

Maja Godina-Golija

Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane

Članek obravnava trideset let delovanja Mednarodne komisije za etnološko raziskovanje prehrane (International Commission for Ethnological Food Research – ICEFR) in pomen te komisije za razvoj raziskovalnega dela na tem področju. Objavljeni znanstveni prispevki z delovnih srečanj te komisije predstavljajo pomembno literaturo za posamezna področja prehranjevalne kulture. Zadnja konferenca te komisije je bila junija 2000 v Sloveniji. Etnologi so obravnavali vlogo hrane pri koledarskih in krajevnih praznikih ter praznikih življenjskega cikla.

The paper looks at thirty years of activities of the International Commission for Ethnological Food Research (ICEFR) and the Commission's importance for the development of research work in this area. Published papers from meetings of the commission represent important literature pertaining to specific areas of food culture. The latest conference of ICEFR took place in Slovenia in June, 2000. Ethnologists examined the role of food in yearly and local festivities and on personal holidays.

Prehrana kot kulturna dobrina je tisto področje etnologije, ki je bilo dolgo časa raziskovalno zapostavljeno. Zapisi o njej so v starejših etnoloških delih redki. Kljub nekaterim opisom prehrane v etnoloških razpravah iz 19. stoletja pa se je poglobljeno raziskovanje te tematike začelo šele v 20. stoletju, zlasti po 2. svetovni vojni. Švedska etnologinja Renée Valerie je zapisala, da je presenetljivo, kako redko je bila hrana zanimiva za etnologue.¹ Obravnave prehrane so se največkrat omejile le na najpomembnejše opise regionalnih prehranjevalnih navad, brez upoštevanja socialnih razlik in brez poglobljenega raziskovalnega interesa. To se je, po njenem mnenju, izboljšalo šele z razmahom turizma in potovanj.

¹ Renée Valerie, *The First Symposium for Ethnological Food Research*, Lund, August 1970, *Ethnologia Scandinavica* 1971, 185.

V šestdesetih in začetku sedemdesetih let 20. stoletja so se etnologi začeli vedno bolj zavedati, da je hrana lahko odličen indikator za ugotavljanje navezanosti družbe na tradicijo in njene glavne kulturne značilnosti. Pri raziskovanju prehrane lahko etnologi zberejo gradivo, ki se nanaša tudi na druge sestavine tradicije in kulture. Zato je izmenjava dosežkov in mednarodno sodelovanje na tem področju izrednega pomena.²

To je rodilo tudi idejo o organizaciji mednarodnega simpozija, na katerem bi raziskovalci prehrane imeli priložnost za bolj poglobljene diskusije o najpomembnejših metodoloških vprašanih raziskovanja prehranjevalne kulture in za izmenjavo izkušenj in raziskovalnih dosežkov.

Prva mednarodna etnološka konferenca o raziskovanju prehrane je potekala avgusta leta 1970 v Lundu na Švedskem. Na pobudo nekaterih evropskih etnologov (Alexandera Fentona, Nilsa-Arvida Bringéusa, Günterja Wiegelmana), ki so se ukvarjali z raziskovanjem prehrane, je bilo sklenjeno, da se prvi simpozij o raziskovanju prehrane posveti pregledu etnoloških raziskav prehrane v posameznih evropskih deželah. V Lundu so bile tedaj okoliščine za organizacijo simpozija odlične, saj so prav v tem času uvedli študij prehrane kot del univerzitetnega študijskega programa etnologije, izdana pa je bila tudi knjiga o hrani in okolju, ki jo je napisala skupina švedskih etnologov.³ Organizatorji simpozija so pripravili gradivo s pregledom etnološkega raziskovanja prehrane v štirindvajsetih državah, vključno z Združenimi državami Amerike, ki je nazorno podalo stanje in usmerjenost raziskav.

Sodelujoči na simpoziju so v svojih prispevkih predstavili različne vidike raziskovanja prehranjevalne kulture. Med najbolj odmevnimi referati, ki so pomembno vplivali na kasnejše etnološko raziskovanje, je bila razprava Günterja Wiegelmana o značilnih aspektih etnološkega raziskovanja prehrane.⁴ V njej Wiegelmann utemelji jedilni obrok kot osrednji predmet etnološkega raziskovanja prehrane, saj ta edini pritegne k obravnavi vse socialne, časovne, regionalne, psihološke in kulturne dejavnike priprave in uživanja hrane. Jedilni obrok ustreza tudi osnovni zahtevi, da mora biti kot temeljna enota etnološkega raziskovanja prehrane univerzalen v različnih obdobjih, socialnih skupinah in geografskih okoljih. Temu kriteriju ne ustrezajo posamezne jedi, saj je znano, da nekatere religiozne, etnične ali socialne skupine ne uživajo določenih vrst jedi, npr. mesa, in alkoholnih pijač. Jedilni obrok po Wiegelmannovem mnenju edini ustreza splošnim ciljem etnologije, to je raziskovanju strukture kulturne diferenciacije in ugotavljanju pravil pri kulturnih spremembah.

