
Maja Godina-Golija

Teoretična izhodišča etnološkega preučevanja prehrane

Avtorica v prispevku obravnava nekatera najpomembnejša izhodišča in teoretične koncepte etnološkega preučevanja prehrane, ki so se izoblikovali v zadnjih štirih desetletjih. Po podrobnejši opredelitvi prehrane kot vsakodnevno realizirane kulturne prvine in jedilnega obroka kot temelja etnološkega raziskovanja, predstavi dva prevladujoča teoretična koncepta etnološke obravnave prehrane - historičnoetnološko preučevanje kulturnih prostorov in strukturalistično usmeritev.

In her paper the author reviews some key postulates and theoretical concepts on the ethnological research of diet which have emerged during the last four decades. After defining diet as a cultural element which is a part of life day in and day out, and the meal as the basis of ethnological research, she presents the two prevailing theoretical concepts on the ethnological study of diet - the ethno-historical approach to the study of culture and the structuralist orientation.

Prehrana kot kulturna dobrina je tisto področje življenja in kulture, ki je v evropski etnologiji še slabo preučeno. Njeno raziskovanje je namreč v primerjavi z drugimi gmotnimi prvinami (npr. nošo, stavbarstvom, stanovanjsko kulturo...) zaostajalo. Po svojih značilnostih sodi v območje materialne kulture, ki pa se bistveno razlikuje od večine dobrin iz tega sklopa kulturnih pojavov. Pojavi prehrane so namreč izredno kratkotrajni. Navadno obstajajo le nekaj ur, ki so povezane s pripravo in uživanjem jedilnih obrokov, potem pa izginejo brez materialnih ostankov, ki bi jih bilo mogoče preučevati tudi pozneje. Vse to narekuje drugačen način obravnave te teme kot drugih prvin materialne kulture in povzroča tudi njeno slabšo preučенost.

Zapisi o prehrani v zgodnejši etnološki literaturi so redki. Kljub nekaterim opisom prehrane v etnoloških delih 19. stoletja se je sistematično ukvarjanje s to tematiko začelo šele v 20. stoletju. Etnologi, ki se ukvarjajo z zgodovino raziskovanja tega področja, pojasnjujejo to zaostajanje predvsem z vplivom romantike na razvoj etnologije.

Kot vemo, je ta poudarjala predvsem preučevanje duhovne kulture in s tem pomembno vplivala na izbor etnološko pomembnih tem. Hrana kot materialna dobrina z izjemno kratkim časom obstoja je bila za tako usmerjene raziskovalce etnološke tematike nezanimiva. Zaradi hitre pokvarljivosti je ni mogoče muzejsko hraniti ali jo dalj časa preučevati. Hrana je tudi tisto področje, ki spada skoraj izključno v domeno žensk, in je bila po nekaterih razlagah za večino moških znanstvenikov nezanimiva. Naslednja značilnost prehrane, ki otežuje njeno raziskovanje, je tudi, da je največkrat pripravljena in zaužita v ozkem družinskem krogu. Zato poznamo mnogo več etnoloških raziskav, ki obravnavajo uživanje hrane v javnosti, zlasti v povezavi z ljudskim verovanjem in šegami (npr. božič, poroka...), pri čemer so poudarjeni predvsem prežitki v prehrani. Vsakdanja prehrana in njena vloga v življenju vaškega, še posebej pa mestnega prebivalstva sta bili le redko predmet etnološkega raziskovanja. Zagotovo je na slabo etnološko preučeno prehrane v primerjavi z drugimi predmeti materialne kulture močno vplivalo tudi prevladujoče družbeno pojmovanje le-te. Hrana je bila in je še pojmovana predvsem kot sredstvo za zadovoljevanje ene od temeljnih fizioloških potreb. Zelo pozna uveljavitev pojmovanja prehrane kot kulturne dobrine je povzročila tudi njeno slabo preučeno v okviru tako imenovanih historičnih znanosti in prav tako tudi v etnologiji. Pravi razmah tovrstnih raziskovanj lahko zasledimo šele v zadnjih treh desetletjih.

