode (običajno kupolasto), v kateri se je kuhala.

Tabelo se bere npr.: V štirinajstdnevem obdobju so meso srednjega razreda odrasli moški jedli devetkrat, ženske 6,8-krat, dečki 5,7-krat in deklince petkrat.

V tabeli vidimo, da moški pogosteje kot ženske in otroci uživajo meso vseh kakovostnih kategorij. Prav tako pogosteje malicajo, raziskovalki pripisujeta razloge, da pogosteje uživajo tudi manj kvalitetno meso (prav tam 78). V britanski prehranjevalni ideologiji imajo torte največji ugled med slaščicami. Podatki kažejo, da jih moški pojedjo več kot ženske, kar pa ne drži za druge nižje vrednotene slaščice, kot so piškoti, bonboni in čokolada, kjer je razmerje obratno. Otroci jedo manj kvalitetnega mesa kot odrasli in dečki ga pojedjo več kot deklince. Pri uživanju slaščic med otroki ni opaziti razlik med spoloma, opazimo pa razlike med generacijama. Otroci jedo manj tort in več nižje vrednotenih slaščic kot odrasli. Med odraslimi moškimi in ženskami se kažejo tudi zelo jasne razlike v uživanju alkoholnih pijač, kjer jih moški v povprečju uživajo dvakrat pogosteje kot ženske. Kar zadeva diferencirano uživanje alkohola po spolu, se zdi, da sta raziskovalki prispevali k sociološki vednosti o vzrokih za spolno različne odvisnosti od legalnih drog.

Charles in Kerr (prav tam) se sprašujeta, ali je visok status nekaterih živil posledica tega, da jih odrasli moški uživajo pogosteje kot ženske,

¹⁶ *Tezo dobro ilustrira že večina navodil v receptih za pripravo jedi: duši, potolci, speci, stri, zmečkaj, pretakni, nabodi, presekej, raztrgaj, zreži, zdrobi, ... "Postopki spreminjanja surovih snovi v jedi so serija krvavih bitk in nizkih udarcev" (Halligan 1990, cit. v Lupton 1996: 34).*

¹⁷ *Kadar je bil partner v običajnem času družinskega kosila odsoten in so bile ženske same (z otroki), ponavadi niso kuhale, ampak so pripravile malico ali pa kar izpustile obrok.*

¹⁸ *S kosilom so postregle takoj, ko se je mož vrnil z dela.*

ali pa si družinsko oz. družbeno najvišje vrednotena živila prisvojijo posamezniki, ki imajo največjo družbeno moč. Pri tem pa ne smemo pozabiti, da so pravzaprav ženske tiste, ki delijo hrano po teh spolno različnih vzorcih (prav tam 80). Prepričane so, da moški potrebujejo več hrane že zato, ker so zaposleni zunaj doma, četudi opravljajo fizično povsem nezahtevna dela, kot so pisarniška opravila, nadzorovanje strojev ali prodajanje (prav tam 130 – 133). Poleg tega verjamejo, da imajo moški in dečki po naravi večji apetit in hitrejšo presnovo (prav tam 135). Matere so prepričane, da imajo sinovi in hčerke različne okuse. Dečki naj bi imeli raje "bolj pikantne in težke jedi", kot so hamburgerji, deklice pa "lahke in bolj fine", kot so sladoled, jagode in čokolada. Hkrati naj bi dečki zaradi domnevno višje in močnejše rasti ter več gibanja rabili tudi več hrane (prav tam 110 – 112).

Luptonova (1996) na podlagi izjav informantk in informantov ugotavlja, da je hrana izjemno emocionalno investiran objekt.¹⁶ "Osrednja emocija, ki se stalno pripenja na hrano, je ljubezen – materinska ljubezen, romantična ljubezen in ženina skrb za ugodje moža" (str. 37). K "moškosti" sodi, da ti kuhajo in strežejo s hrano, medtem ko v simbolno zvezo med hrano in "ženskostjo" silijo "kuhanje za druge", "dajanje hrane iz ljubezni", "skrb za zdravje drugih" ipd. Do enakih zaključkov so prišle tudi druge raziskovalke. Ann Murcott (1983), ki je raziskovala prehranjevalne prakse družin v južnem Walesu, je ugotovila, da je moški, mož in oče najpomembnejši strukturni element družinskih kosil, od katerega je odvisno, ali naj ženska, žena in mati sploh kaj kuha,¹⁷ kdaj naj bo skuhano¹⁸ in postreženo ter kaj naj se je. Charles in Kerr (1988) sta opazili, da so informantke zelo natančno opisovale okuse moža in otrok, na vprašanje o lastnih okusih pa so pogosto odgovarjale, da jedo vse: "Raje ustrezem družini. Meni je vseeno, jaz lahko jem vse" (informantka, str. 63).