Čeprav je bil prvi simpozij organiziran na osnovi spontanih pobud etnologov raziskovalcev prehrane, se je med simpozijem izoblikoval predlog, da bi se nadaljevala tovrstna znanstvena srečanja tudi v prihodnje. Nils Arvid Bringéus je prevzel koordiniranje priprav naslednjega srečanja, čeprav so najpomembnejšo vlogo pri njegovem organiziranju ohranili nacionalni organizatorji, kar je ostalo nespremenjeno še danes. Ti predlagajo temo konference kot tudi podrobnejši program in strokovne ekskurzije. Na simpoziju je bilo tudi sklenjeno, da bo mednarodna komisija za etnološko raziskovanje prehrane sodelovala s Société International d'ethnologie et de Folklore (SIEF), ne bo pa postala njena nova komisija. Raziskovalci so želeli na ta način ohraniti neodvisnost in spontanost

² Prav tam.

³ Nils-Arvid Bringéus, *Ethnological Food Conferences 1970–1998: Ideas and Routes for European Collaboration*, v: *Food from Nature: Attitudes, Strategies and Culinary Practices*, Uppsala 2000, 20.

⁴ Günter Wiegelmann, *Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung*, v: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost*, Münster 1986, 27.

delovanja ter možnost sproščene načina predstavitve in izmenjave mnenj, vezanih na etnološko raziskovanje prehrane, kar je bilo osnovno vodilo pri delu te komisije že od njenega začetka.

Etnološka usmerjenost komisije je bila razvidna že od njene ustanovitve, saj je združevala etnologe, zaposlene na univerzah, inštitutih in v muzejih, pa tudi nekatere ljubiteljske raziskovalce prehrane, v najboljšem pomenu besede.⁵ To se je ohranilo še danes.

Od simpozija v Lundu je konferenca potekala še dvanajstkrat v različnih evropskih deželah, enkrat tudi v Filadelfiji v Združenih državah Amerike, etnologi pa so obravnavali številne teme iz prehranjevalne kulture. Že od vsega začetka je bilo sklenjeno, da zaradi lažjega razumevanja delo na konferenci poteka v nemškem in angleškem jeziku. To velja še danes, čeprav med udeleženci vedno bolj prevladuje uporaba angleškega jezika.

Izbor teme in organizatorja naslednje konference poteka na plenarnem zasedanju predhodne konference, pri čemer udeleženci upoštevajo predlog organizatorja, značilnosti dežele gostiteljice in stanje ter probleme etnološkega raziskovanja prehrane. Največkrat gre za izbor širših tem, ki omogočajo različno usmerjenim etnologom pripravo prispevkov. Ožje usmerjene so bile konference o krompirju, mleku in konzerviranju hrane, ki so se omejile na obravnavo le nekaterih sestavin oz. tehnik priprave hrane.

Po konferencah so izšli zborniki referatov, ki pomembno dopolnjujejo etnološko literaturo o posameznih področjih prehranjevalne kulture, npr. o nacionalnih jedeh (Helsinki 1975), o perspektivah prehrane (Edinburgh 1981), o najpomembnejših spremembah vsakdanje prehrane (Edinburgh 1986), o konzerviranju hrane (London 1988), o mleku in mlečnih jedeh (Edinburgh 1994), o pomenu uvajanja krompirja v prehrano (München 1997), o vplivu migracij, imigracij in turizma na prehrano (Nicosia 1996) in o pridobivanju hrane iz narave (Uppsala 2000).