Prehrana kot del materialne in socialne kulture

Pojmovanje prehrane kot kulturne dobrine je povezano z razcvetom etnoloških, antropoloških in zgodovinskih raziskav te tematike v drugi polovici dvajsetega stoletja. Te prehrano pojmujejo kot enega temeljnih segmentov človeške kulture. Med lakoto in žejo kot fiziološkima potrebama in njuno zadovoljitvijo je namreč človek ustvaril kulturni sistem priprave in uživanja jedi in pijač. Znani evropski raziskovalec prehrane nemški etnolog Günter Wiegelmann je hrano opredelil »kot dnevno realiziran in kontinuirajoč kulturni element...¹. Med tovrstne kulturne elemente, ki so dnevno realizirani, bi po njegovem mnenju lahko uvrščali le še obleko in govor.

Pri izbiri, uporabi in pripravi živil in njihovem uživanju je človek vpet v socialno mrežo bližnjega sveta. Skupni jedilni obroki so bili na vseh stopnjah razvoja evropske civilizacije ena najpomembnejših oblik vsakodnevnega, pa tudi občasnega (npr. ob praznikih), občevanja med ljudmi. Skupno uživanje hrane in pijače ni le zunanji znak sorodstva ali prijateljstva med udeleženci tega dejanja, ampak ga pogosto prav to povzroča in izoblikuje. Prehrana ima torej predvsem vlogo socialnega zблиževanja ljudi. Poleg te pa je znana tudi njena nasprotna vloga - socialna segregacija. Ta se izraža npr. v prepovedi in omejitvi uživanja določene hrane in pijače tej ali oni osebi oz. socialni skupini. Med najstarejše oblike tovrstne segregacije lahko štejemo delitev po spolu in starostnih skupinah. Še danes so v svetu razširjene predvsem delitve po stanu, kasti, razredu, verski oz. etnični pripadnosti ipd. Delitvena funkcija prehrane pa nima samo negativnega predznaka razločevanja posameznih skupin ljudi, ampak je tudi pomemben dejavnik identitete verskih oz. etničnih skupin in močno vpliva na izoblikovanje t. i. nacionalnih jedi.²

¹ Günter Wiegelmann, *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung*, v: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost*, Münster 1986, 35.

² Sergej A. Tokarev, *Vor einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur*, *Ethnologia Europaea* 6/1972, št. 2, 165.

Poleg socialnega obeležja prehrane je potrebno omeniti tudi sklop kulturnovrednostnih elementov, povezanih s pripravo in uživanjem hrane. Ljudje so namreč pri pripravi in uživanju hrane omejeni z vrsto vrednot, norm in konvencij, ki skupnost ljudi organizirajo, sooblikujejo, pa tudi omejujejo. Njihove tovrstne izkušnje se izoblikujejo z njihovo lastno oz. s t. i. preneseno (tradirano) kulturo, to je z naučenimi kulturnimi metodami.³

Prehrana ima torej v evropskem kulturnem prostoru več pomenov. Najožje je gotovo pojmovanje prehrane kot sredstva za zadovoljevanje osnovnih fizioloških potreb po hrani in pijači. To pojmovanje pa prezre njen širši - socialni in kulturni pomen. Prehrana je namreč vedno tudi socialna dejavnost in akt komunikacije med udeleženci prehranjevanja. Naj kot primer širšega pomena prehrane navedemo razvpite pojedine v antičnem Rimu ali srednjeveške dvorne pojedine, kjer so ob hrani pogladili spore in sklepali prijateljstva, sklenili mir ali spodbudili novo sovraštvo. Podobno vlogo imajo še danes različni načini priprave in uživanja hrane, čeprav v spremenjeni obliki. Ali ni prav vsakodnevno pitje kave/čaja v krogu prijateljev ali sodelavcev predvsem socialno dejanje in ne le zadoščanje fiziološke potrebe? Znotraj te socialne dejavnosti in komunikacije imata poseben pomen hrana in pijača kot kulturna dobrina. Njuna preskrba, priprava in uživanje so povezane z vrsto posameznikovih dejavnosti, ki z obdelavo živil predstavljajo spreminjanje nature v kulturo par excellence. Po mnenju nekaterih raziskovalcev prehrane je njen fiziološki pomen tako ozek, da pri njej popolnoma prevladujejo socialnokomunikativne in socialnoefektivne funkcije.⁴

S hrano kot kulturno dobrino je v najtesnejši zvezi vprašanje okusa. Kljub številnim opozorilom, zlasti strukturalistično usmerjenih raziskovalcev prehrane, o pomembnosti obravnave tega vprašanja, je ta pojav še slabo raziskan. Francoski antropolog Claude Lévi-Strauss je v svojem delu *Strukturalna antropologija* poudaril, da so prav različne usmeritve okusa in oblike priprave jedilnih obrokov, poleg sorodstvenih sistemov, mitov in ritualov pojavi, ki ga raziskovalno najbolj zanimajo. Označuje jih kot trajne sociokulturne temeljne vzorce človeškega bivanja.