Družinsko kosilo, ki ustreže moževim željam, je tudi simbolna gesta, ki izraža ženino skrb in zahvalo za preživljanje. Je dobra hrana, ki si jo mož zasluži in potrebuje, ker trdo dela, da njegova družina ne bi trpela pomanjkanja in ki dokazuje, da se ženska dobro znajde v vlogi žene in matere. Če so partnerji odklonili hrano, ki so jo skuhale, so to občutile kot osebno zavrnitev in ne kot golo zavrnitev izdelka. Če so jo zavrnili otroci, tega niso jemale zelo resno, ker so bile prepričane, da so otroci pri jedi pač izbirični. Če so imeli moški posebej radi jedi, ki jih nihče drug v družini ni maral, so jih ženske skuhale posebej zanje; svojih najljubših jedi pa si niso nikoli pripravile ali pa samo takrat, kadar so bile same doma (prav tam 69).

V opisanih primerih hrana funkcionira tudi kot edinstveno darilo, ki na simbolni ravni nima lastnosti prodajnega blaga (commodity), narejenega v sovražnem, neosebnem, dobičkaželnem svetu, ampak je narejen doma z mislijo na prejemnika. Kadar darujejo hrano ženske, jo ponavadi pripravijo same, doma, v zasebnosti, moški pa uporabijo javne, tržne storitve: včasih kupijo čokolado na poti iz

službe, ob posebnih priložnostih pa partnerko peljejo na večerjo v restavracijo. Ženske včasih pripravijo zase in partnerja posebno večerjo, ki ohranja in obnavlja prvotni romantični in erotični odnos med njima in ju ponovno vzpostavlja kot ljubimca. Vsi elementi take večerje zaznamujejo posebno priložnost: razkošnejši jedilnik, slovesno pogrnjena miza, sveče, steklenica vina ipd.

Med domačimi kuharskimi opravili pa je vendarle mogoče najti praviloma moško dejavnost. Warde in Hetherington (1994: 764; glej tudi Goody 1982: 71) poročata, da je pečenje mesa na žaru edino kuharsko opravilo, ki ga opravljajo moški (veliko) pogosteje kot ženske. Razloge, ki pojasnjujejo ta, pretežno moški angažma, najdemo v dejstvu, da gre za napol javno, tehnično enostavno opravilo, ki se opravlja le občasno in v počastitev posebnega (družinskega) dogodka. Še več, ne gre zgolj za navadno kuho, ampak za ritual (oz. performance), v katerem so kot opazovalci udeleženi vsi prisotni. Kuhar je postavljen v središče dogajanja, jed, ki jo pripravlja, pa je umeščena v sam vrh zahodnjaških prehranskih ideologij. Poznavalec jed poliva s pivom – z alkoholno pijačo, ki ima zaradi uglednega mesta v prehranski ideologiji zagotovljeno mesto v predstavi. Vse nujne pripravljalne faze, ki vključujejo nakup, kvašenje in v teh krajih običajno svaljkanje mletega mesa v dlaneh, pa ponavadi opravijo ženske. Kadar ženske pripravljajo meso v prijateljskih krogih, svaljkanje pogosto spremljajo žaljive pripombe s seksualnim prizvokom. Tudi Fiddes (1991) ugotavlja, da ima meso nedvoumne seksualne pomene. Meso ima razširjen sloves vzpodbujevalca moških strasti, pri čemer pa naj bi razvnel bolj živalsko kot pa ljubezensko slo. Vzgojitelji v 19. stoletju so ga odsvetovali najstnikom, da bi na ta način preprečili samozadovoljevanje (Miles 1904, Punch 1977 v Fiddes 1991: 147). Današnji raziskovalni podatki pa, denimo, kažejo, da se vegetarijancem stereotipno pripisuje istospolno orientiranost (prav tam). Zaradi tesne zveze med ženskami in kuhanjem ter ženskim telesom in hrano v času dojenja, hrana simbolizira ženskost že sama po sebi (Counihan 1989 v Lupton 1996: 109). Če temu dodamo še Fiddesove (1991) ugotovitve, da je meso sinonim za hrano, dobimo zvezo: meso = hrana = ženska. Fiddes ugotavlja, da tako moške kot ženske verbalno in ritualno povezujemo z mesom, pri čemer so jezikovne povezave med ženskami in mesom metaforične, med moškimi in mesom pa zelo redke in še takrat metonimične. Povedano drugače, moški so meso v pomenu moči, ženske pa so (simbolna in dejanska) hrana za močne. Slednje je mogoče sklepati tudi na podlagi številnih živalskih vzdevkov, ki jih dajejo moški ženskam (kokoš, krava, koza, kača, lisica, psica, srna, muca, miška ipd.) ter upodobitev žensk v pornografskih kontekstih (npr. v zajčji preobleki). Fiddes navaja tudi druge metaforične zveze med mesom in ženskami, ki jih slovenski jezik ne pozna. Vendar pa v Slovarju slovenskega knjižnega jezika (1995) pod geslom "meso" najdemo tri primere metaforične rabe, ki se