Čeprav smo se slovenski etnologi pozno vključili v delovanje Mednarodne komisije za etnološko raziskovanje prehrane, je raziskovanje te teme v slovenski etnologiji prisotno že več desetletij. Prvi je sintetično obravnaval področje prehrane na celotnem slovenskem ozemlju Rajko Ložar v spisu *Ljudska prehrana v Narodopisju Slovencev I.*⁶ Kot nas opozori že naslov, obravnava avtor predvsem hrano kmečkega prebivalstva, izjema je omemba nekaterih jedi iz Železnikov in Tržiča. Pregled prične z obravnavo posameznih živil, npr. žito in žitne močnate jedi, hrane iz okopavin in vrtnin, mlečne in mesne hrane in pijač. V poglavju *Splošno o hrani in prehrani* preučijo tehnike njene priprave, orodje, pribor in nekaj splošnih značilnosti prehrane, kot so dnevni obroki, praznične in obredne jedi, hrana pri posameznih delih in opravilih in način pridobivanja hrane. Obravnavo te teme sklene z opredelitvijo prehranjevalnih tipov na Slovenskem.

Kasneje sta nastala še dva podobna pregleda prehrane na slovenskem ozemlju. Prvi je spis Vilka Novaka *Prehrana v knjigi Slovenske ljudska kultura*,⁷ ki poleg splošnih opredelitev prehrane prikazuje tudi načine pripravljavanja in shranjevanja živil in hrane, najpomembnejše skupine jedi in pijač na posameznih delih slovenskega etničnega ozemlja in družbeni pomen prehrane.

Drugo delo je spis *Hrana Angelosa Baša* v delu *Slovensko ljudsko izročilo*,⁸ ki poleg že znanih značilnosti prehrane podeželskega prebivalstva oriše tudi poglobljene značilnosti

⁵ Nils-Arvid Bringéus, *Ethnological Food Conferences ...*, 22.

⁶ Rajko Ložar, *Ljudska hrana*, v: *Narodopisje Slovencev I*, Ljubljana 1944, str. 192–210.

⁷ Vilko Novak, *Prehrana*, v: *Slovenska ljudska kultura*, Ljubljana 1960, str. 158–174.

⁸ Angelos Baš, *Hrana*, v: *Slovensko ljudsko izročilo*, Ljubljana 1980, str. 112–118.

hrane meščanov in premožnejšega prebivalstva v okolici mest in opozori tudi na pomen etnološke obravnave zadostnosti hrane.

Ob že omenjenih preglednih delih o prehrani na Slovenskem so nastajale tudi študije prehrane posameznih socialnih in poklicnih skupin in prebivalcev nekaterih slovenskih pokrajin in območij. Med prva tovrstna dela je potrebno uvrščati spis Franja Baša Življenjski nivo kmeta, ki je izšel kot del obsežnejšega dela o socialnih problemih slovenskega vaškega prebivalstva pred drugo svetovno vojno.⁹ V njem avtor obravnava porabo živil pri slovenskem kmetu od njenih prvih omemb do druge polovice tridesetih let, ko je delo nastalo.

Prva in do sedaj najobsežnejša študija prehrane prebivalcev določene slovenske pokrajine je razprava Vilka Novaka Ljudska prehrana v Prekmurju.¹⁰ Delo obravnava načine pridobivanja živil, njihovo pripravo, posamezne vrste hrane in pijače, shranjevanje in konzerviranje in opremo prekmurske kuhinje. Delo konča z obravnavo načina uživanja hrane in njene vloge v posameznih ljudskih šegah.

V drugi polovici osemdesetih let 20. stoletja so nastale še tri obsežnejše študije prehrane posameznih slovenskih območij. Prva je delo etnologinje Anke Novak Hrana v Šenčurju,¹¹ ki obravnava prehrano prebivalcev Šenčurja od začetka 20. stoletja do nastanka raziskave, in to ne le pri kmečkem prebivalstvu, ampak razišče tudi prehrano tovarniških delavcev in priseljencev iz drugih republik Jugoslavije. Zanimanje za prehrano različnih socialnih, poklicnih in etničnih skupin prebivalcev je v slovenski etnologiji pomembna novost.

Leto dni kasneje je izšla v Loških razgledih študija etnologinje Mete Sterle Prehrana na Loškem,¹² ki podrobno obravnava to tematiko od njene omembe v srednjeveških arhivskih virih do novejšega časa. Dosledno upošteva socialno odvisnost posameznih pojavov prehrane, kar podkrepi še s slikovitimi navedbami virov o življenju prebivalstva na tem območju.

V tem času nastane tudi študija Magde Reja in Tatjane Sirk Briška kuhinja,¹³ ki obravnava hrano in kuhinjo Goriških Brd od začetka 20. stoletja do druge svetovne vojne. Podrobneje opiše pridobivanje, pripravo in shranjevanje živil, vrste jedi in njihovo pripravo, uživanje hrane, hrano ob posameznih koledarskih in življenjskih praznikih.

