

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Jure Vižintin

Uporabnost kulinaričnega trikotnika Claude Lévi-Straussa v
družboslovnem raziskovanju prehrane

Diplomsko delo

Ljubljana, 2011

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Jure Vižintin

Mentorica: doc. dr. Karmen Šterk

Uporabnost kulinaričnega trikotnika Claude Lévi-Straussa v
družboslovnem raziskovanju prehrane

Diplomsko delo

Ljubljana, 2011

Kot otrok sem se zabaval ob zavisti angelov. Babica mi je pogosto prigovarjala, ker sem bil po njenih merilih bolj neješče sorte, da je hrana, ki mi jo nudi, tako dobra, da bi »jo še angelčki papali«. Ker pa se (kot tudi nihče drug v ateistični družini) nisem znal ravno poistovetiti s težo hrepenenja nesmrtnih bitij po zemeljskih užitkih, sem se na ta račun pozabaval.

Predstavljal sem si, kako angeli izgubljajo živce ne samo ob tem, da sami ne morejo okusiti moje hrane, ampak še bolj ob tem, da je jaz nočem okusiti. Dokler sem držal usta zaprta, so angeli noreli in pokali od besa. Hrana, ki je nisem zaužil je imela nad njimi absolutno moč.

Danes sem prepričan, da ko angel pade na zemljo, gre najprej na kosilo.

Za Jerico Zupančič, 1924-2009

Uporabnost kulinaričnega trikotnika Claude Lévi-Straussa v družboslovnem raziskovanju prehrane

Kulinarični trikotnik 'surovo-kuhano-gnilo' je Claude Lévi-Strauss izdelal na podlagi lingvističnega trikotnika Romana Jacobsona in z njim ponazoril, kako je človeška prehrana jezikovno strukturirana, kako se uporablja kot komunikacijsko orodje ter kako služi za označevanje in poglobljanje statusnih, razrednih, etničnih, etičnih, političnih in drugih razlik med ljudmi. Kulinarični trikotnik v družboslovni analizi prehrane velja za klasiko, ki je spodbudila številne raziskovalce k iskanju točk, na katerih se v prehrani vzpostavljajo identitete in razlike.

V diplomskem delu se najprej poglobimo v izvorni kulinarični trikotnik ter raziščemo njegov kulturni status in vpliv na razvoj družboslovnih študij prehrane, nato pa njegovo praktično uporabnost preizkusimo na dveh primerih. Na prvem primeru si ogledamo, kako je sodobni ameriški kulturni antropolog Dylan Clark operacionaliziral kulinarični trikotnik za potrebe kulturološke analize pankerske subkulture. V drugem primeru skušamo uporabiti kulinarični trikotnik za odkrivanje novih pomenov in relacij v raziskavi prehranskih vzorcev v Sloveniji: ugotovitve raziskave Življenjski stili v medijski družbi (Tivadar 2002) smo postavili v kontekst kulinaričnega trikotnika in nato podatke iz raziskave aplicirali v prostor kulinaričnega trikotnika ter jih opazovali v relaciji do treh opozicijskih kategorij - surovo, kuhano, gnilo.

Ključne besede: prehrana, status, identiteta.

Usability of Culinary triangle by Claude Lévi-Strauss in contemporary foodways research

Claude Lévi-Strauss created the culinary triangle raw-cooked-rotten (based on linguistics triangle of Roman Jacobson) to demonstrate, how human food (foodways) is structured as a language, how it is used as a communication system and how it is employed to mark and deepen the status, class, ethnic, ethic, political and other distinctions between people. The culinary triangle is regarded as a classic work in the context of food studies in social sciences for it has inspired numerous thinkers to search for places in foodways, where identity and difference are established and negotiated.

In this paper we explore the origins of the culinary triangles' cult status, its influence on food studies in social sciences and put its practical applicability to test. First we observe the method, by which a contemporary American cultural anthropologist Dylan Clark operationalized culinary triangle for the cultural analysis of punk subculture. In the second case we used the culinary triangle to discover new meanings and relationships in the study of foodways in Slovenia. We set the findings of the research Življenjski stili v medijski družbi (Tivadar 2002) in the context of culinary triangle and applied the data to the space of the culinary triangle in the relation to the three categories - raw, cooked, rotten.

Keywords: food, status, identity.

Kazalo:

1	Uvod	8
2	Prehrana in kulturne študije	12
2.1	Strukturalizem in prehrana.....	14
2.2	Strukturalizem in trikotniki dvojnih opozicij.....	16
2.3	Temeljni strukturalistični misleci na področju prehrane	19
2.3.1	Claude Lévi-Strauss	19
2.3.2	Mary Douglas	20
2.3.3	Roland Barthes.....	21
2.3.4	Pierre Bourdieu	21
2.3.1	Claude Fischler.....	22
3	Kulinarični trikotnik Claude Lévi-Straussa	24
3.1	Primarna oblika kulinaričnega trikotnika.....	24
3.2	Razvita oblika kulinaričnega trikotnika	26
3.3	Dobrine za misliti.....	27
4	Kuhano in gnilo: pankerska kuhinja in kulinarični trikotnik	29
4.1	Pankerske prehranske prakse in prehranska politika.....	32
4.2	Surova kritika kuhane monokulture.....	34
4.3	Okus pravično ukradene hrane	35
4.4	Osvobodjena dobrina in negativna družbena mobilnost.....	35
4.5	Surovo in gnilo proti kuhanemu	36
5	Pogled na Slovence skozi kulinarični trikotnik	38
5.1	Povzetek »prehranskega dela« raziskave Življenjski stili v medijski družbi	38
5.2	Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik	44
5.3	Surovo, kuhano in gnilo v lokaliziranem kontekstu	45
5.4	Barvni krog prehranjevalnih vzorcev	49
5.5	Diagrami distinkcij – Bourdieuzacija kulinaričnega trikotnika	50
5.5.1	Distinkcija 1 - spol	53
5.5.2	Distinkcija 2 - dohodek	54
5.5.3	Distinkcija 3 – starost	55
5.5.4	Klasifikatorna moč okusa za glasbene zvrsti.....	56
5.6	Sklep – tri linije distinkcije.....	59

6	Zaključek	61
7	Literatura.....	67

Kazalo slik:

Slika 2.1: Prikaz opozicijskih barv na barvnem krogu	17
Slika 2.2: Trikotnik prometne signalizacije.....	18
Slika 3.1: Kulinarični trikotnik - primarna oblika	24
Slika 3.2: Kulinarični trikotnik - razvita oblika	26
Slika 4.1: Prepoznavni znak Black Cat Cafe	30
Slika 4.2: Pankerski kulinarični trikotnik.....	31
Slika 5.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji, 2001	40
Slika 5.2: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik	47
Slika 5.3: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik – barvni krog	49
Slika 5.4: Primer prikaza podatkov na mrežnem grafu - spol	52
Slika 5.5: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Spol.....	53
Slika 5.6: Prehranjevalni vzorci v sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Dohodek	54
Slika 5.7: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Starost	55
Slika 5.8: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Okus za glasbo.....	57
Slika 5.9: Tri linije distinkcije	59
Slika 6.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik – barvni krog, Ljubljana, 2011	65
Slika 6.2: I.C. H., Das Hermes Trimegists, Leipzig, 1782.....	65

1 Uvod

»The spice extends life. The spice expands consciousness. The spice is vital to space travel. He who controls the spice, controls the universe« (Lynch 1984).

Označevalec glavnega vzvoda moči aristokratske medplanetarne elite v kulturnem znanstveno-fantastičnem trilerju *Dune* ni naključno izbran. Beseda »začimba« tako močno simbolizira tisto dimenzijo človeške prehrane, ki s pomenom in strastjo nadgrajuje njeno osnovno, hranilno vrednost, da je postala univerzalni simbol vsega, kar sicer instrumentalizirani živalski realnosti preživetja daje človeške vrednote veselja, užitka, pomena in smisla. Prehrana, tako kot fiktivna Začimba (Spice Melange¹), poleg tega, da (1) podaljšuje življenje, še (2) razširja zavest in (3) omogoča potovanje v vesolju. Hrana je gorivo, droga in orodje moči. Simbolna komponenta hrane je eden od temeljev kolektivne in individualne identitete ter integralni del človeškega dožemanja sveta.

Če povzamemo z besedami legendarne avtorice kulinarčne proze M.F.K. Fischer: »Hrana se dotika vsega. Je osnova vsakega gospodarstva, označuje socialne razlike, meje, vezi in nasprotja ter nenehno razvija uprizoritve spolnih, družinskih in skupnostnih odnosov« (Counihan in Van Esterik 2008, 3).

V zgodovinski perspektivi vsekakor ne moremo spregledati vpliva hrane na družbo. Domnevne besede francoske kraljice, da če ljudje »nimajo kruha, naj jedo potice«, so na primer dobra ponazoritev razmer, ki so sprožile francosko revolucijo. Pomanjkanje popra, kot opazuje Carlo M. Cipolla (2002), je sokrivo propada Zahodnega rimskega cesarstva in mračnosti prve polovice srednjega veka. Njegova vrnitev, po zaslugi križarskih pohodov, ki jih je sprožilo prav pomanjkanje popra, in podjetnih Benečanov, pa je katalizirala gospodarski in

¹ Tudi dopolnilni označevalec »Melange« je povezan s hrano. Wiener Melange je namreč germanska verzija kapučina – slastne mešanice kofeinske kave s stepenim mlekom.

ustvarjalni razcvet druge polovice srednjega veka ter ustvarila podlago za rojstvo renesanse. Poper je bil trgovska valuta, temelj ekonomije, zdravilo, poživilo in predvsem afrodizijak². Nemško osvajanje ozemlj (Drang nah Osten) med Elbo in Odro v 12. in 13. stoletju, je poganjala želja po medu, pšenici in divjačini, kajti zemlja »odurnih« Slovanov naj bi kar pokala od obilja (Cipolla 2002). Strast do vina je sprožila stoletno vojno med Anglijo in Francijo, drugih dogodkov, ki jih je poganjala strast do alkohola, pa raje ne začnemo naštevati.

Hrana je, v jeziku Marcela Maussa, totalno družbeno dejstvo in univerzalen dar. Ob porokah, pogrebih, praznovanjih, ob »petkih in svetkih«, za ljubimce, družino, družinske člane, goste, gostitelje, sodelavce, prijatelje in seveda, za bogove. »V naravi hrane je, da si jo delimo; če je ne delimo z drugimi, 'ubijemo njeno bistvo', jo uničimo zase in za druge«, pojasnjuje nauk stare brahmanske teologije in eden najstarejših naukov indijske nacionalne morale (Mauss 1996, 122). Hrana je lahko totem ali tabu. Kot totem je čaščena v vsej svoji večplastni (politični) moči, kot tabu je strašljiva nosilka bolezni, smrti, tujosti in tesnobe. Hrana je vse prej kot vsakdanja nepomembnost - kulinarika je eden izmed ključnih ideoloških aparatov družbe, odnos do prehrane pa sega globoko v človekovo osebnost. Resda jemo, zato da živimo, vendar to vse prej kot pojasnjuje množstvo trenutkov, načinov in priložnosti, v katerih živimo, zato da jemo. Dobra hrana je začimba življenja.

Prehrana je torej več kot zgolj vsota hranil, ki jih vnašamo v svoje telo. Hrana je sicer nujna za delovanje telesa, vendar je pomembnost hranilne vrednosti zaužite hrane neprimerljivo manjša od pomembnosti njene simbolne vrednosti. »Prehranjevanje je del zapletenega sistema idej, dožemanj, norm, vrednot, čustev in vedenj, zato pri prehranjevanju nikoli ne gre samo za potešitev lakote, ampak tudi za izraz, kako smo se naučili gledati na svet« (Monaghan in Just 2008, 48).

² To je sicer zelo motilo katoliške elite, vendar ne dovolj, da bi se odrekli bogatim »provizijam«, ki so jim jih zaradi trgovanja s »hudičevim, poganskih blagom« izplačevali pobožni trgovci, in ki jih danes lahko opazujemo transformirane v mogočne italijanske katedrale.

Hrana je hranljiva samo, če poleg telesa nahrani tudi dušo. V nasprotnem primeru je neužitna, neprebavljiva ali strupena. Vendar pa to ne velja v obratni smeri – hranljiva je lahko tudi hrana, ki je ne zaužijemo – prehranske prepovedi in omejitve so namreč orodja, s katerimi skozi odrekanje hranimo našo kolektivno in individualno dušo. Simbolno lakoto lahko poteši tudi hrana, ki jo zavrnamo.³

Ob prelomu tisočletja opazamo izredno poplavo literature na temo prehrane v številnih disciplinah, ki se doslej hrani niso pretirano posvečale, kot so filmske študije, arhitektura, filozofija, geografija, psihologija, kot tudi v tradicionalnih s prehrano povezanih disciplinah, kot so nutricionistika, živilska tehnologija, medicina in agrikultura.

Urednici najpomembnejše antologije kulturno-antropoloških del na temo prehrane, Carol Couninhan in Penny Van Esterik vidita tri vrste razlogov za povečano zanimanje družbenih ved za prehrano:

1. feminizem in ženske študije so legitimirale to tipično žensko domeno človeškega vedenja in prehrano vzpostavile kot feministično temo, ki presega okvirje analize motenj hranjenja.

2. politizacija prehrane in vzpon s hrano povezanih družbenih gibanj so povečali zavest o neposredni povezanosti med potrošnjo in produkcijo

3. ko je hrana postala **legitimna akademska tema** so njena drugačnost, bogastvo in razpon akademikom odprli **neomejen vir navdiha za raziskave** – »hrana povezuje dušo in telo, sebe in drugega, zasebno in politično, materialno in simbolično« (Counihan in Van Esterik 2008, 1-2).

Največji prispevek k družboslovni analizi prehrane je doslej prišel s področja kulturne antropologije. Ob pionirskem delu Audrey Richards je bila Margaret

³ Zelo nazorno ponazoritev ekstremne oblike tovrstnega načina prehranjevanja najdemo v študiji Sveta anoreksija (1985), v kateri Rudolph Bell opazuje fanatično odrekanje hrani, kot načinu s katerim so se italijanske srednjeveške svetnice zblíževale z bogom.

Mead prva, ki je artikulirala centralnost prehrane za človeško kulturo in s tem tudi za znanost o družbi (Counihan in Van Esterik 2008, 3). V 60. in 70. letih 20.st. so prehrano proučevali tudi vodilni strukturalisti/semiotiki (Lévi-Strauss, Mary Douglas, Roland Barthes, Pierre Bourdieu) in odprli zanimivo področje prehrane kot nosilca pomenov in graditelja družbenih struktur ter dokončno utrdili prehrano kot pomembno in legitimno akademsko temo.

Začetnik te smeri, Claude Lévi-Strauss, v klasičnem delu Totemizem danes (1962) uvede (zdaj že zelo obrabljeno) distinkcijo med »dobrinami za jesti« in »dobrinami za misliti«, v Divji misli (1962) se ukvarja s prehranskimi prepovedmi, v prvem delu Mitologik - Surovo in kuhano (1964) raziskuje mitološki izvor ognja in s tem kuhanja ter v samostojnem članku Kulinarični trikotnik (1966) prikaže, kako je *hrana strukturirana kot jezik*. Vprašanja politike, hegemonije in medčloveških odnosov v navezavi na prehranske navade s tem postanejo zanimiva ne le za antropologe temveč med drugimi tudi za takrat hitro razvijajočo se disciplino kulturnih študij.

Lévi-Strauss se sicer za kulturne študije ni izkazal kot pretirano uporaben⁴ (Stanković 2006, 59), vendar pa so njegova dela na temo prehrane »spremenila skoraj vse, ki delajo na tem področju« (Mennell 1996 v Ashley in drugi 2004, 28). Za kulturne študije prehrane je torej Lévi-Strauss, kljub nepriljubljenosti med teoretiki te šole, temeljni avtor.

⁴ Predvsem zato, ker je njegov »anti-humanistični« strukturalizem, ki zavrača vlogo posameznika kot soustvarjalca družbenih struktur, v ostrem nasprotju s projektom kulturnih študij, katerega ključna rdeča nit je povečevanje kreativnega vpliva posameznika na »interaktivno« matrico kulture.

2 Prehrana in kulturne študije

V kulturnih študijah se o prehrani sprašujemo z vidika njenega vpliva na produkcijo pomena in identitete ter konstruiranja in vzdrževanja razmerij moči. S te perspektive se za prehrano zanimajo še sociologija, antropologija in kulturna geografija (Ashley in drugi 2004, 59).

Prehrano v kulturnih študijah lahko obravnavamo iz treh zgodovinsko-kulturoloških perspektiv: strukturalistične in njej nasprotne kulturno-teoretske ter gramschijanske, ki je delno uspela sintetizirati prvi dve (Ashley in drugi 2004, 1-25).

Strukturalisti se nagibajo k ideji, da mentalne in socialne strukture obstajajo pred njihovimi nosilci (ljudmi) ter da jih (ljudi) definirajo in organizirajo tako, kot je potrebno za vzdrževanje neenake družbe. Teoretiki kulturnih študij na drugi strani vzpostavljajo človeka kot ustvarjalca svoje lastne zgodovine in soustvarjalca temeljnih družbenih struktur. Strukturalizem išče univerzalnosti v kulturi, kulturne študije pa se bolj zanimajo za specifične lokalizirane »drame mikrodominacije in mikroupora« torej za mesta, kjer se strukture vzpostavljajo (Ashley in drugi 2004, 10-13).

Gramschijanska⁵ perspektiva izhaja iz spoznanja, da dominantne skupine vladajo z določeno stopnjo konsenza s strani podrejenih in da je vzdrževanje tega konsenza odvisno od stalno razvijajočega se razmerja med obema skupinama. Gramschi meni, da so v družbah, ki ne trpijo lakote, družinski obrok, nedeljski žar ali skodelica čaja kulturne prakse, skozi katere se rekonstruira »zdravorazumski« pogled na svet. Trditev Ludwiga Feuerbacha, da »človek je kar jé«, po njegovem izhaja iz statičnega pogleda na »človeško naravo«, zato poziva k postavitvi bolj dinamične verzije prehranske kulture. Pristopi, ki enačijo

⁵ Antonio Gramschi (1891-1937), italijanski socialist in prodoren marksistični teoretik. S konceptom »hegemonije«, ki izhaja iz teze, da se kulturna prevlada vzpostavlja s strinjanjem podrejenih in se reproducira v stalnem diskurzu med vladajočimi in vladanimi, je uspešno presešel Marxov ekonomski determinizem in iz prezgodnjega groba močno vplival na razvoj kulturnih študij.

hrano, ki jo jemo, s hrano, ki jo izbiramo, namreč ignorirajo materialne, kulturne in družbene omejitve, ki lahko omejujejo našo svobodo izbire. (Ashley in drugi 2004, 18) »Okus ni samo odraz naše identitete ampak tudi konstruira kulturno identiteto: resda smo, kar jemo, ampak to kar jemo tudi producira to, kar smo« (Bell in Valentine 1997 v Ashley in drugi 2004, 60).