¹⁹ *Enako logiko vdano reproducira oglas za čokolado Gorenjka: "K vragu principi!"*

nanašajo na žensko telo, dele telesa in mlade ženske: "to pravico ima, saj je otrok rojen iz njenega mesa", "ženske na plaži so kazale preveč mesa" in "zrele ženske mu niso všeč, rad ima mlado meso".

Videli smo že, da so slaščice "velika radost otroštva", raziskave pa kažejo tudi, da veljajo v zahodnih družbah za žensko hrano, še zlasti to drži za čokolado. Zahodnjaki verjamejo, da je čokolada, poleg cvetja, najbolj primerno darilo za ženske. Kjer dobivajo moški v dar steklenice dragocenega vina, dobivajo ženske rože in škatle s čokoladnimi bonboni. Oglasi za čokolado mehanično nagovarjajo ženske in otroke. Zlasti oglasi, ki so namenjeni ženskam, predstavljajo ženske like s šibko voljo, za katere je čokolada prevelika skušnjava. Diane Barthel (1989: 431) pravi, da oglasi željo po čokoladi pogosto enačijo z željo po drogi, kjer zlom volje obljublja neizmerne užitke¹⁹ in vendar je ta želja upodobljena na način, ki je za oglaševanje alkoholnih pijač povsem nepomljiv. Elliot in Wotton (1997) ugotavljata precejšnje razlike v upodabljanju spolov pri oglaševanju čokoladnih izdelkov. Moške prikazujejo ponavadi med kakšno dejavnostjo ali po njej (npr. po nogometni tekmi, avtomobilski dirki ipd.), ženske pa nastopajo v oglasih, ki se osredotočajo izključno na jedilni dogodek. Zaprtih oči, v sproščeni telesni drži s pomočjo čokolade odpotujejo v svet čistega užitka in samozadostnosti – popolnoma potopljene v čutno izkušnjo in hkrati odmaknjene od empirične resničnosti.