Leta 1997 izide v Trstu delo Vesne Guštin Grilanc o nekdanjih prehrabnih navadah in jedeh s tržaškega podeželja.¹⁴ Delo pomembno dopolni naše poznavanje prehranjevalne kulture tega konca Primorske, zlasti še prehrabne navade ob različnih praznovanjih in večjih skupnih delih.

V zadnjem obdobju so se z etnološkim preučevanjem prehrane ukvarjali predvsem Gorazd Makarovič, Boris Kuhar, Janez Bogataj in avtorica prispevka.

Makarovič se je usmeril v raziskovanje prehrane različnih plasti prebivalstva na Slovenskem v 17. in 19. stoletju. O tem je napisal dve obsežnejši razpravi, objavljeni v etnoloških glasilih. Prva je razprava Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju na Slovenskem,¹⁵ druga pa poglobljena študija o vsakdanjih in prazničnih

⁹ Franjo Baš, Življenjski nivo kmeta, v: Ivan Pirc - Franjo Baš, Socialni problemi slovenske vasi I, Ljubljana 1938, str. 117-122.

¹⁰ Vilko Novak, Ljudska prehrana v Prekmurju, Etnografska študija, Ljubljana 1947.

¹¹ Anka Novak, Hrana v Šenčurju, Traditiones 15/1986, str. 121-163.

¹² Meta Sterle, Prehrana na Loškem, Loški razgledi 34/1987, str. 105-161.

¹³ Magda Reja, Tatjana Sirk, Briška kuhinja, Ljubljana 1997.

¹⁴ Vesna Guštin Grilanc, Je več dnevou ku klobas, Trst 1997.

¹⁵ Gorazd Makarovič, Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v XVII. stoletju, Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu 50/1986, str. 43-72.

jedeh, sestavi, zadostnosti oz. nezadostnosti prehrane z naslovom *Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem*.¹⁶

Bolj poljudna so dela Borisa Kuharja, ki obravnavajo hrano v obdobju baroka na Ptuj in v Ormožu,¹⁷ in nekatere značilne vsakdanje in praznične jedi na Slovenskem.¹⁸

Vprašanju prehrane kot kulturne dediščine in njenemu pomenu za razvoj gostinstva in turizma se je v svojih delih posvetil Janez Bogataj.¹⁹ Napisal je tudi podrobno študijo o pomenu mleka in mlečnih jedi v naši prehranjevalni kulturi.²⁰

Prvo delo o prehrani mestnega prebivalstva na Slovenskem je napisala Maja Godina - Golija.²¹ Kot prva slovenska etnologinja je sodelovala z vabljenim referatom tudi na 10. mednarodni konferenci o etnološkem raziskovanju prehrane leta 1994 v Freišingu v Nemčiji.²² Njeno sodelovanje z mednarodno komisijo za etnološko raziskovanje prehrane se je nadaljevalo tudi kasneje – vse do skupnih priprav zadnje, 13. mednarodne konference o etnološkem raziskovanju prehrane, ki je potekala pod naslovom *Hrana in praznovanje – Od posta do preobilja od 5. do 11. junija v Ljubljani, Preddvoru in Piranu*.

Organizator, Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, je bil izbran na konferenci komisije v Frostviknu na Švedskem leta 1998, avtorica prispevka pa za koordinatrico priprav na konferenco. Pri izvedbi ljubljanskega dela konference je Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU sodeloval s Slovenskim etnografskim muzejem.

Zanimanje za konferenco ICEFR v Sloveniji je bilo med evropskimi etnologi, ameriškimi folkloristi in kulturnimi zgodovinarji zelo veliko. K sodelovanju so bili povabljeni predvsem etnologi, ki se z raziskovanjem prehrane sistematično ukvarjajo že več let, o čemer priča tudi njihova bibliografija. To je spremljala in preverila predsednica mednarodne komisije za etnološko raziskovanje prehrane (ICEFR) prof. dr. Patricia Lysaght iz Dublina. Od 57 udeležencev iz 19 držav je predstavilo referate 46 raziskovalcev prehrane. Obravnavali so pomen hrane pri praznovanjih koledarskih praznikov, pa tudi praznikov življenjskega cikla, krajevnih in regionalnih praznikov.²³