Za potrebe te diplomske naloge se bomo nekoliko bolj poglobili v strukturalizem.

2.1 Strukturalizem in prehrana

Strukturalizem je v družboslovnem proučevanju prehrane prepoznal in utemeljil, da je okus kulturno oblikovan in družbeno nadzorovan. Strukturalistični pristop se skuša izogibati ad-hoc sklepanju, biološkemu redukcionizmu in etnocentrizmu (Mennel 1992, 8) in trdi, da analizira 'globoke' strukture človeške misli in celo razuma (*l'esprit humaine*) (Goody 1996, 17).

Pomembnejši strukturalistični avtorji študij o prehrani, ki jih Marvin Harris⁶ (1998) nekoliko cinično naslavlja s »champions of good to eat school«⁷, so Poleg Lévi-Straussa še antropologinja Mary Douglas, semiolog Roland Barthes in sociologa Pierre Bourdieu in Claude Fischler (Mennel 1996, 6).

Slabost strukturalističnega pristopa po Mennellu (1992, 8) izhaja iz tega, da se zaradi fanatičnega izogibanja etnocentrizmu pomika na pol ekstremnega kulturnega relativizma, kjer oslepi za možnost, da se na prehranske navade in predvsem njihov izvor pogleda s čisto praktične perspektive namena, funkcije in uporabnosti.

Strukturalisti so v precejšnji meri 'esencialisti' - s pripisovanjem izključno enega pomena hrani kot tekstu spregledajo dinamične, kontekstualne in pogosto nasprotujoče si pomene prehranskih praks. Njihov vpogled v statične vzorce v prehranskih navadah je sicer poučen in izčrpen, težko pa razlaga spremembe, svobodno voljo in na splošno življenjsko izkušnjo prehranjevanja (Lupton 1996, 12; Mennel 1985, 13-14).

⁶ Marvin Harris je velik nasprotnik strukturalističnega pristopa in zavrača semiotske interpretacije ter razlaga prehrano skozi kulturni materializem, ki izhaja iz ekonomske in ekološke utilitarosti. Razvpit je postal predvsem z razlagami prehranjevalnih tabujev in je v antropologiji deležen številnih kritik - večina antropologov njegovega dela ne jemlje resno (Baskar 2004, 57)

⁷ Claude Lévi-Strauss, je v enem svojih ključnih del Totemizem danes (Le Totemisme aujourd'hui, 1962) zapisal, da so totemske živali hrana za razmišljanje in da niso »totemizirane« zaradi njihove ekonomske vrednosti (kot menijo funkcionalisti/materialisti), ampak da imajo ekonomsko vrednost že same na sebi kot dobrine za dušo (Levi-Strauss 1994, 130) Avtor te formulacije sicer ni ponovil v nobenem od kasnejših, za področje prehrane pomembnejših del, a vseeno je postala del 'akademske folklore' in označila celotno področje družboslovnega proučevanja prehrane.

Glavnim kritikom strukturalizma, pripadnikom razvojno-zgodovinskega pristopa, med katere spadajo dela Harrisa (1986), Goodyja (1982), Mennella (1985) in Mintza (1985), je skupno nezadovoljstvo s strukturalistično dediščino, čeprav obstaja v obeh pristopih precej podobnosti. Razvojno-zgodovinski pristop ne zavrača moči simbolnega pomena hrane v oblikovanju in nadzorovanju družbenega vedenja, meni pa, da je pri analizi prehrane potrebno upoštevati zgodovino razvoja kultur in njen vpliv na obstoječe prehranske prakse (Mennell 1992, 14). Pomenov v prehrani po besedah Mintza ne moremo preprosto »brati« (Lévi-Strauss, Barthes) ali »dešifrirati« (Douglas), saj nastajajo v konkretnih kulturnih aplikacijah (Mennell 1992, 17; Mintz 1985, 14).

Kljub ostrim kritikam in relativni nepopularnosti v zadnjih dveh desetletjih strukturalizem še vedno zaseda pomembno mesto v družbenih vedah. Ideje te šole so namreč radikalno preobrazile in sooblikovale sodobne družbene vede, na področju prehrane pa postavile temelje za razvoj razburljive akademske teme.

Najprej pa si pogledajmo, za kaj pri strukturalizmu sploh gre.

2.2 Strukturalizem in trikotniki dvojnih opozicij

Edmund Leach, britanski socialni antropolog in mojster dobrega akademskega pisanja pravi o strukturalizmu sledeče:

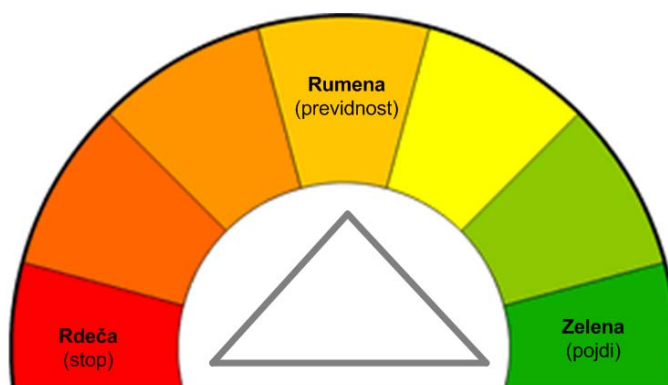
Generalni argument gre nekako takole: Kar vemo o zunanjem svetu, dojamemo preko svojih čutov. Fenomeni, ki jih dojemamo, imajo karakteristike, ki jim jih pripisujemo, zaradi načina na katerega delujejo naši čuti in načina, na katerega naši možgani razvrščajo in interpretirajo sprejete dražljaje. Pomembna lastnost procesa razvrščanja je, da si razsekamo kontinuum časa in prostora s katerim smo obkroženi v segmente, tako da si predstavljamo okolje kot ogromno število samostojnih stvari, ki pripadajo različno poimenovanim kategorijam ter da dojemamo čas kot sekvence ločenih dogodkov. Skladno s tem, ko kot ljudje ustvarjamo umetne stvari (vse vrste artefaktov) ali razvijamo ceremonije ali pišemo zgodovino, imitiramo naše razumevanje narave: izdelki naše kulture so segmentirani in urejeni na enak način, kot sklepamo, da so segmentirani in urejeni izdelki narave (Leach 1989, 15).

Za ponazoritev principa segmentiranja naravnih fenomenov Leach uporabi primer vizualne percepcije barv, ki jih ljudje dojemamo kot samostojne, enoznačno poimenovane enote barvnega spektra, čeprav je barvni spekter v resnici kontinuum s popolnoma nejasnimi prehodi med barvami - vijolična se preljuje v modro, modra v zeleno, zelena v rumeno, rumena v oranžno in oranžna v rdečo. V tako kategorizirani barvni skali izločimo opozicijski barvi (glede na valovno dolžino) rdečo in zeleno ter ju izenačimo z drugimi bipolarnimi pari kot so črno-belo, toplo-hladno, plus-minus, življenje-smrt, predvsem pa stoj-pojdi oziroma ne-da.

Poleg opozicijskih barv pa za označevanje potrebujemo še eno barvo, ki se dovolj razlikuje od obeh osnovnih barv, da lahko označuje posebna stanja, ki jih bipolarni par zelena-rdeča ne more zaobjeti. Zelena in rdeča sta obe barvi iste (nizke) svetilnosti (luminosity) in kot njuno nasprotje na drugi strani barvnega kroga najdemo barvo najvišje svetilnosti - rumeno, ki služi kot posrednik med zeleno in rdečo ter kot nosilec presežka pomena, ki izhaja iz neudobnega dejstva, da rumena ni ne zelena ne rdeča oziroma da je in zelena in rdeča. Sistem treh barv (rdeča-rumena-zelena), ki izhaja iz t.i. dvojne opozicije, je

eden glavnih univerzalnih označevalnih komunikacijskih sistemov, ki zagotavlja razumljivost preprostega sporočila v vseh industrializiranih družbah, kot tudi v družbah, ki ne poznajo prometne signalizacije, saj je maksimalna oddaljenost med temi barvami v barvnem krogu in njihovo sekvenčno zaporedje (rdeča-rumena-zelena - Slika 2.1: Prikaz opozicijskih barv na barvnem krogu) univerzalni naravni fenomen, povezuje med rdečo kot barvo in krvjo kot substanco pa očiten znak za »stop/nevarnost« (Leach 1989).

Slika 2.1: Prikaz opozicijskih barv na barvnem krogu

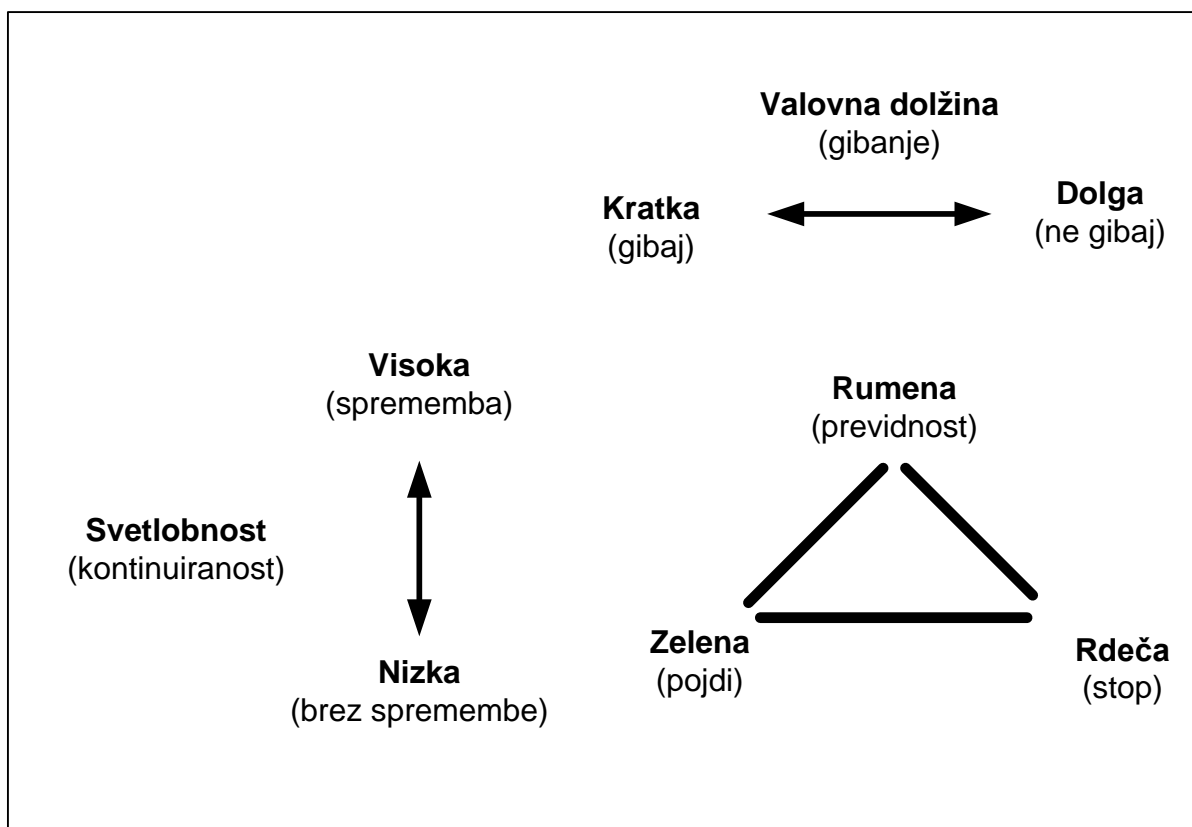


Vir: povzeto po Leach (1989, 19).

Če te barve postavimo drugo drugo nasproti v trikotnik, tako da je zgoraj rumena, spodaj pa sta rdeča in zelena (Slika 2.2: Trikotnik prometne signalizacije), dobimo parafrazirani klasični lingvistični trikotnik⁸, ki nakazuje, kako naš spoznavni aparat transformira naravne fenomene v kulturne fenomene (Leach 1989).

⁸ Lingvistični trikotnik je razvil Roman Jakobson, utemeljitelj sodobne lingvistike in akademski sopotnik Claude Lévi-Straussa. Jakobson ugotavlja, da je v vseh jezikih kompleksen sistem opozicij med fonemi zgolj »multidirekionalna elaboracija preprostejšega sistema, ki pa je enaka povsod« - gre za kontrast med samoglasnikom in soglasnikom, ki skozi dvojno opozicijo med »kompaktnostjo« in »difuznostjo« (samoglasniškostjo in soglasniškostjo) ter med »akutnostjo« in »gravisnostjo« (ustnostjo in zobnostjo) generira samoglasniški trikotnik u/a/i in soglasniški trikotnik p/k/t (Leach 1989; Močnik 1994,158).

Slika 2.2: Trikotnik prometne signalizacije



Vir: Leach (1989, 19).

Strukturalisti menijo, da imajo taki »trikotniki dvojne opozicije« zelo široke aplikacije. Na podlagi analize fonema Romana Jacobsona, ki izhaja iz dela začetnika semiologije Ferdinanda DeSaussureja, je Lévi-Strauss prišel do teze, da so tudi druge oblike kulturnega izražanja, kot so na primer sorodstvo, religija in prehrana organizirani (strukturirani) na enak način, kot je organiziran jezik (Leach 1989, 19-25).

S strukturalistične perspektive so o hrani razmišljali različni raziskovalci. V nadaljevanju predstavljamo strukturaliste, ki so s svojimi idejami najmočnejše zaznamovali družboslovno raziskovanje prehrane.

2.3 Temeljni strukturalistični misleci na področju prehrane

2.3.1 Claude Lévi-Strauss

Claude Lévi-Strauss je izpostavil kuhanje kot fundamentalno artikulacijo distinkcije med naravo in kulturo ter poudaril, da vsaka poznana kultura vsaj del svoje hrane sprocesa s kuhanjem - poleg jezika je kuhanje resnično univerzalna človeška aktivnost. Transformacija hrane z ognjem je univerzalna kulturna transformacija iz surovega, kar je za Lévi-Straussa najgloblji izraz transformacije narave v kulturo, oziroma načina, s katerim ljudje aktivno ustvarjajo razliko med naravo in samim sabo (Fiddes 1991, 88).

Te ideje Lévi-Strauss najbolj plastično ponazori v svojem na področju študij prehrane zelo razvpitem delu *Kulinarični trikotnik* (1965), v katerem na diagramu prikaže tranzicijo iz narave (surove sestavine) v kulturo (užiten obrok), ki jo v procesu elaboracije opravi hrana (Beardsworth in Keil 1997, 61).⁹

Kulinarične kategorije so za Lévi-Straussa predstavljale dvojno fascinacijo: na eni strani vodijo k razumevanju specifičnih kultur, saj je po njegovo prehrana jezik, v katerega so nezavedno prevedene družbene in kulturne strukture, na drugi strani pa vodijo k razkrivanju fundamentalnih univerzalnih struktur človeške misli. Raziskovanje univerzalnih vzorcev človeškega razuma je tudi glavni motiv njegove razprave o kulinaričnem trikotniku (Mennell 1992, 9), a bolj ko Lévi-Strauss razvija razlago, bolj se zdijo njegove trditve idiosinkratične in bizarne, zaradi česar številni avtorji dvomijo o analitični in hevristični uporabnosti trikotnika - Mennel (1985, 9) poudarja, da je njegov poskus razlage prehrane v evropskih družbah skozi kulinarični trikotnik neuporaben in da se skuša iz tega izviti z regresijo v zdravorazumske argumente. Goody (1982, 31) pa opozarja, da gre pri Lévi-Strausovi argumentaciji za določeno mero cirkularnosti - z analizo površinskih struktur (kot je kulinarična praksa) lahko razkrijemo globoke strukture človeškega razuma, ki generirajo površinske efekte, ki jih opazujemo. (Beardsworth and Keil 1997, 62).

⁹ Več o kulinaričnem trikotniku v poglavju 3. *Kulinarični trikotnik Claude Lévi-Straussa*.

2.3.2 Mary Douglas

Mary Douglas trdi, da je potrebno vzpostaviti jasno razliko med estetskimi in hranilnimi vidiki hrane. Estetski vidiki so podvrženi pravilom, ki ustvarjajo vzorce, tako, kot je to pri glasbi, plesu ali poeziji. Razlago teh pravil lahko najdemo v njihovih prispevkih k vzorcem, ki jih soustvarjajo (Douglas 1974 v Mennell 1996, 7). Delo Mary Douglas se v številnih pogledih razlikuje od dela Lévi-Straussa, predvsem zato, ker Douglasova ne pričakuje, da bo v prehrani našla univerzalno, za vse človeštvo veljavno sporočilo. Tudi njej pa izhodišče predstavlja ideja, da se na prehrano lahko gleda kot na kodo, ki vsebuje sporočila o socialnih dogodkih in relacijah, kot so hierarhija, vključitev in izključitev, meje in transakcije preko mej (Douglas 1972, 61). Če ilustriramo na primeru: v tipičnem domu angleškega srednjega sloja se tujce, znance in delavce pogosti s pijačo, obroke pa se deli samo z družino, bližnjimi prijatelji in častnimi gosti. Struktura obroka torej služi definiranju zunanjih mej in kadar se gosta povabi k obroku, to vedno predstavlja pomemben korak čez socialni prag (Mennell 1996, 11).

Pristop Mary Douglas k proučevanju prehrane je sicer strukturalističen, vendar precej manj skrivnosten in zapleten kot Lévi-Straussov ter močno utemeljen namesto v eksotičnem, v domačem okolju (Beardsworth and Keil 1997, 63). Douglasova s svojo 'simbolno antropologijo' predstavlja idealistično skrajnost kot popolno nasprotje materialistični kulturni ekologiji. Verjame, da so ekološki in ekonomski dejavniki za nastanek prehranskih prepovedi irelevantni, saj naj bi bile te »zgolj posledica klasifikatorične logike ter religioznega prizadevanja po svetosti in čistosti« (Baskar 2004, 59).

Douglasova definira estetiko prehrane, kot ključno za ustvarjanje strukturiranih vzorcev - pravil, ki so sorodna in primerljiva s pravili poezije, glasbe in plesa, in ki uveljavljajo kulturno kontrolo nad percepcijo. Sodobna nutricionistična znanost poskuša izločiti vpliv kulture na okus kot motnjo v raziskovanju univerzalnih človeških prehranskih potreb, po njeno pa je prav to pravi predmet raziskovanja (Fiddes 1991, 30; Mennell 1992, 9).

2.3.3 Roland Barthes

V eseju »Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption« (1961) Roland Barthes nakaže, kako hrana deluje kot sistem komunikacije in nudi nabor simbolov, ki označujejo prehranske situacije. Barthes meni, da če bi sestavili izčrpen nabor kontrastov med okusi, ki ob enem označujejo statusne in razredne razlike med ljudmi, bi jih lahko primerjali med kulturami na enak način, kot lahko primerjamo slovnične strukture različnih jezikov, s čimer bi lahko poiskali neke vrste »slovnico«, po kateri se ljudje prehranjujejo¹⁰ (Mennell 1996, 11). V analizi prehrane po Barthesu ne smemo spregledati, da je poleg tega, da je uporabna za nutricionistične in statistične študije, »tudi sistem komunikacije, knjižnica podob, protokolov, situacij in vedenj« (Barthes 2008, 29).