Oblikovanje embalaže za čokolade, zlasti škatel z boljšimi bonboni, krepí tudi vlogo ženske kot potrošnice. Na škatlah se vrstijo podobe luksuznih nakupovalnih središč (npr. Beverly Hillsa v ZDA, rimska Via Conditi v Italiji) in obljublajo "čokolado z najbolj razkošnim okusom na svetu". Na ta način se vzpostavi simbolna zveza med užitkom in nakupovanjem. Čokolada je že od začetkov uporabe v Evropi luksuzni izdelek z aristokratskimi konotacijami. Na bonbonierah se zato upodablja plemiške like iz preteklosti, npr. kraljice in princeze v okolju dvora. Ekskluzivnost izdelka sugerirajo tudi zlati ali srebrni ovitki bonbonov. Uživanje bonbonov iz take bonboniere potomke kmetov in rokodelcev simbolno vključí v imaginativno alimentarno skupnost družbenih elit (Barthel 1989: 432, glej tudi Falk 1991). Omogoči jim, da za nekaj "sladkih" trenutkov postanejo aristokratke. Na bonbonierah so pogosti tudi romantični simboli. Šampanjec, cvetje in svilene draperije so skorajda kliše v oblikovanju. Po mnenju Diane Barthel (prav tam) šopek cvetja ali en sam cvet (pogosto orhideja) simbolizira vulvo ali kot pravi Bataille: "Tako ženske kot rože si nadenejo živobarven videz, da bi pritegnile oprashaevalca" (str. 34). Podarjanje bonbonier se pojmuje kot pomemben element zapeljevanja. Pričakuje se, da se bodo ženske vdale moškim tako, kot se vdajajo čokoladi – čokolada simbolizira neizogiben zlom seksualnega odpora. Ko odrasel moški prejme za darilo bonboniero, so prekršena pomembna pravila obdarovanja. Zato so podjetja, ki poskušajo razširiti čokoladni trg tudi med moške,

oblikovala izdelke, s katerimi poskušajo pretrgati tradicionalne zveze med čokolado in ženskostjo. Moško identiteto poskušajo ohranjati s posebej oblikovanimi čokoladnimi izdelki: biljardnimi palicami, palicami za golf, nogometnimi žogami ipd. (prav tam 432 – 433).

Tudi raziskava, ki jo je opravila Deborah Lupton (1996), je opozorila na trdna prepričanja o obstoju moške in ženske hrane, ki pa niso vedno vplivala na individualne prehranjevalne vzorce. Informanti/-ke so žensko hrano opisovali z lastnostmi: “lahka”, “sladka”, “mlečna”, “mehka” in “fina”. Med značilno ženske jedi so uvrščali čokolado, pecivo, torte, kanapeje, belo meso, ribe, testenine, solate in zelenjavo. Ženske naj bi imele rade lahko prebavljive jedi in majhne porcije hrane. Razlike med moško in žensko hrano so informanti/-ke opisovali v okviru dualističnega koncepta lahko/težko. Težko hrano so opisovali kot žilavo, hranilno in nasitno, težko prebavljivo in tako, ki obleži v želodcu. Za tako hrano človek potrebuje močne zobe. Za značilno moško jed so navajali meso s krompirjem. Tudi hitra prehrana naj bi bila bolj moška kot ženska –mesne pite, vroče hrenovke, hamburgerji in pivske klobase so namreč jedi, ki jih moški jedo na nogometnih tekmah (prav tam 106 – 107). Imena nekaterih mesnih jedi in sladic v slovenskih gostilnah očitno razlikujejo med žensko in moško hrano. “Gozdarska bržola”, “rokovnjaški zrezek” in “nabodalo na gusarski način” so povsem nekaj drugega kot “hruška lepe Helene”, “breskev Melba” ali “kupa ljubezni”. Deborah Lupton (prav tam 109 – 110) poskuša odgovoriti na vprašanje, zakaj se lahke in sladke jedi povezuje z ženskami. Lahko prebavljivo meso ni meso sesalcev, ampak meso domnevno neinteligentnih živali: kokoši, piščancev in puranov. Popularne predstave o ženskah pogosto vključujejo prepričanja, da so ženske vztrajno nelogične in intelektualno manj sposobne od moških. Slaščice tudi niso nujne za preživetje. Posameznica jih v resnici ne potrebuje, le želi si jih lahko. Skladno z vladajočimi predstavami ženske tudi težje kot moški kontrolirajo čustva, njihov duh kloni hitreje in zato se pričakuje, da se bodo težko uprle kulinaričnim skušnjavam.