Vendar vzroki oz. natančni mehanizmi, ki povzročajo, zakaj ima človek neko hrano ali pijačo rad, drugo pa odklanja, še niso znani. Lahko pa na osnovi dosedanjih raziskav zapišemo, da je okus v veliki meri priučen. Prirojene instinkti imajo pri tem vprašanju omejeno vlogo in se omejujejo samo na neke preddispozicije okusa ali, kakor jih je označil angleški sociolog Stephen Mennell, na pred- oz. praokus. Individualne navade prehranjevanja so torej predvsem posledica učnega procesa in izkušenj in le v majhni meri podedovanih faktorjev. Najpomembnejše sile, ki ga sooblikujejo, so socialni položaj, religija, nacionalna ali etnična pripadnost.⁵

Jedilni obrok - izhodišče etnološkega raziskovanja prehrane

Po drugi svetovni vojni, zlasti od šestdesetih let naprej, so se izoblikovali tudi najpomembnejši teoretični koncepti etnološkega raziskovanja prehrane. Etnologi različnih teoretičnih usmeritev so določili za temeljno enoto svojega zanimanja pri raziskovanju te tematike jedilni obrok. Jedilni obrok namreč ustreza vsem merilom, ki so uveljavljena pri preverjanju temeljne enote nekega raziskovalnega koncepta. Je specifično etnološki pred-

³ Ulrich Tolksdorf, *Strukturalistische Nahrungsforschung*, *Ethnologia Europaea* 9/1976, št. 1, 68.

⁴ Hans J. Teuteberg, *Die Ernährung als psychosoziales Phänomen*, v: Hans J. Teuteberg, Günter Wiegmann, nav. delo, 6.

⁵ Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits*, Frankfurt am Main 1988, 6.

met raziskav, saj npr. zdravniki raziskujejo hranilno in zdravilno vrednost jedi, gospodarški zgodovinarji in ekonomisti porabo živil, njihove cene ter trgovanje z njimi, psihologi pa npr. različne psihične reakcije pri lakoti in žeji... Specifično etnološki vidik preučevanja prehrane je torej v tem, da jo etnologija pojmuje kot kulturno dobrino in ne kot npr. dobrino zdravja ali trgovanja. Edino jedilni obrok ustreza vsem značilnostim, ki jih v etnologiji pričakujemo od temeljne enote. Ta mora obsegati določeno mero človeške dejavnosti in obdelave, kar za posamezne jedi ni vedno značilno, in zato te same po sebi ne morejo biti specifično etnološki predmet raziskovanja. Poleg priprave jedi zanimajo etnologue tudi načini njihovega uživanja. To pa je zajeto le v obravnavi jedilnih obrokov. Jedilni obrok ustreza tudi osnovni zahtevi, da mora biti kot temeljna enota etnološkega raziskovanja prehrane univerzalen v različnih obdobjih, v različnih socialnih skupinah in v geografskih okoljih. Temu merilu ne ustrezajo posamezne jedi, saj nam je znano, da nekatere religiozne ali etnične skupine ne uživajo vseh vrst mesa, alkoholnih pijač ipd. Po mnenju vodilnega teoretika etnološkega preučevanja prehrane, nemškega etnologa Gün-terja Wiegelmanna, ustreza jedilni obrok tudi tako imenovanemu vključevalnemu kriteriju (Eingliederungskriterium), po katerem sta število in način uresničenih mest povedna za izvor in starost kulturne dobrine. Po njegovem mnenju jedilni obrok kot temeljna enota ustreza tudi načelom raziskovanja kulturnih prostorov in sili k jasnemu razmišljanju in višji ravni abstrakcije raziskovalnega predmeta. Jedilni obrok po Wiegelmannovem mnenju edini ustreza splošnim ciljem etnologije - to je raziskovanju strukture in dominante kulturne diferenciacije in ugotavljanju pravil pri kulturnih spremembah.⁶