Barthesov prispevek k strukturalističnemu vplivu na raziskovanje prehrane se fokusira na semiotiko oglaševanja hrane in kuharskega pisanja. V Ameriški družbi na primer opaža izrazit kontrast med preferencami do grenkih in sladkih okusov, ki korespondirajo z razlikami med družbenimi razredi - višji razredi imajo raje grenke okuse, nižji sladke (Mennell 1992, 11).

2.3.4 Pierre Bourdieu

Bourdieu se osredotoča na iskanje zakonitosti razrednih okusov. Zanima ga predvsem kako prehrana producira, reproducira in pogaja razredne identitete in kulture, ki strukturirajo širše relacije moči. V svojem iz vidika prehrane najpomembnejšem delu *Distinction* (1979) pokaže, kako je okus za specifične vrste hrane in način prehranjevanja zasnovan v razredni kulturi in življenjskem stilu ter kako nekateri družbeni razredi uporabljajo svojo moč za konstruiranje lastnih okusov kot legitimnih in patologizacijo okusov drugih razredov (Ashley in drugi 2004, 59-73).

Bourdieu velja za posrednika oziroma most med strukturalisti in razvojno-zgodovinskim pristopom, saj pozornost posveča tudi vlogi zgodovine v

¹⁰ To tezo do neke mere kasneje operacionalizira Bourdieu (2010), le da primerjave med okusi dela na nivoju družbenih razredov in ne na nivoju različnih kultur.

oblikovanju sedanosti. Bourdieu ponazarja, kako lahko, kljub temu, da se ljudje odločamo glede na lastne preference po svojem okusu, s poznavanjem človekovega socialnega ozadja zelo dobro napovemo njegove odločitve. Na podoben način, kot sta Lévi-Strauss in Barthes iskala kodo oz. slovnico v ozadju prehranskih preferenc, Bourdieu išče formulo preferenc socialnih razredov in njihovih frakcij (Mennell 1992, 12).

2.3.1 Claude Fischler

Fischler zagovarja stališče, da je simbolni potencial hrane tako močan, da zaseda osrednje mesto v oblikovanju identitete. Poleg tega, da prehranjevalni vzorci skupin uveljavljajo kolektivne identitete, pozicije v hierarhiji, organizacijo skupine itd., ključno vplivajo tudi na oblikovanje individualne identitete. 'Inkorporacija' hrane, ki vključuje prehod iz zunanjega sveta v notranji svet telesa ni samo fiziološke narave. Ljudje namreč ne razmišljamo preveč o inkorporaciji kemičnih elementov v tkivo svojega telesa ampak predvsem o naših prepričanjih, stališčih in skupinskih reprezentacijah – ideja, na primer, da z uživanjem določene hrane v sebe vnašamo nekatere njene simbolne lastnosti, je splošno razširjena v večini kultur sveta. Absorbicija (in predhodno izbira) hrane pa vsebuje še en simetričen proces: inkorporacija hrane v telo predstavlja tudi inkorporacijo jedca v specifičen kulinarčni sistem in v skupino, ki ta sistem prakticira (Beardsworth and Keil 1997, 53-54).

V svojem ključnem delu *L'homnivore* (1990) se Fischler, katerega starejše delo je še močno pod vplivom strukturalizma, pridruži kritikom te miselne šole. Tako kot Goody (1996) se tudi sam ne more sprijazniti z izločevanjem bioloških faktorjev iz analize družbenih vzorcev in na dediščino Drukheimove delitve narava/kultura gleda kot na zgrešeno dilemo. Fischler je tudi (tako kot Mennell) kritičen do Bourdieujevega statičnega koncepta determiniranosti okusa s socialnim razredom in kulturnim kapitalom.

Njegov razvpiti koncept *vsejedčevega paradoksa* (1990) izhaja iz t. i. *vsejedčeve anksioznosti* - človek lahko zaradi široke izbire hrane preživi in se adaptira na večino zemeljskih ekosistemov, ker pa za razliko od specializiranih

jedcev potrebuje širok in raznolik nabor hranil, je vedno primoran k nevarnemu eksperimentiranju, pri čemer mora loviti ravnotežje med konservativnostjo in previdnostjo ter inovacijo in eksploracijo. Vsaka nova hrana je potencialna nevarnost, zaradi česar je spreminjanje prehranskih vzorcev (tudi kadar je nevarnost izključena), izredno težka naloga. Fischlerjev L'omnivore predstavlja zaključno točko strukturalistične dominacije nad sociologijo prehrane v Franciji, saj zelo očitno konvergira z bolj razvojno usmerjenimi perspektivami, ki so se med tem razvijale v anglo-saksonskem okolju (Mennell 1996, 334).

Omenjeni avtorji so v svojih »opusih« predstavili številne nove poglede na razumevanje vloge prehrane v življenju posameznikov in družb ter vsak na svoj način vplivali na to, kako danes razmišljamo o hrani. Za našo razpravo je pomemben predvsem Claude Lévi-Strauss in njegov zagonetni diagram »kulinarični trikotnik«. Diagram in njegova racionalizacija je med antropologi sicer pogosteje tarča kritik kot pohval, vendar mu tudi kritiki ne odrekajo statusa pomembnega mejnika v razumevanju družbeno-kulturnih dimenzij prehrane.

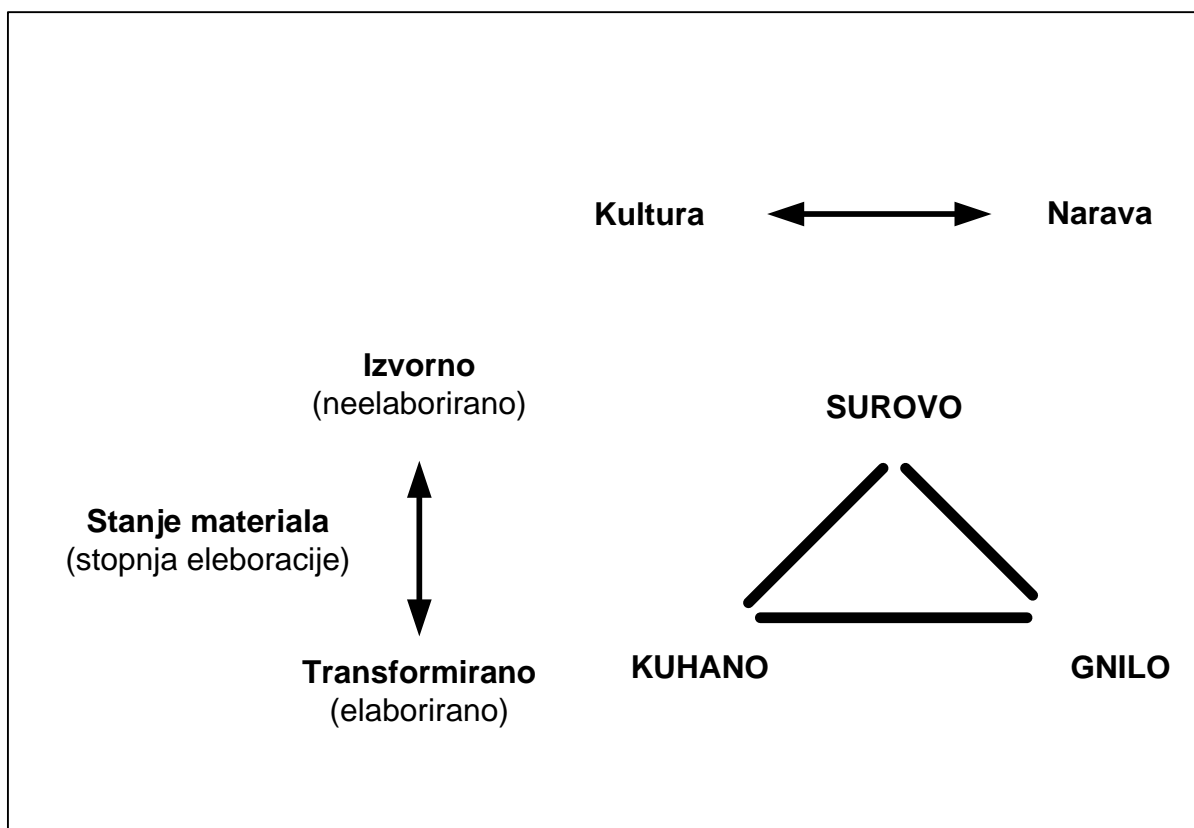
3 Kulinarični trikotnik Claude Lévi-Straussa

3.1 Primarna oblika kulinaričnega trikotnika

Lévi-Strauss ugotavlja, da tako kot ni družbe brez govorenega jezika, tako tudi ni družbe, ki svoje hrane (vsaj delno) ne pripravlja s kuhanjem. Kuhano hrano lahko razumemo kot svežo, surovo hrano, ki smo jo sprocesirali (transformirali, elaborirali) z uporabo sredstev kulture, gnilo pa kot sprocesirano s sredstvi narave. S tem dobimo dva univerzalna opozicijska para »narava-kultura« in »nesprocesirano-sprocesirano« ter posledično »kulinarični trikotnik« kuhano-surovo-gnilo.

Kulinarični trikotnik se kot tematski okvir pojavlja v vseh štirih delih Mitologik, kot tudi v vplivnem samostojnem prispevku - Kulinarični trikotnik (Le Triangle culinaire, 1965) (Leach 1989).

Slika 3.1: Kulinarični trikotnik - primarna oblika



Vir: Leach (1989, 27).

Na ta trikotnik Lévi-Strauss doda osnovne kuharske metode kot sekundarni, po istem principu strukturiran set kategorij:

- a. **Pečeno:** hrana, ki je neposredno izpostavljena agentu transformacije – ognju in skuhana brez uporabe kulturnih artefaktov
- b. **Prekajeno:** hrana, ki je šla skozi proces počasnega, vendar temeljitega kuhanja. Skuhana je brez uporabe kulturnih artefaktov, vendar z uporabo zraka.
- c. **Prevreto**¹¹: hrana, skuhana z uporabo vode in posode (kulture). Njeno končno stanje je na izgled in otip najbolj podobno naravno transformirani gnili hrani.

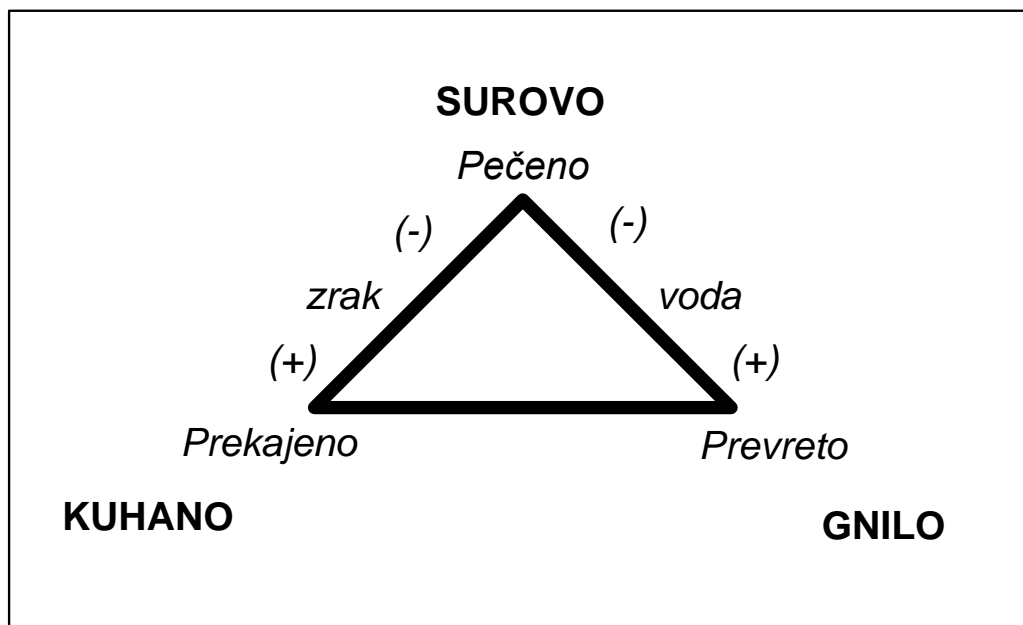
»Pečenje in prekajevanje sta torej naravna procesa, medtem ko je kuhanje v vreli vodi kulturni proces. Kot končni produkt pa prekajena hrana spada v kulturo, pečena in prevreta pa v naravo« (Leach 1989, 28).

¹¹ V slovenskem jeziku beseda »kuhano« pomeni v širšem smislu vso pripravljeno hrano (npr. večerja je kuhana), v ozkem smislu pa se v vsakdanji rabi uporablja kot sinonim za »prevreto« (boiled). Beseda »prevreto« pa ni v vsakdanji rabi (razen kadar želimo specifično poudariti, da je tekočina vsaj za trenutek dosegla vrelišče) in tudi ne nosi povsem identičnega pomena kot angleška beseda »boiled«. Shema je zaradi tega neujemanja pomenskih odtenkov delno neprevedljiva – po njej »prekajeno« spada v kategorijo »kuhano«, »kuhano« (v smislu »prevreto« npr. kuhana zelenjava) pa v kategorijo gnilega. Zato za označitev jedi, kuhane v vreli vodi uporabljamo besedo »prevreto«.

3.2 Razvita oblika kulinaričnega trikotnika

Lévi-Strauss argument povzame v sledeči shemi:

Slika 3.2: Kulinarični trikotnik - razvita oblika



Vir: Leach (1989, 28).

Lévi-Strauss razmišlja v tej smeri: Živali preprosto jedo razpoložljivo hrano, ki jim jo instinkti označijo za užitno. Ljudje pa takih instinktov nimamo in od konvencij družbe, v katero smo socializirani, je odvisno, kaj je užitno in kaj ne ter katera hrana se uživa v kateri družbeni situaciji (npr. šunka za božič, pečenka za goste in kuhana pretlačena zelenjava za otroke). Ker so tako hrana, kot tudi družabne priložnosti družbeno konstruirane, mora obstajati neka »homologija vzorcev med relacijami med vrstami hrani na eni strani ter relacijami med družabnimi priložnostmi na drugi strani« (Leach 1989, 29).

Če na hrano pogledamo na ta način, postanejo ključne prehranske kategorije zelo zanimive. Na ravni nabora hrane, ki jo različne družbene skupine uživajo, vladajo zaradi različne razpoložljivosti hrane (v geografskem in socialnem smislu) velikanske razlike. Vse skupine pa prehrano organizirajo v podkategorije in na ravni prehranskih kategorij vlada med skupinami ljudi osupljiva univerzalna podobnost. »Povsod je prehrana strukturirana tako, kot

nakazuje kulinarčni trikotnik (Slika 3.2: Kulinarčni trikotnik - razvita oblika) in povsod se enotam hrane v tej strukturi pripisujejo različne stopnja socialnega prestiža« (Leach 1989, 30).

Ne mislim samo, da se lahko različne komponente pojedine vedno vstavi v predefinirane predalčke - ostrige (surovo), prekajeni losos (prekajeno), jastogova juha (prevreto), jagnjetina (pečeno), sufle (kuhano), sir stilton (gnilo) - ampak predvsem, da med generalnimi razredi, v katerih se nahajajo hrane, obstajajo standardizirana razmerja. Po naših konvencijah, na primer, kadar obrok vsebuje pečeno meso, bo to vedno ponosno stalo na sredini omizja; kuhana hrana, na drugi strani, pa se nam zdi izrazito primerna za bolnike in otroke. Zakaj je tako? Zakaj se nam zdi kokošja obara dober domač obrok, pečeni piščanec pa hrana za zabavno druženje (Leach 1989, 30)?

Možne so različne racionalizacije teh naših prepričanj - da je na primer kokoš cenejša od piščanca ali pa da je kuhana hrana (domnevno) lažje prebavljiva - vendar se vse hitro zamajejo, ko ugotovimo, da tudi druge, po naboru jedi izrazito drugačne kulture svojo prehrano strukturirajo na enak način in kategorijam pripisujejo enaka statusna razmerja.

Nekatere hrane so izrazito za moške, druge za ženske; nekatere hrane so otrokom prepovedane; nekatere se lahko uživa samo ob določenih priložnostih. Vzorci, ki iz tega izhajajo niso vedno enaki, vsekakor pa je podobnost med njimi vse prej kot naključna: Lévi-Strauss celo trdi, da je visok status pečene nasproti prevreti hrani univerzalna karakteristika in da je prevreta hrana cenjena samo v relativno demokratičnih družbah« (Leach 1989, 30).

»Kuhanje omogoča popolno konzervacijo mesa in njegovih sokov, medtem ko pečenje na odprtem ognju spremlja uničenje in izguba. Posledično prvo označuje ekonomičnost, drugo obilje. Prvo je plebejsko, drugo aristokratsko« (Lévi-Strauss 2008, 39).

3.3 Dobrine za misliti

Ljudje smo delno naravna in delno kulturna bitja. Naše preživetje je odvisno od hrane, ki jo zaužijemo in prihaja iz narave, kot tudi od obvladovanja družbenih kategorij, ki izhajajo iz kulturnih klasifikacij, ki jih pripisujemo elementom narave.

»Socialna raba kategorij hrane je homologna s socialno rabo kategorij barv v primeru trikotnika prometne signalizacije« (Leach 1989, 31) (Slika 2.2: Trikotnik prometne signalizacije). Prehrana pa je tudi izrazito uspešen posrednik, saj preko nje vzpostavljamo neposredno povezavo med svojo identiteto (kultura) in svojo hrano (narava). Kuhanje je univerzalno sredstvo, s katerim naravo transformiramo v kulturo, kategorije prehrane pa izredno primerne za označevanje družbenih razlik in izgradnjo sistema socialne diferenciacije.

Kulinarični trikotnik izhaja iz istega argumenta kot Lévi-Straussova kritika funkcionalističnega pogleda na totemske vrste živali in rastlin, za katere funkcionalisti menijo, da jim je pripisana visoka kulturna vrednost predvsem zaradi njihove visoke ekonomske vrednosti. Po ugotovitvah Lévi-Straussa pa ima že sama vrsta, uvrščena v kulturno kategorijo svojo vrednost: totemske živali so bolj *dobre za misliti*, kot *dobre za jesti*. Hrana je seveda dobra za jesti, to pa ne razloži vseh komplikacij, ki jih vnašamo v njeno klasifikacijo - vrste hrane, tako kot totemske vrste, so »dobrine za misliti«.

Čeprav se ta diskurz lahko zdi nekoliko sumljiv, pa je Levi Strauss v svojem delu zbral veliko primerov, ki dokazujejo, da so procesi priprave hrane in kategorije s katerimi so povezani v vseh kulturah kompleksno strukturirani in da pod temi strukturami obstajajo univerzalni principi. »Še več, njegova metoda analize, kakor koli bizarna se že zdi, ima široke implikacije« (Leach 1989, 32). Z uporabo tovrstnih trikotnikov je Lévi-Strauss skušal zasnovati začetke nekakšne semantične algebre. Kajti, »če ima kulturno vedenje moč prenašanja pomenov, potem mora imeti koda, v kateri so kulturna sporočila zapisana, algebraično strukturo« (Leach 1989, 33).