Največ udeležencev je predstavilo referate o praznovanju božiča in pripravi božičnih jedi. Še posebej so bile zanimive predstavitve božičnih kruhov in pogač (Nils - Arvid Bringéus, Sylvia Dillnbergerová, Boris Kuhar, Michael Abdalla, Mouette Barboff), pa tudi nekaterih novejših vrst božičnega peciva (Heather Holmes, Una Robertson), ki so v preteklosti poleg mesnih jedi najbolj ločevale praznične obroke od vsakdanjih. Čeprav je bil kruh v mnogih okoljih osnovno živilo in so v praznične obroke radi uvajali novosti, so kruh in pogače ohranili poseben pomen za praznike. Božični kruhi so bili v večini dežel narejeni iz boljše – pšenične moke, bogato okrašeni in spečeni v različnih oblikah. Postavljeni na različne načine (v piramidah, na miznih vogalih ...) so bili najpomembnejši del praznične božične mize.

¹⁶ Gorazd Makarovič, *Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem*, Slovenski etnograf 33–34/1988–1990 (1991), str. 127–207.

¹⁷ Boris Kuhar, *Kuhinja v baroku*, Ptuj 1988.

¹⁸ Boris Kuhar, *Prazniki in praznične jedi na Slovenskem*, Ljubljana 1992. – Isti, *Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin*, Ljubljana 1999.

¹⁹ Janez Bogataj, *Sto srečanj z dediščino na Slovenskem*, Ljubljana 1992. – Isti, *Naše gostilne: izbranih 52 na Slovenskem*, Ljubljana 1997.

²⁰ Janez Bogataj, *Mleko: dediščina, hrana, simbol*, Ljubljana 1999.

²¹ Maja Godina - Golija, *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*, Maribor 1996.

²² Prim. Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel (Eds. Sigrid Weggemann & Gertrud Benker), München 1997.

²³ *Food and Celebration: From Fasting to Feasting*, *Hrana in praznovanje: Od posta do preobilja*, Abstracts, Zbornik povzetkov, Ljubljana 2000, 3–8.

Pri nekaterih narodih so se v novejšem času razvile nove oblike praznovanja božiča in priprave prazničnih božičnih jedilnih obrokov. Komercializacijo in plehkost le-teh je v svojem referatu obravnavala Norvežanka Ann Helen Bolstad Skjelbred.

Analizi sodobnih pojavov praznične prehrane so se posvetili zlasti avstrijski etnologi. Bernhard Tschofen je v svojem referatu obravnaval predstavitev lokalne, zlasti praznične hrane, različnih srednjeevropskih dežel na internetu, Edith Hörandner vpliv medijev, še posebno televizije, na pripravo prazničnih jedilnih obrokov, npr. ob porokah. Konrad Köstlin je obravnaval nedeljske jedilne obroke, Oliver Mainhard Haid pa novejšo kulinarčno ponudbo na krajevnih praznovanjih v Brixnu in Meranu.

Pripravo značilnih jedi za krajevne praznike so predstavili v svojih referatih zlasti ameriški udeleženci. Jay in Janet Anderseon sta govorila o portugalskem festivalu v Provincetownu, Helen Tangires o paradah mesarjev v New Yorku in Filadelfiji, Molly Schuhat o praznovanjih v nacionalnem parku Ohio Canal.

Mnogo referentov je v svojih prispevkih obravnavalo sestavine starejših prazničnih jedilnih obrokov v današnjih praznovanjih, npr. Méadhbh Conway Piskorska je govorila o irski navadi poročnih zajtrkov, Patricia Lysaght o pogostitvah pri čuvanju mrličev na Irskem, Eszter Kishán o dejavnih spreminjanja ali ohranjanja sestave prazničnih jedilnih obrokov, Shirley Cherkasky o zgodovini in pomenu torte pri praznovanju rojstnega dne.

Čeprav je večina referentov obravnavala konec 19. in začetek 20. stoletja, je razveseljivo, da se je razširila tudi obravnava sodobnih pojavov praznične prehrane. Tako etnologi s svojimi raziskovalnimi rezultati pomembno dopolnjujejo ugotovitve sociologov, pa tudi gospodarskih zgodovinarjev, živilskih tehnologov in zdravnikov. Njihovo plodno sodelovanje je bilo možno razbrati v nekaterih referatih, npr. v prispevku Simone Meyer o vzorcih jedilnih obrokov za postne dni na Bavarskem ali v referatu Grith Lerche o pomenu ribjih jedi v postnih in prazničnih jedilnih obrokih na Danskem.