Etnologe pri raziskovanju jedilnih obrokov zanima predvsem njihova sestava: katere jedi sestavljajo posamezne obroke, pri katerem jedilnem obroku, njihova pogostost in ob katerih priložnostih. V vrsti in obliki jedilnih obrokov se izraža življenjski ritem raziskovane etnične ali socialne skupine, njen dnevni, tedenski in letni cikel, odvisen predvsem od dela, praznikov ipd. Pri raziskavi prehrane, podobno kot pri raziskavi drugih kulturnih dobrin, upoštevajo etnologi predvsem tri splošno sprejete etnološko pomembne dimenzije: čas, prostor in socialno skupino. Psihološka dimenzija prehrane, zlasti vprašanje okusa, pa je v etnoloških raziskavah redkeje obravnavana. Zahteva namreč drugačno izhodišče preučevanja - okus lahko obravnavamo predvsem skozi človeka - posameznika in ne s prehrano kot kulturno dobrino. Bolj kot doslej pa bi bilo potrebno z etnološkega vidika preučevati vprašanje predsodkov, vrednotenja in prestižne funkcije prehrane, ki pa ni, kot je pogosto prezrto, povezano samo z njeno psihološko dimenzijo, ampak predvsem kulturno.

Dva temeljna teoretična koncepta etnološkega preučevanja prehrane

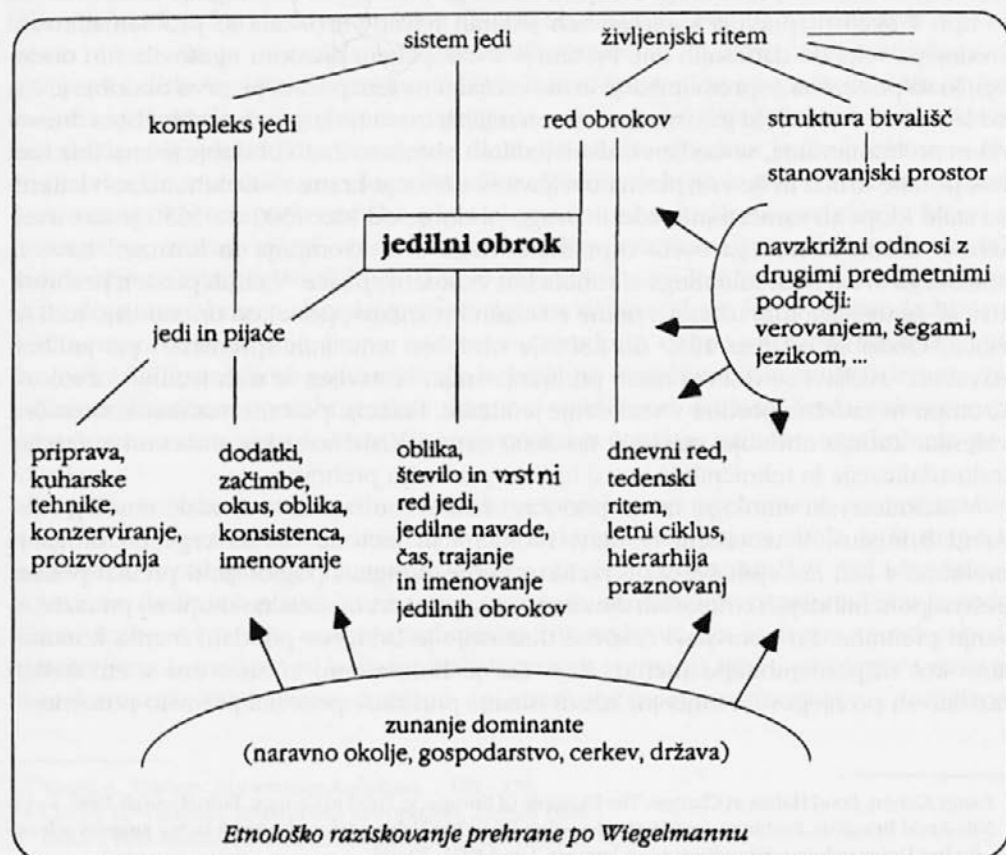
Ob obravnavi teoretičnih vprašanj etnološkega raziskovanja prehrane sta se v evropskem prostoru izoblikovala predvsem dva najpomembnejša teoretična koncepta. Kot prvega lahko imenujemo teoretično orientirano raziskovanje prehrane; izhaja iz historično-etnoloških raziskav kulturnih prostorov, katerega predstavniki so predvsem evropski etnologi Gün-ter Wiegelmann, Nils-Arvid Bringéus in Eszter Kisbán. Delno se je tej usmeritvi približal s svojimi teoretičnimi koncepti preučevanja materialne kulture tudi ruski etnolog S. A. Tokarev.⁷

⁶ Gün-ter Wiegelmann, Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung, v: Hans J. Teuteberg, Gün-ter Wiegelmann, Unsere tägliche..., 27.