Ali res lahko z »algebraično« strukturo trikotnika dekodiramo kulturna sporočila, zapisana v prehranskih praksah, pa je preverjal ameriški kulturni antropolog Dylan Clark. Clark je opazoval, kako prehrana odraža vrednote in ideologijo pankerske subkulture ter etnografski material analiziral z uporabo kulinaričnega trikotnika. V nadaljevanju si bomo podrobneje ogledali njegove ugotovitve.

4 Kuhano in gnilo: pankerska kuhinja in kulinarični trikotnik

Dylan Clark v monografski etnološki analizi¹² povzame, kako se temeljne značilnosti pankerske etike odražajo skozi odnos pripadnikov te sodobne popularne subkulture do prehrane¹³. Z uporabo izvirnega koncepta kulinaričnega trikotnika Claude Lévi-Straussa, ki ga operacionalizira na primeru do mainstream kulture opozicijsko naravnane skupine ljudi, Clark obravnava sporočilno, deklarativno in statusno vrednost njenih (in v relaciji tudi generalnih) prehranskih navad in načel.

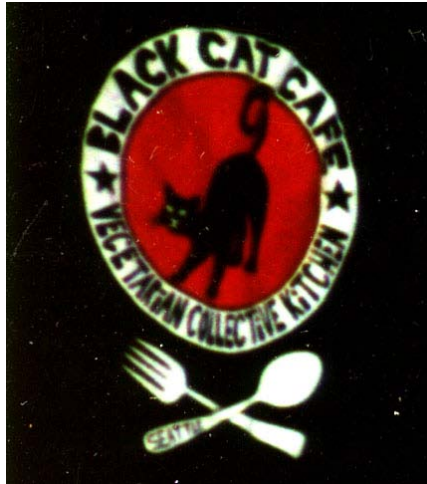
Študija pankerske prehrane temelji na večletnem opazovanju (1993-1998) z udeležbo v aktivnostih anarhistično orientiranega kluba Black Cat Café, ki je v sredini devetdesetih let 20. stoletja deloval v Seattlu (Clark 2004, 19).

»Black Cat Café je bila vegetarijanska kooperativa (zadruga), locirana v univerzitetnem okrožju na 4110 Roosevelt Way, Seattle. V sredini devetdesetih je začela redno gostiti raznovrstne pankerske nastope. Prostor ni bil velik in zdelo se je, da včasih dvakrat toliko ljudi postopa pred njim, kot pa bi se jih lahko spravilo v sobo, kjer je nastopal bend« (10thingszine 2007).

¹² Clark, Dylan. 2004. *The Raw and the Rotten: Punk Cuisine*. Študija je bila prvič objavljena v publikaciji *Ethnology* (43), kasneje pa je bila z manjšimi spremembami vključena tudi v zbornik *Food and Culture, a reader*, urednic Carol Counihan in Penny Van Esterik.

¹³ O popularni subkulturi govorimo v kulturološkem smislu, v katerem ne gre enačiti besedne zveze »popularna kultura« z glasbeno-stilskim žanrom »pop-kultura«. Popularna kultura vsebuje vse v obravnavanem obdobju žive sodobne kulturne prakse in izraze (tekste). Popularna kultura je sestavljena iz večjih (mainstream) in manjših (alter) subkultur. Meja med njimi je vedno arbitrarna.

Slika 4.1: Prepoznavni znak Black Cat Cafe



Vir: 10thingszine (2007).

Pankerji, ki so takrat zahajali v Black Cat Café, so spadali predvsem v podskupino anarho-pankerjev (podskupine pankerjev so zelo raznolike, vendar si delijo velike dele ideologije), ki jo še posebej izrazito označuje velik čut za egalitarizem in naravovarstvo ter ostro nasprotovanje seksizmu, rasizmu in korporativni dominaciji.

Tem ljudem vsakodnevne prehranske prakse predstavljajo zavestne ideološke momente. Prehrana je zanje polje, kjer se izraža dominacija države, rase, spola in ideologije ter orodje, s katerim se je tem diskurzom mogoče upirati. Presenetljivo se pankerska kuhinja - teorija in praksa pankerske kulture izražene skozi prehrano - močno izkristalizira, če jo postavimo v perspektivo strukturalizma Claude Lévi-Straussa (Clark 2004, 19).

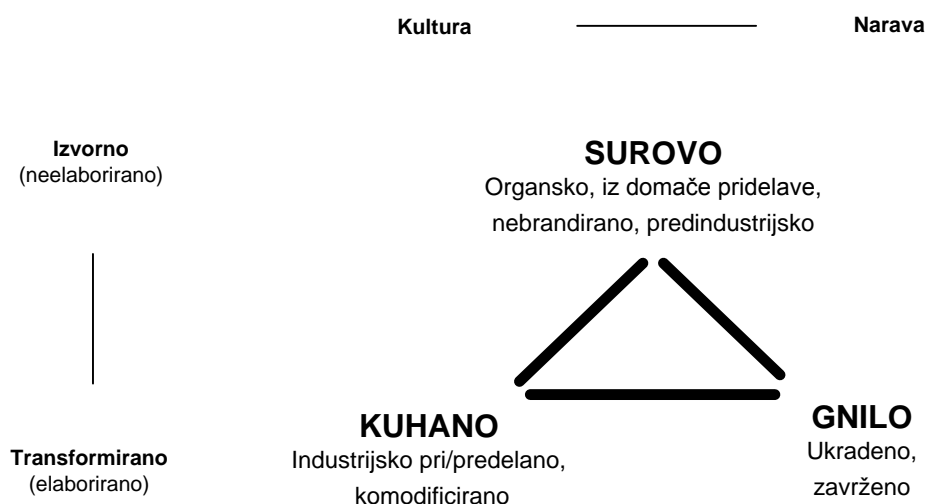
Clark predpostavlja, da je tripolarni gastronomski model Lévi-Straussa (Slika 3.1: Kulinarični trikotnik - primarna oblika), ki definira kategorije surovo, kuhano in gnilo kot osnovne kategorije vseh človeških kuhinj, uporabna predloga za analizo pankerske kuhinje in posledično tudi pankerske kulture. »Model mogoče ne dosega velikih pričakovanj Lévi-Straussa, je pa še vedno 'dober za misliti'« (Clark 2004, 19).

O trikotniku podobno meni Mary Douglas, da čeprav se je Lévi-Straussov poskus, da bi definiral univerzalno slovnico hrane podrl pod težo lastnih pričakovanj, številne njegove ideje o prehrani še vedno nudijo dobro oporo za

razmišljanje, še posebej, če so postavljene v lokaliziran okvir. (Douglas 1984 v Clark 2004)

V operacionalizaciji kulinarčnega trikotnika na primeru pankerske kuhinje Clark izhaja iz opažanja, da prehrano v sodobni ameriški kulturi sestavlja vse večji delež procesirane hrane (kuhano). »Industrijski prehranski izdelki so zaklani, mleti, pečeni, rafinirani, pakirani, brandirani in oglaševani. In pogosto sestavljeni iz od daleč pripeljanih sestavin ter nato spet razposlani okrog sveta« (Clark 2004, 20).

Slika 4.2: Pankerski kulinarčni trikotnik



Vir: povzeto po Clark (2004, 25).

V svetu pankerjev procesirana hrana velja za izrazito *kuhano* (Slika 4.2: Pankerski kulinarčni trikotnik), sami pa preferirajo bolj *surovo* hrano, hrano v bolj divjem, naravnem stanju - organsko in nekultivirano - ter na drugi strani hrano, ki je po večinskih standardih postala *gnila*: zavrženo in ukradeno hrano. Večinsko (mainstream) prehrano povezujejo s kolonializmom, negativnimi vplivi na okolje, razvrednotenjem narave na objekt izkoriščanja in jo razumejo kot orodje za uveljavljanje in vzdrževanje hegemonije korporativnih elit (Clark 2004).

Pankerska prehrana se upira fetišizmu komodifikacije in je v idealnih razmerah:

- **surova** - nebrandirana in pridobljena na veliko - po možnosti neposredno od pridelovalca, oziroma vzgojena doma ali kako drugače manj fetišizirana.
- **gnila** - ukradena ali vzeta iz smeti (zavržena) - tako pri zavrženi korporativni hrani, kot tudi pri organski hrani, ukradeni iz elitne trgovine, gre za način »dekomodifikacije« hrane, ki se skozi proces pridobivanja (kraja, potapljanje v smetnjake) očisti svoje kuhanosti (odtujitve od narave) in povrne v svoje izvorno stanje goriva za telo (Clark 2004).

4.1 Pankerske prehranske prakse in prehranska politika

Vegetarijanstvo in še bolj specifično veganstvo¹⁴ je med severnoameriškimi pankerji začelo pridobivati na priljubljenosti v devetdesetih letih 20. stoletja. Najprej ga je osvojila »straight-edge« struja, kmalu pa se je razširilo tudi med druge struje in postalo splošna norma pankerske dnevne prehranske politike, ki utrjuje etična, egalitaristična in okoljevarstvena načela gibanja (Clark 2004).

»Pankerska filozofija teži k prepričanju, da je izkoriščanje živali še en korak k dopuščanju izkoriščanja ljudi« (Craig O'Hara, 1999 v Clark 2004, 25) in v tem kontekstu gre ključen vpliv pri obratu pankerskega gibanja v veganstvo pripisati **feminizmu in okoljskemu aktivizmu**.

Feministične politike so imele v devetdesetih let izrazit vpliv na pankersko gibanje. S porastjo zavezanosti egalitarističnim načelom anarhizma, ki časti anti-hierarhičnost, so pankerji okrepili tudi načela enakosti spola, feministične pankerske prakse pa so začele eksplicitno izpostavljati prehrano kot polje represije.

¹⁴ Uporabljali bomo bolj specifičen izraz »veganstvo«, saj gre pri tem za skupino vegetarijancev, ki jo še posebej izrazito definirajo etični pogledi na prehranske prakse. Vegetarijanstvo je namreč zelo široka kategorija, ki vključuje številne zelo različne in predvsem različno motivirane prehranske prakse - nekateri se na primer za vegetarijanstvo odločijo izključno zaradi lastnega zdravja, medtem ko se tu ukvarjamo predvsem s prehranskimi praksami kot načini kulturno-političnega delovanja - to pa najbolj natančno predstavljajo etično angažirani vegani.

S povečanim vplivom feminizma na punk gibanje so številni pankerji začeli svoje telo identificirati kot polje boja, kjer se hegemonija ustvarja in ob enem skozi upor tudi podira. Veganstvo je med številnimi pankerji razumljeno kot feministična praksa upora. Mesna prehrana je s svojim statusom in podtonom nasilja namreč splošno povezana z moškostjo in dominantnim hierarhično strukturiranim patriarhalnim redom. Čeprav mnogi pankerji ne prakticirajo veganstva, za večino velja, da na mesno prehrano gledajo kot na izraz nepravilnosti patriarhalnega družbenega reda. Veganstvo, stigmatizirano kot ženska in/ali azijska praksa, pomaga pri diferenciaciji pankerske subkulture od mainstreama, saj lepo sovпада z anarhističnimi idejami in nudi možnost takojšnje akcije.

Številni pankerji, ki jih niso prepričali egalitaristični argumenti, pa so spremenili svojo prehrano zaradi **okoljskih vzrokov**. Industrijska pridelava hrane vse bolj očitno kaže svoje vplive na okolje, pri čemer je množična pridelava, predelava in transport mesa v vrhu faktorjev, ki povzročajo okoljske spremembe in družbeno bedo¹⁵.

V dnevni pankerski praksi je veganstvo strategija, s katero se številni pankerji borijo proti korporativnemu kapitalizmu, patriarhiji in propadu okolja. Povedano z besedami Keatana, lastnika-delavca druge generacije v klubu Black Cat Café, ki je ponudbo klubske kuhinje radikalno omejil na vegansko hrano in posledično nekoliko spremenil tudi klientelo, ki je postala še bolj brezkompromisno pankerska:

Neka linija se pojavi, če si vegan in aktivist: na kateri točki svoboda ljudi, da verjamejo, karkoli že verjamejo, preide v povzročanje trpljenja ljudem? A štekaš? Kot, ja, ljudje so svobodni, da jejo meso. Ampak v tej dobi ne smejo jesti mesa, ker s tem ubijajo živali in ker se zato, ker nekdo žre meso, uničuje zemlja, od katere bi vsi lahko imeli koristi. Težave imam s to linijo: nikomur nočem jemati svoboščin, ampak to kar delamo, ima nek vpliv na druge... Srčno verjamem, da moramo ljudje nehati jesti meso. Takoj zdaj.

¹⁵ Več na to temo v dokumentarnih filmih Food Inc 2009, Future of food 2009, King Corn 2007, Home 2009, Darwin's Nightmare 2004.

Takoj, brez vprašanj: nehamo! Nikogar ne bom silil, da naj neha jesti meso, ampak naj se ve, da dela škodo meni, prihodnosti mojih otrok, prijateljem, družini – zato, ker je meso. In škodi zemlji, kar pa je najhujše (Clark 2004, 24).

Z rastočo politizacijo pankerske subkulture se je veganska prehrana vzpostavila kot vsakodnevno orodje za manifestacijo pankerske politike. Biti vegan v socialnem tkivu zahodnega sveta pomeni biti vedno v manjšini, izključen, potlačen in predvsem stalno opominjan na svojo drugačnost. V tem smislu je veganstvo tudi kritika večinske politike ter jasen razločevalec in utelešenje bistva pankarja.

4.2 Surova kritika kuhane monokulture

Za pankerje velja, da bolj kot je hrana procesirana, sterilizirana, brendirana in fetišizirana torej kuhana, bolj je pokvarjena, iztrgana iz narave in neužitna. Sodobno življenje je v njihovih očeh obvladovano s strani homogenizirane hrane in homogenizirane kulture - »velika industrijsko obdelovana monokulturna polja in televizijski zasloni, polni prefabriciranega korporativnega infotainmenta« (Clark 2004, 25). Z iz agrikulture na družbo preneseno besedo »monokultura« anarhisti označujejo celotno mainstream kulturo, vključno z njenim odnosom do prehrane. Monokultura v tem kontekstu povzema idejo, da globalno potrošništvo in multinacionalne korporacije požirajo in homogenizirajo družbe in ekosisteme ter da ljudje vsepovsod pospešeno sanjajo, jedo, delajo in na druge različne načine živijo po načelih ozke hegemonске kulture, ki jo prodaja globalni kapitalizem.

S prehrano iz surove hrane, torej domače, organske in lokalne, s čim krajšo zgodovino kulturnih transformacij, kot so čiščenje, standardiziranje, transport, procesiranje in trgovanje, se pankerji upirajo razmahu monokulture. »V 'Cat-u so ljudje, ki jih lahko kličemo panksi, vzpostavljali kontrast med sintetično, procesirano, uničujočo dieto mainstreama in svojo, za katero so trdili, da jih ne

onesnažuje s toksičnimi kemikalijami in toksično kulturo, temveč zdravi ter krepi njihova telesa in duše.« (Clark 2004, 25)

4.3 Okus pravično ukradene hrane

V sredini devetdesetih se je na prehranskem trgu v ZDA začela intenzivno odpirati tržna niša za prodajo »naravno« pridelane hrane bolj premožni klienteli¹⁶. Pankerji so temu rekli »identitetna hrana«, ker bolj kot telo nahrani človekov s čistostjo in zdravjem obsedeni »ego«. Industrija »naravne hrane« je postala stalna tarča pankerske kritike kajti prezirali so dejstvo, da se identiteta hrane (njena kulturna vsebina) prodaja za neprimerljivo višjo ceno, kot pa je njena dejanska prehranska (materialna) vrednost. Kot pravi popularni anarhistični mislec Hakim Bay: »Naravni«, »organski«, »zdravi« izdelki so namenjeni blago nezadovoljnim potrošnikom, z blagim občutkom »šoka-prihodnosti« in blagim hrepenenjem po mlačni avtentičnosti« (Bey 1991 v Clark 2004, 28). Za pankerje taka hrana postane užitna samo, če je ukradena in na ta način rešena svoje identitete ter ponovno ustvarjena. Kot navaja Clark, se je kuhinja v njihovem klubu (kot tudi kuhinje v pankerskih domovih in skvotih), pogosto zalagala z v okoliških trgovinah »pravično« nakradeno hrano. V dejanju kraje se namreč močno kuhana hrana transformira v bolj užitno in bolj hranljivo. Ukradena hrana je nezakonita in s tem kontaminirana (gnila) za večinsko kulturo, za pankerje pa je delikatesa (Clark 2004, 28).

4.4 Osvobojena dobrina in negativna družbena mobilnost

Vsakodnevno trgovine in restavracije zavržejo velike količine hrane. Hrana, ki se ji bliža končni rok uporabnosti, hrana s kozmetičnimi napakami, pekovski izdelki iz prejšnjega dne, hrana v rahlo poškodovani embalaži in druga hrana z oporečnim statusom vsak dan postane gnila po produkcijskih merilih korporativnega kapitalizma. Panksom, ki se zavedajo razširjenosti lakote in pomanjkanja tako na lokalnih kot tudi na globalnem nivoju, se zdi metanje hrane v smeti naravnost obsceno. Še bolj obsceno pa se jim zdi, da trgovine in druge

¹⁶ Ta trend je dobro desetletje kasneje prodril tudi do slovenskega tržišča.

organizacije vlagajo trud in sredstva, da ta hrana tudi ostane v smetnjakih - poslovodje, lastniki in najeti varnostniki vestno skrbijo za to, da ljudje ne bi jemali hrane iz smeti. Na tej točki prihaja do neposrednih konfliktov med njimi in pankerji, za katere je potapljanje v smetnjake legitimno, če ne že kar časten način pridobivanja hrane. » ... uničevanje hrane in zaščita smeti se je zdela panksom izraz lakomne požrešnosti ameriškega 'statusa quo'« (Clark 2004, 25).

Hrana iz smetnjaka se večini ljudi v sodobni družbi gnusi. Zavržena je kot gnila in v smetnjaku postane še dodatno materialno in duhovno onesnažena z drugo gnilobo. Brskanje po tej gnilobi je načelno rezervirano za »nedotakljive« družbene kaste, ki pa so vedno precej daleč od standardov splošne belske populacije. Za pankse, predvsem tiste, ki so bili vzgojeni kot beli člani srednjega razreda, je potapljanje v smetnjake način, kako lahko »umažejo« svoja bela telesa in bele identitete ter vzpostavijo distanco do » ... belskih boržuaznih struktur moči. V tem smislu je potop v smetnjak dobesedno akt negativne mobilnosti« (Clark 2004, 29).

Prehranjevanje iz smetnjaka je resna kritika aktualnih razmerij moči na sestradanem planetu in panksi ga tudi sami razumejo kot globoko radikalno dejanje. Gnila hrana, pa čeprav gre za do ekstrema procesirane in brendirane izdelke korporativne kulture, je osvobodena dobrina - osvobodena korporativne identitete in osvobodena odgovornosti za krivične družbene razlike (Clark 2004, 29).