Sklep

Videti je, da je v družbah, ki tako rade poudarjajo razlike med svojo domnevno kultiviranostjo v primerjavi s “primitivnimi” skupnostmi, uživanje nekaterih skupin živil osnovni način vzpostavljanja socialnih hierarhij. Še več, opaziti je mogoče kopico prehranjevalnih tabujev, kjer se hrana, ki pripada posameznikom z največ družbene moči v skupinah (rdeče meso, alkoholne pijače, začimbe), prepoveduje ali vsaj omejuje t. i. utišanim socialnim subjektom. Dandanes to velja zlasti za otroke. Raziskovalni in statistični podatki kažejo, da so slojevske, spolne in generacijske razlike v prehrani še vedno družbeno dejstvo, ki relativizira modro misel, da se o okusih ni vredno prepirati.

LITERATURA:

- ANTIČ, I. (1996): "Manj žri brat. Meso: od razkošja za izbrance do množičnega proizvoda z negotovo prihodnostjo", **Delo – Sobotna priloga**, 10. 8. 82.
- ASHKENAZI, M. (1991): "From tachi soba to naorai: cultural implications of the Japanese meal", **Social Science Information**, št. 2.
- BARTHEL, D. (1989): "Modernism and Marketing: The Chocolate Box Revisited", **Theory, Culture and Society**, št. 6.
- BEARDSWORTH, A. in KEIL, T. (1992): "The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers", **The Sociological Review**, št. 2.
- BEARDSWORTH, A. in KEIL, T. (1997): **Sociology on the Menu**, London-New York: Routledge.
- BOURDIEU, P. (1996): **Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste**, Routledge, London.
- BURGOYNE, J. in CLARKE, D. (1983): "Food and Family Reconstitution", v: Murcott, A. (ur.): **The Sociology of Food and Eating**, Gower, Aldershot.
- CALNAN, M. in CANT, S. (1990): "The Social Organisation of Food Consumption: a Comparison of Middle Class and Working Class Households", **International Journal of Sociology and Social Policy**, št. 2.
- CHARLES, N. in KERR, M. (1988): **Women, food and families**, Manchester University Press, Manchester.
- CRANE, F. G. (1994): "Profiling the Health Food Store Shopper", **Journal of Food Products Marketing**, št. 1.
- DITTMAR, H. (1992): **The Social Psychology of Material Possessions**, Harvester Wheatsheaf/St. Martin Press, Hertfordshire.
- ELLIOT, J. in WOOTON, A. J. (1997): "Some ritual idioms of gender in British television advertising", **The Sociological Review**, št. 3.
- ELLIS, R. (1983): "The Way to a Man's Heart: Food in the Violent Home", v: Murcott, A. (ur.): **The Sociology of Food and Eating**, Gower, Aldershot.
- FALK, P. (1991): "**Homo Culinaris: towards an historical anthropology of taste**", **Social Science Information**, št. 4.
- FIDDES, N. (1991): **Meat. A Natural Symbol**. Routledge. London-New York.
- FISCHLER, C. (1988): "Food, self and identity", **Social Science Information**, št. 2.
- GODINA – GOLJJA, M. (1996): **Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja**, Založba Obzorja Maribor, Maribor.
- GOODDY, J. (1982): **Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology**, Cambridge University Press, Cambridge.
- JAMES, A. (1990): "The god, the bad and the delicious: the role of confectionery in British society", **The Sociological Review**, št. 4.
- LUPTON, D. (1996): **Food, the Body and the Self**, Sage, London.
- MENNEL, S., MURCOTT, A. in VAN OTTERLOO, A. H. (1992): **The Sociology of Food**, Sage, London.
- MONTANARI, M. (1994): **The Culture of Food**, Blackwell, Oxford/Cambridge
- MURCOTT, A. (1983): "It is a pleasure to cook for him: Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households", v: Gamarnikow, E., Morgan, D., Purvis, J. in Taylorson, D. (ur.): **The Public and the Private**, Heineman Educational Books, London.
- SKUŠEK, Z. (1996): "Mleko ni voda", v: Bogovič, L. in Skušek, Z. (ur.): **Spol Ž**, ISH, Ljubljana.
- WARDE, A. in HETHERINGTON, K. (1994): "English household and routine food practices: a research note", **The Sociological Review**, št. 4.
- ZAVIRŠEK, D. (1994): **Ženske in duševno zdravje**, Visoka šola za socialno delo, Ljubljana.