Desetletja zapostavljene obravnave starejših obdobjih prehranjevalne kulture so na konferenci pomembno dopolnili referati: Johanne Marie van Winter o poročni slovesnosti na holandskem dvoru leta 1369, Leandra Petzoldta o srednjeveških in novoveških cerkvenih kritikah pijančevanja in prekomernih pojedin, Linde Dumpe o zgodovini prazničnih pijač v Latviji in Klare Kutí o postnih jedeh v madžarskih plemiških gospodinjstvih v 17. stoletju. Predstavljeni referati so pritegnili zlasti zaradi spretne uporabe starejših pisanih (leposlovje, dnevniki, kuharske knjige) in arhivskih virov, ki so etnologom pogosto še premalo znani in zato pri raziskovalnem delu redko uporabljeni.

Predstavitve referatov so pomembno dopolnjevale še strokovne ekskurzije za udeležence konference. Na njih so lahko spoznali del prehranjevalne kulture Slovencev, zlasti v osrednji Sloveniji, na Gorenjskem, v Istri in na Primorskem. V Dornicah pri Ljubljani so si ogledali in pokusili praznične kruhe, pogače in pecivo, ki so ga spekle članice aktiva kmečkih žena Medvode, v Bohinju so si lahko ogledali proizvodnjo bohinskega sira in pokusili jedi s tega območja, v Sečoveljskih solinah so spoznali pridobivanje soli in prehranjevalno kulturo solinarjev, v Ravnu pa so se seznanili s prazničnim letom Istranov, njihovimi prazničnimi jedmi in glasbenim izročilom.

Predstavljeni referati, živahne diskusije, ki so sledile skorajda vsakemu referatu, in veliko zanimanje tujih etnologov za udeležbo na konferenci potrjujejo, da je raziskovanje prehrane že desetletja pomembno področje etnologije. Novi pristopi, načini uporabe in interpretacije virov ter veliko zanimanje mladih etnologov za konferenco, pa pričajo, da je etnologija v Evropi še kako živa in razvijajoča se znanost. To pa načinja tudi vprašanje organizacije bodočih mednarodnih konferenc o etnološkem raziskovanju prehrane, ki bodo morale zaradi obsega prispevkov in števila udeležencev najverjetneje organizirati

delo po sekcijah ter nameniti, v skladu z izraženimi željami, več časa obravnavam etnološke metodologije raziskovanja prehrane in pregledu stanja raziskav v različnih deželah danes.

Po mnenju nekaterih udeležencev bi bilo potrebno uvesti tudi uvodne referate, ki bi načenjali najpomembnejša teoretična in metodična vprašanja.²⁴ Etnološke raziskave so namreč oblika kulturne analize in raziskave prehrane naj bi vedno imele tudi kvalitativno in povezovalno usmeritev.

Summary

Modern Approaches in Ethnological Food Research

Food culture as a cultural element belongs to the area of ethnology which has long been neglected by researchers. It is rarely mentioned in older ethnological literature. In spite of several descriptions of food culture in 19th century ethnological treatises an in-depth research of this topic started only in the 20th century, especially after the Second World War.

At the beginning of the 1970s ethnologists became aware that food could be an excellent indicator of the degree of tradition in a given society and of its main cultural characteristics. The wish to exchange different ideas and research findings resulted in an idea to organize an international conference on ethnological food research. It took place in 1970 in Lund, Sweden and was dedicated to a review of research works on food culture. Another result of the conference was a proposition to continue organizing such meetings in the future as well.

The conference in Lund was followed by twelve meetings in different European countries and one in the U.S.A. The latest, 13th international conference on ethnological food research, took place between June 5-11 in Ljubljana, Preddvor and Piran and was titled Food and Celebration: From Fasting to Feasting. Organizers invited mainly those ethnologists who have been systematically researching food culture for several years. 57 participants from 19 countries presented 46 papers which focused on the importance of food in celebrating yearly, local, regional as well as personal holidays. Even though the majority of these papers dealt with the end of the 19th and the beginning of the 20th century, it is very encouraging that the number of papers on the food culture of the Middle Ages as well as on contemporary phenomena is on the rise. Research results obtained by ethnologists thus complement the results of sociologists and also researchers of economic history, food technology and medicine.

The papers presented at the conference, lively discussions following almost every contribution, and deep interest of foreign ethnologists in participating at the conference all testify to the fact that food research has been an important area of ethnological research work for decades.

²⁴ Anna Burstedt, What do Ethnologists Eat? Reflections on the 12th International Food Conference, *Ethnologia Scandinavica* 1999, 130.