4.5 Surovo in gnilo proti kuhanemu

Za razliko od večine pripadnikov mainstream kulture, ki na prehrano gledajo kot na banalno vsakodnevno dejstvo, pankerji vzpostavljajo in politizirajo svoja prehranska načela¹⁷. Za pankerje je vsakodnevna prehrana povprečnega pripadnika korporativne kulture ne samo pomanjkljiva glede hranilne vrednosti

¹⁷ Menim, da lahko zgodbo prenesemo tudi na evropsko oz. domačo anarho-pankersko gibanje: večeri veganske kuhinje so na primer stalnica v programu aktivnost ljubljanskega (A)-Infoshopa <http://a-infoshop.blogspot.com/>

ampak tudi polna komodificirane in homogenizirane kulture, utemeljene na belski kolonialni hegemoniji nad naravo, živalmi in drugimi ljudmi.

V okvirih kulinaričnega trikotnika je industrijsko procesirana hrana najbolj kuhana (elaborirana), saj je prešla skozi neštete procese obdelave s sredstvi kulture. Pankerji, ki zavračajo to kulturo in njeno sprevrženo prehrano, pa težijo k hrani, ki se je izognila procesu kulturne transformacije (surova - od pridelovalca, domača, organska) ali pa hrani, ki se je iz tega procesa že vrnila (gnila - ukradena, zavržena). Prva še ni obremenjena s toksično kulturo, druga je že »ritualno« očiščena in nazaj na strani narave.

5 Pogled na Slovence skozi kulinarčni trikotnik

V poglavju o pankerski prehrani smo si pogledali primer operacionalizacije prehranskega trikotna za potrebe kulturološke analize. Iz primera je razvidno, da je kulinarčni trikotnik lahko dober referenčni okvir za kvalitativno analizo identitet in razlik (identity and difference) na primeru lokaliziranega fenomena subkulture, ki politizira svojo prehrano. Še vedno pa ostaja odprto vprašanje, ali kulinarčni trikotnik lahko uporabimo tudi v nekem srednjem obsegu - nekje med velikopoteznimi pričakovanji univerzalne aplikabilnosti Claude Lévi-Straussa in Clarkovo redukcijo na referenčni okvir.

Odgovor na to vprašanje močno presega domet diplomske naloge, v kateri smo se zgolj dotaknili širokega področja prehrane v družboslovju, zato bomo v na tem mestu opravili zgolj manjši eksperiment.

Skozi kulinarčni trikotnik lahko pogledamo na rezultate prehranskega dela raziskave »Življenjski stili v medijski družbi«, objavljene v članku Blanke Tivadar Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje (Tivadar 2002), in raziščemo, ali nam »oddaljen pogled skozi trikotnik« lahko razkrije dodatne pomene in relacije v rezultatih raziskave. Sprašujemo se torej, kakšna kulturološka »zgodba« je skrita v domačih socioloških podatkih.

5.1 Povzetek »prehranskega dela« raziskave Življenjski stili v medijski družbi

Avtorica »prehranskega dela« raziskave Življenjski stili v medijski družbi, Blanka Tivadar (2002), prikaz rezultatov začne z generalnimi ugotovitvami, da se zadnjih deset let (1991-2001) ponudba hrane v Sloveniji, njena raznovrstnost in kakovost hitro širijo ter da se hitro izboljšuje tudi njena razpoložljivost - rast števila trgovcev in vse daljši obratovalni časi distribucijskih centrov. V splošni populaciji narašča delež sredstev za prehranjevanje v restavracijah, narašča ponudba restavracij z eksotično hrano, število ponudnikov fast food in slow food prehrane ter načinov za naročanje hrane na dom. Povečuje se dostopnost

specializiranih pripomočkov za kuhanje in serviranje ter kažejo se obrisi kulinarčnega snobizma v medijih. Pripadniki družbenih elit » ... skušajo s svojim okusom za hrano in poznavanjem kulinarike pokazati svoj kulturni kapital širnemu svetu ter si ustvariti družbeni ugled« (Tivadar 2002, 152). Prehranjevanje se vse bolj estetizira in kultivira, na drugi strani pa poplava (pred)pripravljene hrane prehranjevanje vse bolj standardizira, uniformira in individualizira, » ... saj lahko vsak, ne glede na kuharske sposobnosti, dobi obrok, kadar želi« (Warde 1997 v Tivadar 2002, 152).

Vzporedno z opisano naraščajočo komodifikacijo prehrane se povečuje pozornost za zdravstvena tveganja, kritičen odnos do industrializacije pridelave, odpor do (bio)tehničnih novosti in zaostrejejo se etična vprašanja o ravnanju z živalmi (Tivadar 2002).

Kljub dinamiziranju vzorcev prehranjevanja še vedno večina družboslovcev meni, da posameznikovo mesto v družbeni hierarhiji neposredno vpliva na oblikovanje prehranskih navad. Nasprotuje jim le majhna skupina družboslovcev (npr. Falk, Fischler, Mennel), ki menijo, da se »prehranjevanje vse bolj individualizira, izgublja svojo družabno in ritualno naravo oz. da nanj socialnodemografski dejavniki ne vplivajo bistveno« (Tivadar 2002, 153).

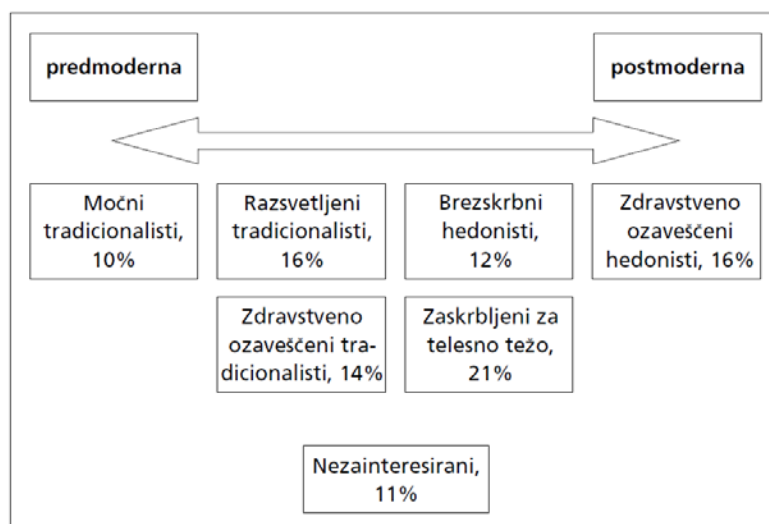
Vprašanje, ali prehranski vzorci odsevajo razredne in statusne značilnosti posameznikov ali pa jih že presegajo, je bilo tudi izhodišče za raziskavo *Življenjski stili v medijski družbi*. Rezultati raziskave kažejo, da se pri obrokih večina rada druži s svojimi bližnjimi, da si radi vzamejo čas za obrok in da dajejo prednost sveži in doma pripravljeni hrani. Večina se tudi strinja o pomembnosti vsakdanjega uživanja sadja in zelenjave ter (vsaj na načelni ravni) radi pokušajo hrano, ki je ne poznajo. Največji razkol glede prehranjevanja v analiziranem vzorcu populacije je povezan z instrumentalnim odnosom do prehranjevanja (hrana mora predvsem nasititi), tradicionalno vlogo ženske v kuhinji in nadzorovanjem telesne teže. S socialnodemografskimi značilnostmi anketiranih je najbolj neposredno povezan odnos do obiskovanja restavracij – bolje izobraženi mlajši samski moški, živeči v enočlanskih urbanih

gospodinjstvih z višjimi dohodki so namreč izrazito najpogostejši obiskovalci restavracij.

Vzorci prehranjevanja

Na podlagi statističnih in vsebinskih kriterijev so raziskovalci določili 7 skupin (Slika 5.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji, 2001). »Videti je, da 6 skupin določa razcep med predmodernim in postmodernim, ena skupina pa je do prehranjevanja indiferentna. 40 odstotkov anketiranih sodi v eno od skupin, ki jih zaznamuje tradicionalen odnos do prehranjevanja, odnos slabe polovice anketiranih je postmoderen, dobre desetine anketiranih pa prehranjevanje ne zanima« (Tivadar 2002, 159).

Slika 5.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji, 2001



vir: Tivadar (2002, 159).

Tradicionalisti

Skupino tradicionalistov (40%) sestavljajo tri podskupine:

- a. Močni tradicionalisti
- b. Razsvetljeni tradicionalisti
- c. Zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti

Močne tradicionaliste (10% vzorca) označuje izrazito »uporabnost« odnos do prehrane – hrana kot gorivo za telo naj se pojavlja v velikih in nasitnih porcijah. Združuje jih odpor do novosti v prehranjevanju, nezainteresiranost za zdravo prehrano, telesno težo in družabne vidike prehranjevanja. Na kuhanje gledajo kot na žensko delo, redko obiskujejo restavracije in ne marajo eksotične hrane. Kuha jih zgolj polovica, ki pa za kuhanje ne kaže nobenega posebnega navdušenja. Pri kuhanju redko uporabljajo kupljene pripravljene ali polpripravljene sestavine. Skupino sestavlja dve tretjine moških. Gre za starejšo populacijo z nizko izobrazbo in nizkimi dohodki, katere največji delež prebiva na vasi (Tivadar 2002).

Razsvetljeni tradicionalisti (16 % vzorca) so na enih področjih moderni, na drugih še vedno tradicionalni. Naklonjeni so novostim v prehranjevanju in imajo sodobnejši pogled na vlogo žensk v kuhinji, vendar je njihova naklonjenost novostim precej protislovna, saj v gostilnah najraje jedo poznano hrano in niso ljubitelji eksotičnih kuhinj. Novost v prehrani zanje predstavlja na primer ameriški hamburger v restavraciji s hitro hrano – najraje od vseh skupin namreč jedo v znanih verigah hitre prehrane in podobnih restavracijah. Čeprav imajo načelno sodobnejši pogled na vlogo ženske v kuhinji z močnimi tradicionalisti delijo nestrpnost do družbenih manjšin. Tudi v tej skupini je dve tretjini moških. Imajo nekoliko višjo izobrazbo (poklicna in srednješolska) in temu primerno tudi višje, vendar še vedno podpovprečne dohodke. Po drugih sociodemografskih značilnostih ne odstopajo od povprečja (Tivadar 2002).

Zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti (14% vzorca) v nasprotju z drugima dvema skupinama tradicionalistov poudarjajo zdravo prehranjevanje, skrb za telesno težo in potrebo po formaliziranosti/stiliziranosti prehrane. Vzamejo si več časa za obroke in veliko jim pomenijo družabni vidiki prehranjevanja (npr. obroki z družino). Menijo, da je kuhanje žensko delo, ne marajo novosti, velik pomen pripisujejo uživanju mesa in radi imajo znano, doma pripravljeno hrano. Redko obiskujejo restavracije (pa še takrat samo klasične) saj zelo radi sami kuhajo. Med vsemi skupinami najredkeje uporabljajo industrijsko pripravljeno hrano. Zdravo prehranjevanje zanje pomeni redno uživanje klasičnega sadja in zelenjave (jabolka, zelena solata, krompir, ipd.), mleko in mlečne izdelke z manj

maščob, še vedno pa prisegajo na velike nasitne mesne obroke, saj menijo, da le-ti dajejo potrebno energijo za delo. Kar 32% anketirancev v tej skupini je na dieti zaradi bolezni, kar je verjetno glavni razlog, da nekoliko spreminjajo svoje prehranske navade. Gre za najstarejšo skupino v vzorcu (povprečna starost 50 let), ki ima zgolj malo višjo izobrazbo in dohodke kot skupina močnih tradicionalistov (Tivadar 2002).

Zaskrbljeni za telesno težo

Posebno (četrto) skupino (21% vzorca) sestavljajo posamezniki, ki se izogibajo določeni hrani predvsem zaradi želje po uravnavanju telesne teže. Imajo najraje restavracije s klasično ponudbo, do kuhanja pa nimajo posebnega veselja. V skupini nekoliko prevladujejo ženske. Glede pojmovanja kakovosti življenja, uporabe tehničnih novosti in odnosa do družbenih manjšin ni v skupini nobenih posebnosti iz česar lahko zaključimo, da skupine ne označuje noben skupen življenjski/politični nazor (Tivadar 2002).

Hedonisti

Hedoniste (28% vzorca) delimo na dva tipa:

- a. brezskrbni hedonisti (12%).**
- b. zdravstveno ozaveščeni hedonisti (16%).**

Brezskrbni hedonisti se, podobno kot močni tradicionalisti, ne obremenjujejo z zdravim prehranjevanjem in nadzorom telesne teže, v vseh drugih pogledih pa se od njih močno razlikujejo, saj imajo radi novosti in eksotiko, za hrano si vzamejo čas in v njej radi uživajo. Odprti so do industrijsko pripravljene hrane, radi kuhajo in najpogosteje od vseh skupin obiskujejo restavracije. Zanimajo jih tuje kuhinje, za klasično in hitro hrano nimajo interesa. V skupini je 61% žensk, večina ima končano vsaj srednjo šolo, živijo v mestu, njihova povprečna starost je 34 let in imajo visoke dohodke. So liberalno usmerjeni, ne obiskujejo verskih obredov, nimajo težav z družbenimi manjšinami, veliko uporabljajo 'tehnološke dobrine', radi potujejo in se navdušujejo nad alternativnimi oblikami zdravstvenih in duhovnih praks (Tivadar 2002).

Zdravstveno ozaveščeni hedonisti so najbolj postmoderna skupina v smislu »uživati«, »biti« in »imeti« (Homma in Ueltzhoeffler 1990 v Tivadar 2002), kar se izraža v težnjah po varovanju okolja, naravnem življenju, individualizmu, skrbi za zdravje, pa tudi v uživanju življenja (Tivadar 2002). Skrb za telo in zdravo prehrano združujejo z uživanjem ob hrani. Od brezskrbnih hedonistov se poleg po skrbi za zdravje razlikujejo še po tem, da manj dopuščajo komercializacijo prehrane, saj jih neznano poreklo in vsebina (pred)pripravljenih izdelkov odvrča od nakupa. Med njimi jih 90% lastnoročno pripravlja hrano. V pripravo hrane vložijo več časa in znanja, saj jim je tudi proces priprave v veselje. Cenijo kakovostno eksotično hrano in so naklonjeni raziskovanju in eksperimentiranju s svežimi, kakovostnimi sestavinami. V skupini je dve tretjini žensk in so v povprečju (40 let) nekoliko starejši od brezskrbnih hedonistov. Svetovnonazorsko so podobni brezskrbnim hedonistom, le nekoliko manj radikalni: pogosteje obiskujejo verske obrede, manj zavzeti so za pravice družbenih manjšin. Uživajo v potovanjih in prakticirajo novodobne oblike zdravljenja, bivanja in duhovnosti vendar nekoliko manj kot brezskrbni hedonisti (Tivadar 2002).

Nezainteresirani za prehrano

Nezainteresirani (11% vzorca) ne kaže zanimanja za raziskovane vidike prehrane. Radi imajo velike porcije, veliko obiskujejo restavracije, med njimi najpogosteje s hitro procesirano hrano. Tudi pri kuhanju si radi pomagajo s pripravljeno hrano. Na hrano na splošno gledajo kot na komodificirano, razpoložljivo dobrino. To je najmlajša skupina v vzorcu (34 let) v kateri sta spola enakovredno zastopana. V njej je največje število samskih ljudi, velik del pa še ni delovno aktiven. Svetovnonazorsko, izobrazbeno in tehnološko so bolj podobni hedonistom, kot tradicionalistom (Tivadar 2002).

5.2 Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik

Avtorji raziskave »Življenjski stili v medijski družbi«, objavljeni v članku Blanke Tivadar: Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje (Tivadar 2002), so slovensko populacijo glede prehranskih navad razvrstili v sedem kategorij:

- a. **Močni tradicionalisti**
- b. **Razsvetljeni tradicionalisti**
- c. **Zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti**
- d. **Zaskrbljeni za telesno težo**
- e. **Brezskrbni hedonisti**
- f. **Zdravstveno ozaveščeni hedonisti**
- g. **Nezainteresirani** (za prehrano)

Osnovno delitev med skupinami iščejo na podlagi opozicijskih parov predmoderno - postmoderno in zainteresirano - nezainteresirano. Pri tem menijo, da skupina nezainteresiranih zaradi pomanjkanja interesa za družbene vidike prehrane izstopa iz opozicije predmoderno - postmoderno, kot tudi do neke mere skupina zaskrbljenih za telesno težo, ki ne kaže izrazitih interesov za družbene vidike prehranjevanja.

Po našem mnenju lahko obe »mejni« skupini uvrstimo v postmoderne segment opozicijskega para, saj *nezainteresirane* močno označujejo postmoderne vrednote z individualizacijo prehranjevanja, ki temelji na industrijsko (pred)pripravljeni (post)moderne hrani, *zaskrbljene za telesno težo* pa (post)moderna obsedenost s kultom telesa. Nezainteresiranost za prehrano v predmodernih časih ni bila mogoča, saj je bila v svetu nekomodificiranih dobrin udeležba posameznika v procesu pridobivanja in priprave hrane (ter skladno s tem tudi oblikovanje odnosa do prehrane) nujna.

Opozicijska para *predmoderno* – *postmoderno* in *nezainteresirano* – *zainteresirano* lahko postavimo vzporedno s paroma izvornega kulinarčnega trikotnika: *neelaborirano* – *elaborirano* in *kultura* – *narava*, katerih kote

predstavljajo (meta)kategorije kuhano-surovo-gnilo. Na stranice trikotnika lahko nato nanizamo skupine, identificirane v raziskavi in skušamo poiskati »barvni krog slovenskih prehranskih vzorcev«, po vzoru analogije z barvnim krogom Edmunda Leacha (glej poglavje 2.2 Strukturalizem in trikotniki dvojnih opozicij) in s pomočjo Clarkove operacionalizacije trikotnika za lokalizirane potrebe (glej poglavje 4 Kuhano in gnilo: pankerska kuhinja in kulinarčni trikotnik).

5.3 Surovo, kuhano in gnilo v lokaliziranem kontekstu

V okviru tega eksperimenta bomo v raziskavi identificirane skupine anketirancev razporedili na stranice kulinarčnega trikotnika glede na njihov odnos do surovega, kuhanega in gnilega, za kar moramo najprej te tri opozicijske kategorije skladno tako z izvirnim Lévi-Straussovim trikotnikom, kot tudi s Clarkovim »operacionaliziranim« trikotnikom, napolniti z ustreznim pomenom:

Surovo je predmoderno - primarno, nekultivirano z vidika modernizacije, tradicionalno in instrumentalizirano. '**Surovo**' zavrača postmoderno industrijsko preobdelano **Kuhano** hrano, kot tudi 'naravno', zdravo in eksotično **Gnilo** hrano. Surovo je pusta hrana za dušo, vendar energijsko polno gorivo za telo.

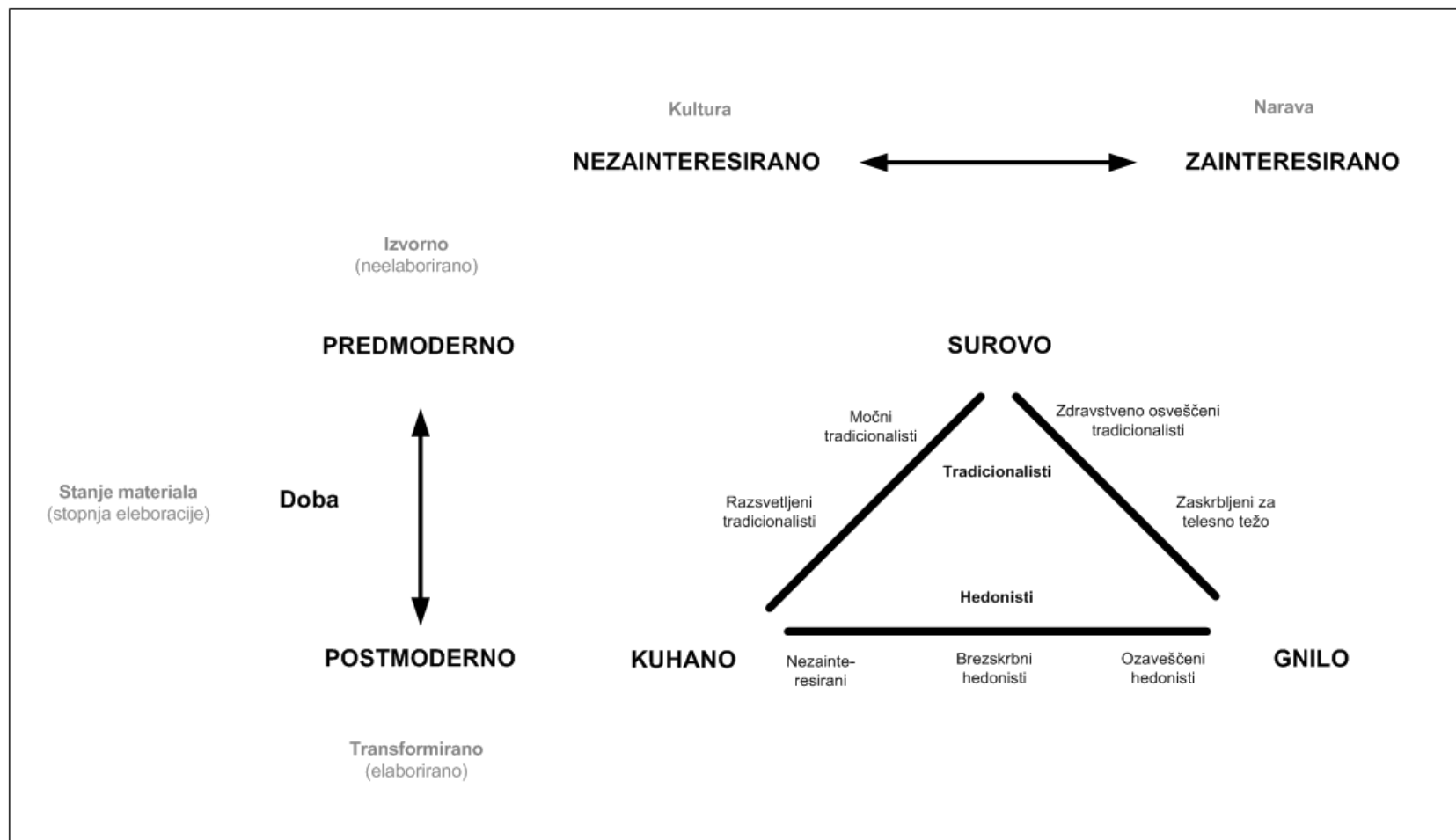
Kuhano je komodificirano - individualizirano, modernizirano, poenostavljeno, standardizirano in izropano vsega 'naravnega': vložnega dela, oblike, strukture, okusa in nasproti *gnilemu*, vsega kulinarčnega užitka. 'Kuhano' je indiferentno do tradicionalnih, družbenih, okoljskih, zdravstvenih in etičnih vidikov prehrane ter kot tako, postmoderno.

Gnilo je 'naravno' – biološko, organsko, eksotično, estetizirano, zdravo, polno političnih in statusnih pomenov, užitka in odrekanja. '**Gnilo**' je neužitno s stališča *surovega* in *kuhanega*. Za 'surovo' je tuje in drugačno, eksotično, nepoznano, predrago in izumetničeno. Za 'kuhano' je 'gnilo' prezahtevno, preobremenjujoče in preveč angažirano. Gnilo je postmoderno v svojem zasledovanju užitka in/ali zdravja ter v iskanju in raziskovanju novosti, lokalnih posebnosti, vplivov na okolje in prehranskih mehanizmov za samouresničevanje.

Tradicionalisti so predmoderni in gravitirajo proti *surovemu*. **Hedonisti** so postmoderni in gravitirajo proti *gnilemu*, pa tudi kuhanemu – menimo namreč, da po enakem principu, kot uvrščamo **nezainteresirane** med postmoderne skupine, lahko tudi argumentiramo, da so neka vrsta hedonistov, saj uživajo v indiferentnosti, ki jo omogoča sodobna komodifikacija prehranskih dobrin.

Slika 5.2: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik prikazuje poskus razvrstitve identificiranih skupin na stranice trikotnika.

Slika 5.2: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik



Močni tradicionalisti se nahajajo pri vrhu surovega, na strani kuhanega, saj je njihov odnos do prehrane izrazito 'surov': ne zanima jih zdrava in/ali nenavadna hrana, ob enem pa zavračajo industrijsko predpripravljeno (novo) hrano.

Razsvetljeni tradicionalisti so že odkrili hedonistične užitke v prehrani, zato so bližje spodnjemu delu trikotnika. Ker se navdušujejo nad industrijsko pripravljeno hrano in jih ne zanimajo 'gnili' vidiki prehrane, se močno približujejo kuhanemu.

Zdravstveno ozaveščene tradicionaliste označuje predvsem skrb za zdravje, vendar v strogem okviru tradicionalnih prehranskih nazorov. So izraziti tradicionalisti, vendar jih zdravstvene težave silijo na stran gnilega.

Zaskrbljeni za telesno težo so že delno postmoderni v skrbi za estetizirano telo in iskanju 'zdravih' prehranskih alternativ. So bolj moderni, bolj urbani, bolje izobraženi in zato se bolj približujejo 'gnilemu' kot zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti. Ker pa so politično prazni, njihov odnos do hrane pa je instrumentaliziran, se (še) ne uvrščajo med hedoniste.

Zdravstveno ozaveščeni hedonisti so specialisti gnilega. Večina hrane, ki jo uživajo, je za tradicionaliste in nezainteresirane neužitna. So moderni, izobraženi, premožni, vendar vrednostno že nekoliko konzervativni. Na zdravo prehrano in zdravo življenje ter s tem povezano samodisciplino in odrekanje gledajo kot na vir užitka. Politično so izrazito angažirani v postmoderni skrbi za okolje in ostremu zavračanju industrializacije pridelave in predelave hrane.

Brezskrbni hedonisti so mladi, izobraženi, bogati, svobodomiseln in brez samonadzora ter kot taki pravi hedonisti. Uživajo vse vrste hrane, ki ustreza njihovem širokemu okusu, pri čimer jih ne odvrča domnevna »nezdravost« izbrane hrane, kot tudi ne njen vpliv na okolje. S temi značilnostmi se uvrščajo na samo sredino spodnjega dela trikotnika

Nezainteresirani so izraziti predstavniki kuhanega. Ljubitelji hitre in industrijsko predpripravljene (torej preveč kuhane) hrane, ki se ne menijo za vpliv prehrane

na zdravje in okolje, kot tudi ne za avtentičnost, okus ali estetiko. So hedonisti indiferečne, ki jo prvič v zgodovini omogoča radikalno komodificirana urbana prehrana.

5.4 Barvni krog prehranjevalnih vzorcev

Če trikotnik prehranjevalnih vzorcev v Sloveniji 2001 (Slika 5.2) dopolnimo z osnovnimi podatki o velikosti skupin respondentov ter grafično ponazoritvijo v obliki kolobarne grafa, dobimo diagram (Slika 5.3), ki vizualno parafrazira primer barvnega kroga, na katerem Edmund Leach (1989) demonstrira princip dvojnih opozicij (glej poglavje 2.2 in Slika 2.2: Trikotnik prometne signalizacije).

Slika 5.3: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik – barvni krog

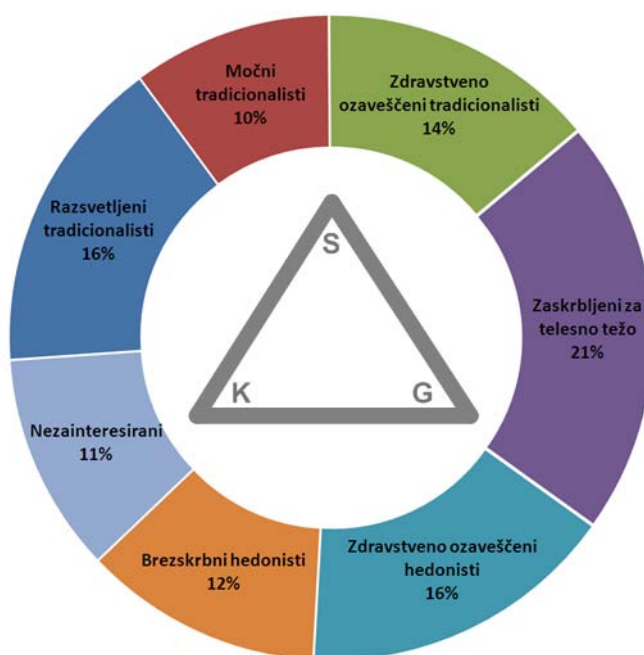


Diagram prikazuje družbeni kontinuum, ki je v kontekstu obravnavane raziskave razdeljen na sorazmerno enakovredne kategorije glede prehranskih preferenc in navad. Trikotnik, umeščen v središče diagrama, na enak način kot trikotnik v barvnem krogu nakazuje na najbolj izrazito opozicijske kategorije kroga. V

kolikor smo identificirane družbene segmente v poglavju 5.3 pravilno razvrstili v »barvni krog«, potem nam bodo aplikacije v raziskavi zajetih podatkov na diagram pokazale skladno gibanje po krogu ter jasne opozicije po osnovnih stranicah trikotnika.

Osnovni »barvni krog« tako predstavlja zasnovo za razvoj nadaljnjih diagramskih ponazoritev podatkov iz raziskave ter iskanju in utemeljevanju distinkcij med skupinami na osnovi opozicijskih parov trikotnika.

5.5 Diagrami distinkcij – Bourdieuizacija kulinaričnega trikotnika

Ljudje, ki pripadajo isti družbeni skupini in zasedajo podobne pozicije v družbenem prostoru, imajo tudi soroden okus v vseh oblikah simbolnih praks, trdi Pierre Bourdieu v svojem vplivnem delu *Distinction* (2010) iz sedemdesetih let 20. stoletja. Bourdieu-jeva analiza je specifična: išče korelacije med okusom in razredno pripadnostjo v francoski družbi v 60-ih letih, ki se bori s povojnim gospodarskim okrevanjem. Pri tem sicer zanemarja etnično in rasno pripadnost ter vlogo žensk pri prenosu kulturnega kapitala med generacijami, vendar paradoksalno v zadnjih letih služi kot navdih za nove poglede v sodobnem družboslovnem raziskovanju prav za ta (spregledana) področja (Bennet 2010).

Bourdieu meni, da je kulturne prakse nemogoče v celoti razumeti, v kolikor kulturo opazujemo samo s perspektive elaboriranega okusa za najbolj rafinirane (umetniške) objekte. Kulturo je zato nujno razumeti v širšem antropološkem smislu in okus za rafinirana umetniška dela opazovati paralelno z okusom za elementarne kulturne forme, kot je okus za hrano.

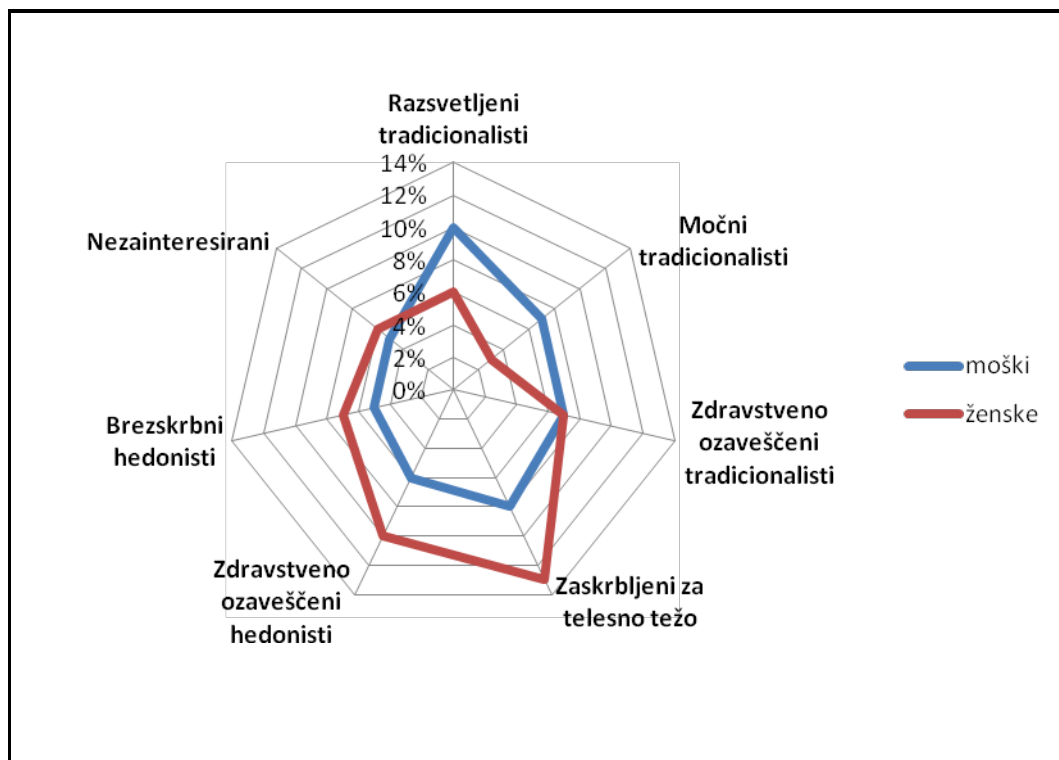
Ideologija karizme dojema okus za legitimno kulturo kot dar narave, znanstvena opazovanja pa dokazujejo, da so potrebe po kulturi produkt vzgoje in izobraževanja: raziskave kažejo, da so vse kulturne prakse (obiski muzejev, koncertov, branje, itd.) in preference za literaturo, slikarstvo ali glasbo tesno povezane z stopnjo izobrazbe (merjeno s kvalifikacijami oziroma dolžino šolanja) in sekundarno s socialnim izvorom (Bourdieu 2010, xxiv).

»Okno je proizvod zgodovine, reproduciran skozi izobraževanje,« piše Bourdieu (2010, xxvi) in trdi, da je okus orodje klasifikacije, s katerim klasificiramo produkte kulture, povratno pa proces klasifikacije kulturnih produktov razkriva naš okus, ki deluje kot klasifikator nas samih v družbene kategorije. »Okus klasificira in klasificira klasifikatorja« in »statistična analiza dokazuje, da se podobne strukturne opozicije kot v kulturnih praksah kažejo tudi v prehranskih navadah« (Bourdieu 2010, xxix). Gre za opozicije med kvaliteto in kvantiteto ter vsebino in obliko, ki se neposredno povezujejo z okusom za nujnost (nasitna, preprosta in ekonomčna prehrana) ter okusom za svobodo/luksuz (eksotična, estetizirana, kvalitetna prehrana), v katerem se poudarek iz funkcije (gorivo za telo) prenese v formo (hrana za dušo). Za pripadnike delavskega razreda je pomemben občutek izobilja, ki ga daje polno obložena miza energetske bogatih živil – meso, bel kruh, sir, velike funkcionalne porcije, brez oziranja na način priprave in serviranja. Hrana srednjega razreda je 'kuhinja' (cuisine), ki temelji na poznavanju pravih metod priprave in serviranja, pri čemer postane pomembna simbolna in zdravstvena komponenta. Prehrana dominantnega razreda pa se deli med dve frakciji – okus frakcije z velikim materialnim kapitalom označujejo redke luksuzne jedi, kot so na primer tartufi ter slaščice in bogate omake, okus frakcije z velikim kulturnim kapitalom pa označuje minimalistična, visoko estetizirana zdrava hrana.

Odpor do hrane, ki jo jedo drugi, je orodje razlikovanja med socialnimi skupinami ter pogost izraz ksenofobije in diskriminacije, ponazarja Bourdieu in trdi, da je estetska netoleranca do okusov drugih socialnih skupin lahko telesna do te mere, da povzroča slabost in je tako »ena najmočnejših barier med razredi; endogamnost razredov je dokaz tega« (Bourdieu 2010, 49). Še bolj očitno je to izraženo v odnosu do okusov drugih etničnih skupin in ras, dodaja Luptonova (1996, 35), saj se tisti, ki jedo drugačno hrano, ali enako hrano, pripravljeno na drugačen način, včasih zdijo manj človeški - zahodnjaki na primer pogosto opisujejo nagnusne izkušnje z določenimi sestavinami v kitajski kuhinji (psi, mačke, podgane, kače, vrabci), številnim Azijcem pa se obračajo želodci ob jedeh, pripravljenih iz izcedkov živalskih žlez (mleko, sir, smetana, maslo).

V iskanju na prehrani zasnovanih distinkcij med respondenti študije Življenjski stili v medijski družbi (Tivadar 2002) s pomočjo kulinaričnega trikotnika smo osnovni diagram (Slika 5.3: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik – barvni krog) nadgradili z dodatno informacijsko plastjo v obliki linij standardnega mrežnega grafa ter iskali paralele med Bourdiejevimi ugotovitvami in izsledki raziskave.

Slika 5.4: Primer prikaza podatkov na mrežnem grafu - spol



Vir: Tivadar (2002, 171).

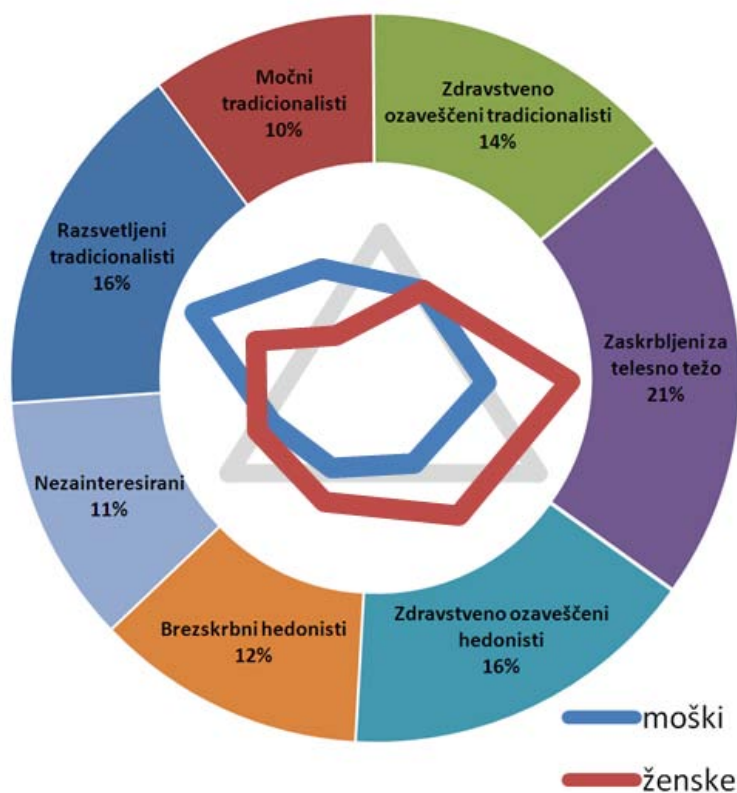
Če apliciramo linije mrežnega grafa v prostor kulinaričnega trikotnika, lahko opazujemo distinkcije med skupinami na nivoju osnovnih opozicijski parov.

V nadaljevanju si bomo ogledali aplikacije različnih podatkov iz raziskave v obliki linij mrežnih grafov v prostor kulinaričnega trikotnika.

5.5.1 Distinkcija 1 - spol

Spolne razlike, kot prvi primer, se izražajo predvsem na opozicijski liniji *gnilo* proti *kuhanem* in *surovem*.

Slika 5.5: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik - razvita oblika – Spol



Razporejenost respondentov po kategorijah glede na spol.

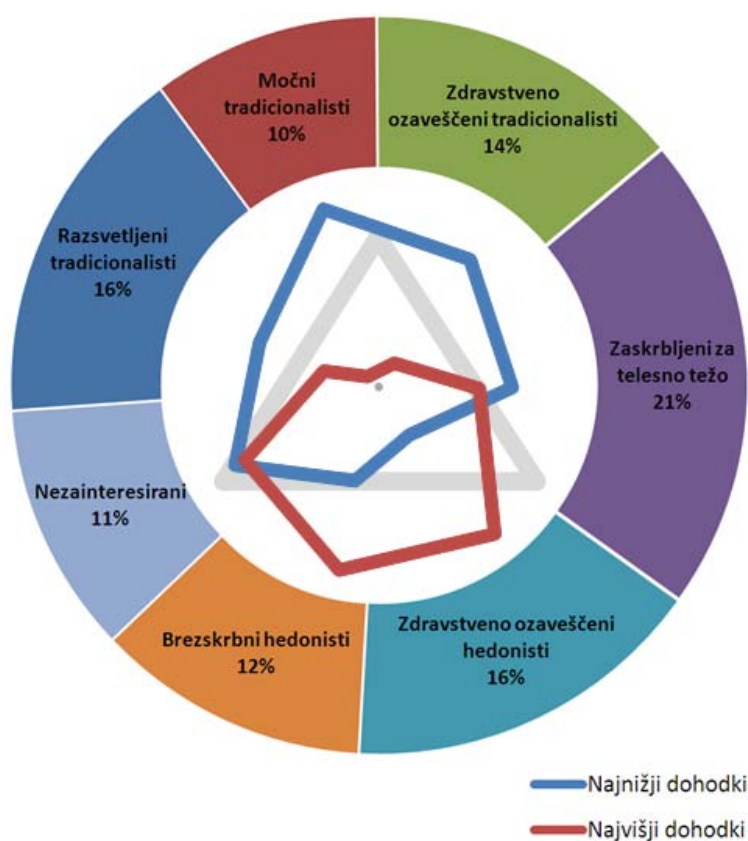
Kot je razvidno iz zgornjega diagrama (Slika 5.5) so izraziti odmiki od povprečja glede na zastopanost spolov prisotni v štirih skupinah. V skupinah *močnih* in *razsvetljenih tradicionalistov* močno prevladujejo moški, v skupinah *zdravstveno ozaveščenih hedonistov* ter *zaskrbljenih za telesno težo* pa dominirajo ženske (Tivadar 2002, Tabela 5). Obe »moški« skupini se nahajata na »kuhano/surovem« delu trikotnika, medtem ko se »ženski« skupini nahajata na diametralno nasprotnem »gnilem« delu trikotnika. Iz jasne opozicije med pari »moških« in »ženskih« skupin ter stične bližine skupin v posamičnem paru

lahko sklepamo, da smo s pomočjo trikotnika dvojnih opozicij na pravi poti k legitimni shematski ponazoritvi rezultatov raziskave.

5.5.2 Distinkcija 2 - dohodek

Barvni krog smo podvrgli še enemu preizkusu »generalnih« distinkcij in sicer smo na njem prikazali razmerje med respondenti z najnižjim in respondenti z najvišjim dohodkom (Slika 5.6).

Slika 5.6: Prehranjevalni vzorci v sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Dohodek



Razporejenost respondentov po kategorijah glede na najnižji in najvišji dohodkovni razred.

Iz zgornjega diagrama, ki prikazuje deleže respondentov z najnižjimi in najvišjimi dohodki (Tivadar 2002, Tabela 5), je distinkcija še bolj nazorna kot pri razmerju spolov. V tradicionalističnih skupinah je delež respondentov z

najnižjimi dohodki izrazito višji kot v hedonističnih skupinah, delež respondentov, ki spadajo v najvišji plačilni razred, pa je visok v hedonističnih skupinah. V tradicionalističnih skupinah so člani dohodkovne elite velika redkost. V pogledu na dohodkovne razrede skozi trikotnik opazimo izrazito razlikovanje med zgornjim in spodnjim delom trikotnika, torej na opoziciji med predmodernimi in postmodernimi družbenimi skupinami, medtem ko se v »prehodnih skupinah« nezainteresiranih in zaskrbljenih za telesno težo v tem pogledu razlike zabrišejo.

5.5.3 Distinkcija 3 – starost

Za tretjo ponazoritev smo na barvni krog prehranskih navad postavili še podatke, ki prikazujejo razmerje med šolajočimi se respondenti (učenci, dijaki, študentje) in upokojenimi respondenti.

Slika 5.7: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarični trikotnik - razvita oblika – Starost

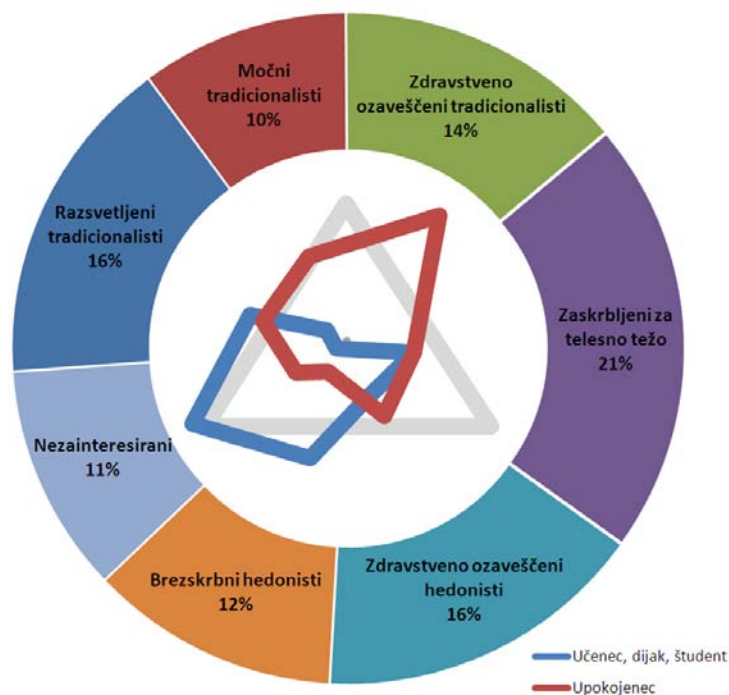


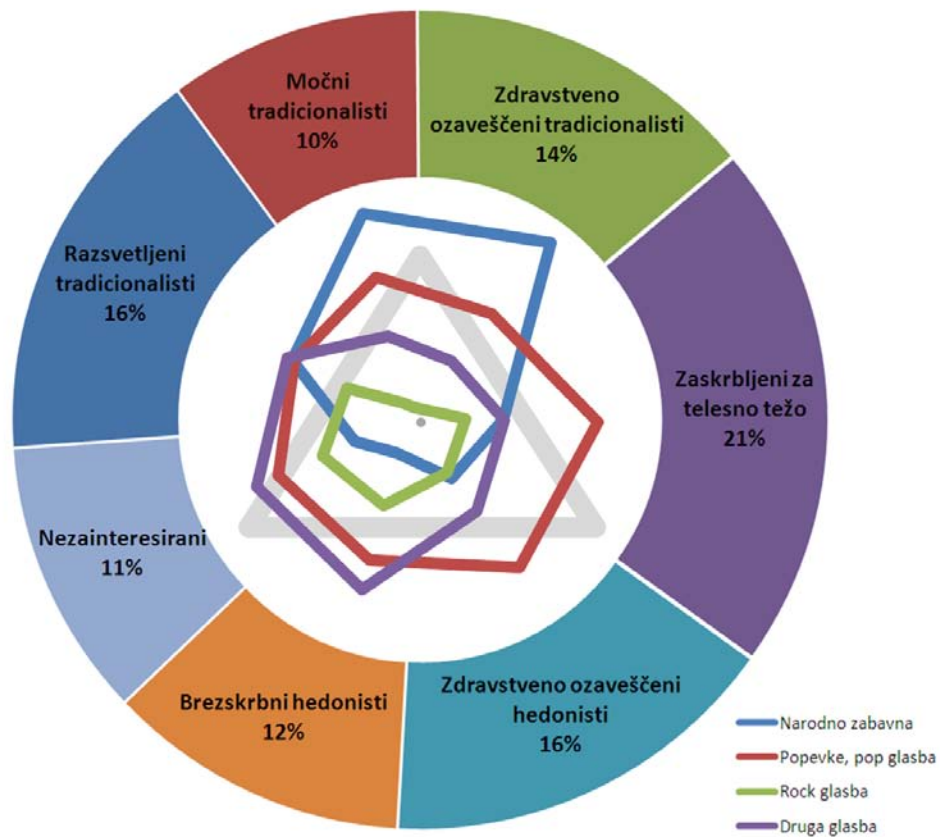
Diagram prikazuje, da skupini nezainteresiranih in brezskrbnih hedonistov izrazito izstopata po nesorazmernem večinskem deležu učencev, dijakov in študentov ter izrazito majhnem deležu upokojevcev. Na diametralno nasprotnem koncu trikotnika pa se nahaja skupina zdravstveno ozaveščenih tradicionalistov, ki izkazuje tudi diametralno nasprotno starostno strukturo – v skupini izrazito dominirajo upokojevci.

5.5.4 Klasifikatorna moč okusa za glasbene zvrsti

Pri aplikaciji podatkov o spolu, materialnemu kapitalu in starosti na kulinarični trikotnik v barvnem krogu prehranjevalnih vzorcev smo opazili jasno izražene distinkcije na liniji *gnilo* proti *kuhano/surovemu* (spol), na liniji *surovo* proti *kuhano/gnilemu* (materialni kapital) in na liniji *kuhano* proti *surovemu/gnilemu* (starost).

Bourdieu pravi, da »nič drugega ne izraža tako jasno razredne pripadnosti, nič drugega ne klasificira tako natančno, kot okus za glasbo« (Bourdieu 2010, 10). Če ta Bourdiejeva ugotovitev velja tudi za Slovence na prelomu tisočletja, bi morali podatki o glasbenem okusu aplicirani na naš diagram potrditi prej ugotovljene osnovne tri linije distinkcije (spol, dohodek, starost). Zato smo si ogledali še odgovore na vprašanje o »najbližji glasbeni zvrsti« (Tivadar 2002, Tabela 7a) in jih ponazorili v spodnjem diagramu (Slika 5.8).

**Slika 5.8: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik - razvita oblika
– Okus za glasbo**



Iz zgornjega diagrama je razvidno, da se okusi za glasbo organizirajo homologno z identificiranimi distinkcijami po spolu, dohodku in starosti. V vrhu trikotnika (surovo) dominira narodno zabavna glasba, v desnem kotu (gnilo) dominirajo popevke in pop glasba, v levem kotu (kuhano) pa izstopata rock glasba in druga glasba, pri čemer moramo opozoriti, da je kategorija »druga glasba« v raziskavi definirana zelo ohlapno - predvidevamo lahko, da v sebi skriva tako alternativno, kot tudi klasično in ljudsko (etno) glasbo.

Od mainstream glasbenih okusov najbolj jasno odstopata skupini brezskrbnih hedonistov in nezainteresiranih. Skupini torej združuje okus za glasbo in ločuje okus (oziroma odsotnost okusa) za hrano. Delno gre to razliko pripisati starostnim in materialnim razlikam med skupinama: nezainteresirani so mlajši od brezskrbnih hedonistov, zato hrana zanje še ni tako pomembna in manj

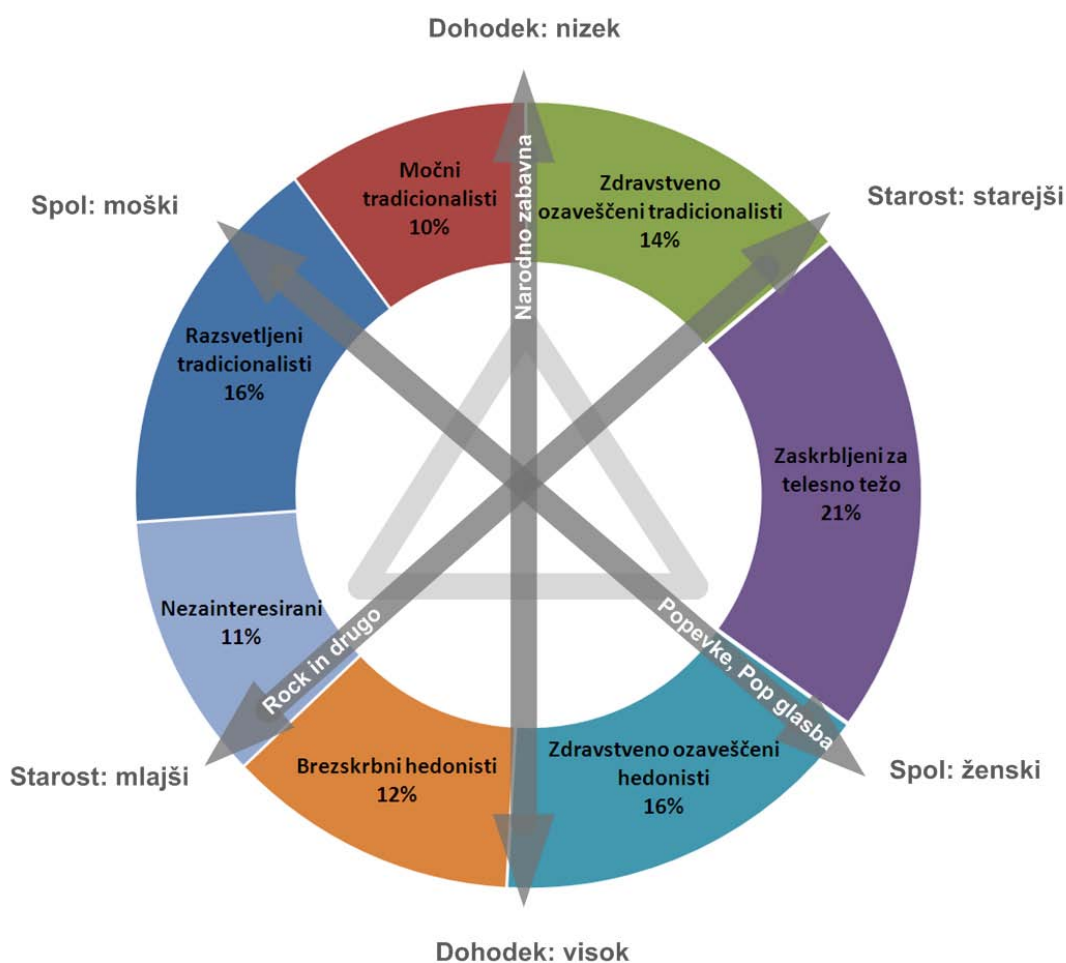
premožni, zato si redkeje lahko privoščijo gurmanske užitke. Glasba, po drugi strani, pa je zanje, ne glede na sredstva, esencialna dobrina.

Opažamo tudi zanimivost v skupini zdravstveno ozaveščenih hedonistov, ki se po glasbenem okusu močno razlikuje od sosedske skupine brezskrbnih hedonistov ter že močno stopa na stran mainstream kulturne potrošnje. V tem kontekstu je zanimiva tudi skupina razsvetljenih tradicionalistov, ki izkazuje izrazit eklekticizem v okusu za glasbo - tri velike skupine okusov so zastopane zelo enakovredno - kaže pa tudi presenetljivo visoko stopnjo dojemljivosti za rock glasbo za razliko od drugih dveh tradicionalističnih skupin, ki se izrazito nagibata k narodno zabavni glasbi.

5.6 Sklep – tri linije distinkcije¹⁸

Ugotovitve, ki izhajajo iz zgornjih ponazoritev spolnih, materialnih, starostnih in kulturnih opozicij med družbenimi kategorijami, utemeljenimi na prehranskih navadah, lahko strnemo v enoten diagram (Slika 5.9), ki ponazarja presenetljive simetrije in geometrijske pravilnosti v razmerjih med kategorijami.

Slika 5.9: Tri linije distinkcije



Če se še enkrat vrnemo k Bourdiejevi statistični analizi, ki »dokazuje, da se podobne strukturne opozicije kot v kulturnih praksah kažejo tudi v prehranskih navadah« (Bourdieu 2010, xxix), ugotovimo, da jo zgornji diagram dosledno potrjuje, kot tudi njegovo tezo, da lahko iz socialnega ozadja posameznika s precejšnjo natančnostjo sklepamo na njegove prehranske navade in obratno –

¹⁸ Bourdieu govori o treh stilih distinkcije (Bourdieu 2010, 180) in tridimenzionalnem prostoru (Bourdieu 2010, 108)

prehranske navade so zelo natančen izraz posameznikovega 'habitusa'. »Navade, ki se oblikujejo pri pridelavi, predelavi, predvsem pa pri porabi (uživanju) hrane, omogočajo označevanje meja med družbenimi sloji, spoli, religijami, kulturnimi 'habitusi' in geografskimi regijami« (Aleksić 2001, 312).

Verjetno ni nič drugega tako neposredno odvisno od zgodnjega učenja, predvsem učenja, ki se dogaja brez zavestnega namena, kot so dispozicije in znanje s področja oblačenja, opremljanja bivalnih prostorov in kuhanja, oziroma bolj natančno, znanje s področja, kako se obleke, pohištvo in hrano pridobiva. In verjetno v okusu za hrano najdemo najmočnejše in neizbrisne sledi otroškega učenja, lekcije, ki najbolj uspešno zadržujejo oddaljevanje in propad »rodnega sveta« ter najdlje vzdržujejo nostalgijo po njem« (Bourdieu 2010, 71).

Okus za specifične jedi je povezan preko priprave in kuhanja s celoto koncepcij domače ekonomije in delitve dela med spoloma, odvisen pa je tudi od idej, ki jih ima vsak razred o telesu in vplivu hrane na telo, torej na moč, zdravje in lepoto (Bourdieu 2010, 183-187).

Socialna identiteta je definirana in uveljavljena skozi razlikovanje. To pomeni, da je v dispozicije habitusa neizogibno vpisana celotna struktura sistema pogojev, kot se prikazuje v izkušnji življenjskih razmer oseb, ki zasedajo določeno mesto v tej strukturi. Fundamentalne opozicije v strukturi (visoko/nizko, bogato/revno itd.) težijo k temu, da se vzpostavljajo kot osnovni strukturni principi življenjskih praks in percepcije teh praks (Bourdieu 2010, 167).

Z zgornjimi diagramskimi ponazoritvami smo potrdili Bourdiejeve teze o družbeni pogojenosti okusa za hrano, ki se izkazuje v opozicijskih razhajanjih med družbenimi skupinami v prehranskih navadah, če jih opazujemo skozi dispozicije spola, dohodka in starosti. Dodatno potrditev dobimo, če si oglehamo razlike v okusu za glasbo, ki se homologno razporejajo po osnovnih treh linijah distinkcije, kot nazorno prikazuje Slika 5.9: Tri linije distinkcije.

Dopuščamo pa tudi možnost, da so naše ugotovitve zgolj vizualizirane tavitološke potrditve ugotovitev izvirne študije, katere ključni metodološki temelji izhajajo prav iz Bourdiejeve dediščine. A to je že tema za drugo, bolj poglobljeno razpravo.

6 Zaključek

»Torej naj v skladu s pravilno in verjetno razlago <lógos> prostorska oblika piramide velja za prvino in seme ognja« (Platon 2006,1285).

Kuhinja je alkimistična delavnica najboljše vrste. Simboli in hranila, materializirani v hrani, se transformirajo iz sestavin v obroke, ki nato prehajajo meje telesa ter napajajo materialno in duhovno eksistenco. Procesi v kuhinji so vedno nekoliko skrivnostni, nerazložljivi in instinktivni. V njih sestavine spreminjajo agregatna stanja, se spajajo ali razdvajajo, spreminjajo barve, se oplemenitijo ali razstrupijo. V kulinariki se prepletajo sakralnost, ezoteričnost, tradicija in inovacija. Središče kuhinje je vedno ogenj, ki služi kot glavno orodje in medij transformacije, kulinariki pa podeljuje status bele magije.

Prvotna, prvinska faza komunikacijskega procesa je tako pri alkimiji kot pri kulinariki specifična in za teorijo simbolov izredno zanimiva: gre za »dvogovor« med človekom in snovjo (kovino, hrano), pri čemer je seveda odnos med aktivno in pasivno komunikacijsko vlogo izrazito nesorazmeren, intersubjektivnost pa docela irelevantna (Grgič 2009, 26 v Luthar in Grgič 2009).

Levi-Strauss v zaključku razprave o kulinaričnem trikotniku začrta smer njegovega nadaljnjega razvoja: z dodajanjem kategorije cvrtja poleg pečenja, kuhanja in dimljenja lahko iz trikotnika dobimo tristransko piramido - tetraeder (Levi-Strauss 2008, 43). A ker je tridimenzionalni diagram precej nepraktičen za ponazarjanje konceptov v dvodimenzionalni razsežnosti potiskanega papirja, je verjetno ostal le v obliki idejnega nastavka. Ob tem pa ne moremo mimo vprašanja, zakaj je Levi-Strauss v središče svoje »kulinarične kozmologije« postavil prav trikotnik oziroma iz njega izhajajočo piramido.

Levi-Strauss se je sicer večino časa ukvarjal s strukturiranjem neotipljivih konceptov ob enem pa ga je zelo fasciniral tudi prostor - geologijo, eno od svojih »treh mladostnih ljubic«, je na primer opisal kot »čas, strukturiran kot prostor« in simbolično trikotnik predstavlja prvi korak v prostor: enodimenzionalni črti z dvema opozicijskima točkama se nasproti postavi tretja

točka, ki odpre prostor, nadgradi in zaplete relacije ter onemogoči pusto binarnost. Z dodatno točko v prostoru dobimo tetraeder, najbolj preprost in ob enem najbolj stabilen element tretje dimenzije oziroma, kot je poetično dejal Platon, seme ognja, torej izvorno energijo in gradnik naše materialne in duhovne eksistence. Ogenj, tako v celicah našega organizma, kot tudi v ognjišču domače kuhinje, poganja naša življenja.

V pričujočem diplomskem delu smo razmišljali o praktični raziskovalni uporabnosti razvpitega antropološkega diagrama - kulinaričnega trikotnika. Francoski antropolog in ikona strukturalizma, Claude-Lévi Strauss, je z njim razvnel razmišljanje o prehrani v družboslovju do te mere, da tudi sodobne generacije raziskovalcev družbenih vidikov prehranjevanja še vedno polemizirajo z njim¹⁹ oziroma si ga jemljejo za teoretsko izhodišče pri etnografski analizi²⁰. Omogoča namreč epistemološki odmik od črno-bele mitološke naracije bližje k realnosti vsakdanjega življenja, ki le redko spominja na zgodbe iz mitov in verovanj. V vsakdanjem življenju, katerega elementaren del je tudi kulinarika, se nam realnost večinoma prikazuje kot spekter bolj ali manj nejasno razmejenih kategorij, med katerimi s svojim »klasifikatornim« spoznavnim aparatom iščemo podobnosti in razlike. Kulinarični trikotnik je opozoril na zanimive podobnosti med kulturami na nivoju vzorcev, ki se izrisujejo, če primerjalno opazujemo spekter prehranskih navad skozi tristranske relacije med nasprotujočimi si koncepti surovega, kuhanega in gnilega.

Praktično uporabnost kulinaričnega trikotnika smo preverjali na dveh primerih. Na prvem primeru smo si ogledali, kako je sodobni ameriški kulturni antropolog Dylan Clark operacionaliziral kulinarični trikotnik za potrebe kulturološke analize pankerske subkulture.

Prehrana skupine anarho-pankerjev v Seattlu v sredini 90-ih let 20. stoletja je bila po pričevanju Dylana Clarka (2004) izrazito politizirana. Pankerji v njegovi raziskavi razumejo prehrano kot polje boja med uničevalnim patriarhalnim

¹⁹ Glej Mennell 1995

²⁰ Glej Clark 2004

redom, ki temelji na izraziti hierarhičnosti, in egalitarističnim okoljsko-etičnim novim redom, h kateremu stremijo. Kulinarični trikotnik v raziskavi služi kot izhodiščni okvir za razmislek o kategorijah prehrane, kot jo dojemajo pankerji, za katere je izredno pomembno, da so v prehranjevanju, kot tudi v drugih vidikih življenja, izključeni iz kapitalističnega tržnega procesa. Zanje je užitna samo tista hrana, ki še ni vstopila v tržni proces, in tista, ki je iz procesa že izstopila. Užitna je torej doma pridelana hrana ali kupljena neposredno od bližnjega pridelovalca in zavržena ali ukradena hrana. Prva je neprocesirana, nepoblagovljena in ustreza kategoriji surovega, druga je higiensko ali zakonsko oporečna in ustreza kategoriji gnilega. Vsa hrana, aktivno vpletena v tržni proces, pa je zanje neužitna, prežeta s simboli, duhom in krivdo patriarhalnega kapitalizma in ustreza kategoriji kuhanega, torej kulturno procesiranega.

Tri kulinarične kategorije in relacije med njimi služijo raziskovalcu kot konceptualno orodje, ne tako drugačno od mikroskopa ali daljnogleda, s katerim izostri pogled na kompleksno tematiko in ustvari temelj svoje akademske zgodbe.

V drugem primeru smo skušali uporabiti kulinarični trikotnik za odkrivanje novih pomenov in relacij v raziskavi prehranskih vzorcev v Sloveniji. Podatke in ugotovitve »prehranskega dela« raziskave *Življenjski stili v medijski družbi* (Tivadar 2002) smo postavili v kontekst kulinaričnega trikotnika tako, da smo najprej identificirali splošne opozicijske pare glede na intenzivnost odnosa do prehrane (nezainteresiranost - zainteresiranost) in glede na tip odnosa do prehrane (tradicionalističen - hedonističen) ter s pomenom napolnili kategorije *surovo*, *kuhano* in *gnilo*.

Vrh trikotnika (*surovo*) je pripadel najbolj tradicionalističnim skupinam, za katere je opozicija med nezainteresiranostjo in zainteresiranostjo irelevantna, saj v njihovem instrumentaliziranem odnosu do prehrane zanjo ni prostora. Na spodnji del trikotnika smo postavili izrazito hedonistične skupine, ki pa se močno (opozicijsko) razlikujejo med seboj glede na intenzivnost odnosa do prehrane - za eno stran je hrana izrazito pomembna kot vir ugodja in gradnik identitete, za drugo stran pa je prehrana zgolj vsakodnevna nepomembnost.

Nato smo skupine respondentov, ki jih je identificirala raziskava, glede na medsebojne podobnosti in razlike nanizali okrog trikotnika v spekter, po vzoru analogije z barvnim krogom, s katero je Edmund Leach predstavil osnovo strukturalistične misli²¹. S to operacijo smo dobili zanimiv diagram, ki morda celo bolj kot razlike med skupinami razkriva njihove podobnosti in relacije ter predstavlja dobro zasnovo za prikazovanje različnih specifičnih izsledkov izhodiščne študije.

Za prikaz praktične vrednosti ustvarjenega diagrama smo uporabili podatke o spolu, premoženju in starosti respondentov ter podatke o njihovem okusu za glasbo. Skušali smo prikazati, kako so razlike in podobnosti med respondenti neposredno povezane z razlikami in podobnostmi v njihovih prehranskih navadah. Prenos podatkov v obliki linij mrežnega grafa na diagram je pokazal izrazito homologijo med specifičnim podatkom (npr. spol) in bipolarnostjo izstopajočih skupin glede prehranskih navad - skupina z največjim deležem žensk se na primer nahaja na diametralno nasprotnem polu kroga, kot skupina z največjim deležem moških. Isto velja za druge opazovane podatke (premoženje, okus), le da se diametralna nasprotja s presenetljivo natančnostjo izkazujejo po drugih opozicijskih smereh trikotnika.

Ob tem lahko nepretenciozno sklenemo, da je trikotnik, poleg tega, da je dobro orodje za strukturirano abstraktno razmišljanje, tudi dobra osnova za grafične ponazoritve podatkov. Trikotnik je očitno stabilna forma za opisovanje dinamičnih medčloveških relacij.

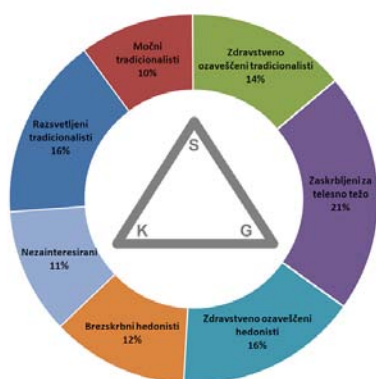
In kaj ima naša razprava skupnega z alkimijo?

Ko alkimist in kuhar snovnemu pripisujeta pomene in namene, ustvarjata procese simbolizacije, ki so samo delno ikonografski (torej vnaprej določeni, npr.: »paprika je afrodizijak« ali »svinec je negativna snov«). V veliki meri gre za »poetično«, torej ustvarjalno delovanje, ki nikoli ni arbitrarno, pač pa temelji na poznavanju snovi, njihovih značilnosti in njihove ikonografije (Grgič v Luthar 2009, 26).

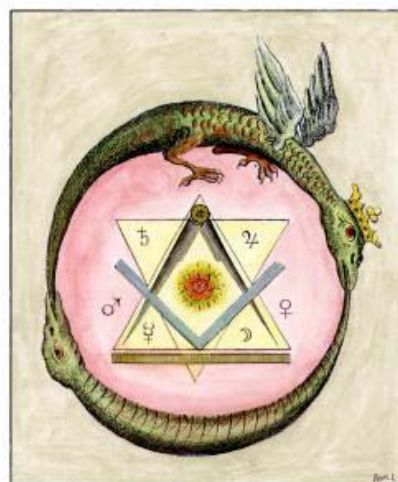
²¹ Glej 2.2 Strukturalizem in trikotniki dvojnih opozicij

Na podoben način, nekje med kulinariko in alkimijo je skozi ustvarjalno raziskovanje nastalo tudi to diplomsko delo. Kot poklicni oblikovalec komunikacij so moje osnovno orodje diagrami, moje polje delovanja pa vedno na meji med znanstveno preverljivostjo in intuitivno fascinacijo. Ta poklicna deformacija je diplomsko delo pripeljala do točke, ko je sodobna družboslovna znanost začela spominjati na eno svojih razvpitih predhodnic - alkimijo (Slika 6.1 in Slika 6.2).

Slika 6.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji 2001 skozi kulinarčni trikotnik – barvni krog, Ljubljana, 2011



Slika 6.2: I.C. H., Das Hermes Trimegists, Leipzig, 1782



Vir: The Alchemy Website (2011).

Upokojeni Claude Lévi-Strauss je leta 1991 v intervjuju za LeMonde opozoril na precej nerodno resnico: »Humanistične znanosti so znanosti samo na način domišljavega sleparstva. Zaletavajo se v neprebojno omejitev, kajti realnosti, ki se jih trudijo razumeti, so enakega reda kompleksnosti, kot intelektualna orodja, s katerimi razpolagajo« (Claude Lévi-Strauss 1991 v Narby 1998, 14).

V podobnih neprebojnih okvirjih se s svojim subjektom ukvarja tudi alkimija, saj je njen namen »razlagati stanja duha in podobe duše; jih nadalje prikazati in izražati s sredstvi, ki ne izhajajo iz verbalnega, ampak iz snovnega jezika« (Grgič v Luthar 2009, 26). In ko v družboslovju skušamo vizualno prikazati 'stanja duha in podobe duše' s 'snovnim jezikom' v obliki diagramov, vedno hodimo po spolzkem robu med racionalno znanostjo in intuitivno ezoteriko.

Glavni namen diagramov je bralcu ponazoriti (in poenostavitvi) znanstvene koncepte z vizualno ikonografijo, ki pa zaradi lastne emotivne narave neizogibno vedno preizprašuje meje strogega razuma.

7 Literatura

10thingszine. 2007. *The black cat cafe*. Dostopno prek: <http://10thingszine.blogspot.com/2007/07/black-cat-cafe-was-vegetarian-co-op.html>. (3. maj 2011).

The Alchemy Website. 2011. *Alchemical and Hermetic Emblems 61-80*. Dostopno prek: <http://www.alchemywebsite.com/amclgr4.html> (3. maj 2011).

Aleksić, Jelena. 2001. Ideologija hrane. *Teorija in praksa* 38 (2): 307-327.

Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones in Ben Taylor. 2004. *Food and cultural studies*. Abingdon (Oxfordshire): Routledge.

Barthes, Roland. 2008. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. V *Food and Culture: a reader*, ur. Carole Counihan in Penny Van Esterik, 28-35. New York: Routledge.

Baskar, Bojan. 2004. Prehranjevalne prepovedi in tabuji: fragmenti iz antropologije prehranjevanja. *Emzin* 14 (3-4): 57-60.

Bennet, Tony. 2010. Introd. to *Distinction: A social Critique of the Judgement of Taste*, Pierre Bourdieu. The Routledge Classics Edition. London and New York: Routledge.

Beardsworth, Alan in Teresa Keil. 1997. *Sociology on the menu*. London in New York: Routledge.

Bourdieu, Pierre. 2010. *Distinction: A social Critique of the Judgement of Taste*. London and New York: Routledge.

Cipolla, Carlo Maria. 2002. *Allegro ma non troppo: Vloga začimb (in posebno popra) v gospodarskem razvoju srednjega veka*. Ljubljana: Studia humanitatis.

Clark, Dylan. 2004. The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology* 43 (1): 19-31.

Counihan, Carole in Penny Van Esterik. 2008. *Food and Culture: a reader*. New York: Routledge.

Douglas, Mary. 1972. Deciphering a meal. *Daedalus* 101 (1): 61-81.

Fiddes, Nick. 1991. *Meat: a natural symbol*. New York: Routledge.

Goody, Jack. 1996. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Grgič, Matejka. 2009. Kuharji in alkimisti: zakaj so zanimivi za semiotiko. V *Rezine poželenja. Hrana in komunikacija v perspektivi humanističnih ved*, ur. Oto Luthar in Matejka Grgič, 21-27. Nova Gorica: Založba Univerze v Novi Gorici.

Harris, Marvin. 1998. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Long Grove: Waveland Press.

Leach, Edmund. 1989. *Claude Lévi-Straus*. Chicago: University Of Chicago Press.

Lévi-Strauss, Claude. 2008. Culinary triangle. V *Food and Culture: a reader*, ur. Carole Counihan in Penny Van Esterik, 36-43. New York: Routledge.

--- 1983. *The Raw and the Cooked: Mythologiques*. Volume 1. Chicago: University Of Chicago Press.

--- 1994. *Rasa in zgodovina; Totemizem danes*. Ljubljana: Studia humanitatis.

--- 2004. *Divja misel*. Ljubljana: Založba Krtina.

Lynch, David. 2004. *Dune*. DVD. London: Prism Leisure.

Lupton, Deborah. 1996. *Food, the Body and the Self*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage publications.

Mauss, Marcel. 1996. *Esej o daru in drugi spisi*. Ljubljana: Studia humanitatis.

Mennell, Stephen, Anne Murcott in Anneke H. van Oterloo. 1992. *Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London, Newbury Park, New Delhi: Sage publications.

Mennell, Stephen. 1996. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.

Mintz, Sidney Wilfred. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books.

Močnik, Rastko. 1994. Lévi-Strauss med paradoksi antropologije. Spremnna beseda v *Rasa in zgodovina; Totemizem danes*. Claude Lévi-Strauss. Ljubljana: Studia humanitatis.

Monaghan, John in Peter Just. 2008. *Socialna in kulturna antropologija. Zelo kratek uvod*. Ljubljana: Založba Krtina.

Narby, Jeremy. 1998. *The cosmic serpent. DNA and the origin of knowledge*. New York: Tarcher/Putnam.

Platon. 2006. *Zbrana dela*. Celje: Mohorjeva družba.

Stanković, Peter. 2006. *Politike popa – Uvod v kulturne študije*. Ljubljana: Založba FDV.

Tivadar, Blanka. 1998. *Hrana kot simbolna potrošnja*. Magistrsko delo. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.

--- 2002. Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje. *Družboslovne razprave* 18 (39): 151-178.