⁷ Prim. Sergej A. Tokarev, Vor einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur, Ethnologia Europaea 6/1972, št. 2, 163 - 178.

Drugi teoretični koncept predstavlja strukturalistična usmeritev preučevanja prehrane, katere začetnik je bil francoski antropolog Claude Lévi-Strauss, sledili pa so mu v svojih teoretičnih razmišljanjih o raziskovanju prehrane še Roland Barthes, Pierre Bourdieu, Mary Douglas in nemški etnolog Ulrich Tolksdorf.

Če skušamo na kratko orisati najpomembnejše značilnosti prvega teoretičnega koncepta preučevanja prehrane, potem moramo ponoviti že omenjeno ugotovitev, da so si tako usmerjeni raziskovalci izbrali za osrednji predmet svojega zanimanja jedilni obrok. Pri njegovi obravnavi upoštevajo splošne aspekte etnološke znanosti (čas, prostor, socialno skupino). Jedilni obrok je po njihovem mnenju predmet raziskovanja, na katerega vplivajo številni zunanji dejavniki (dominante), zlasti naravno okolje, gospodarstvo, cerkev, država ipd. To področje je zato tesno povezano tudi z drugimi raziskovalnimi področji etnologovega zanimanja, zlasti z verovanjem, šegami, navadami in jezikom. Raziskujemo ga z različno zasnovanimi mikro- in makro- študijami in z različnimi dokumentacijskimi sredstvi in metodami dela in zbiranja. Osrednje vprašanje tako usmerjenih etnologov pri preučevanju prehrane je, katere posamezne jedi in pijače sestavljajo jedilni obrok (njihova priprava - kuharske tehnike, načini proizvodnje in konzerviranja, njihova oblika, konsistenca, okus, poimenovanje, dodatki in začimbe k jedem in pijačam). V najtesnejši zvezi s tem sklopom vprašanj so vprašanja o obliki jedi, o njihovem številu in vrstnem redu, pa tudi o jedilnih navadah, času in trajanju jedilnih obrokov in njihovem poimenovanju. Posamezne jedi tvorijo po mnenju tako usmer-



jenih etnologov - na osnovi temeljne sestavine, osnovne substance - tako imenovane komplekse jedi (npr. mlečne, mesne, zelenjavne in močnate jedi). Ustaljene sestave posameznih jedi v jedilnih obrokih pa označijo raziskovalci s sistemi jedi (tako so npr. za fin, nezačinjen beli kruh značilni sladki namazi, za črni začinjen kruh pa ne. Podobno se ob pitju kave pojavljajo stalni sistemi jedi: pri pitju sladkane kave se v Evropi praviloma ponudi pecivo, ob pitju slane kave v severni Skandinaviji pa se to npr. ne uživa...).

Zadnji sklop vprašanj tako orientiranega teoretičnega koncepta preučevanja prehrane se nanaša na razvrstitev jedilnih obrokov. Pri tem gre predvsem za raziskovanje dnevnega, tedenskega in letnega ciklusa, ki je odvisen od življenjskega ritma raziskovane etnične ali socialne skupine in strukture njenih bivališč oz. stanovanjskih prostorov. Razvrstitev jedilnih obrokov je tesno povezana z vrednotenjem posameznih praznovanj, saj je sosledje jedilnih obrokov zelo nazorno za prikaz njihove celotne hierarhije: od zelo preprostih vsakdanjih jedilnih obrokov do nedeljskih in prazničnih pa vse do najbolj slovesnih, npr. ustaljenih poročnih jedilnih obrokov. Pri tem nas še posebej zanima vprašanje norm in vrednot, povezanih z redom oz. hierarhijo jedilnih obrokov, oz. kateri načini priprave jedi so bili primerni za posamezne jedilne obroke glede njihove vloge v vsakdanjem in prazničnem življenju.

Tako zasnovanim teoretičnim konceptom preučevanja prehrane, ki izhajajo predvsem iz kulturnoprostorskega in historično-etnološkega raziskovanja te teme, sledijo, kot sem že omenila, tudi drugi evropski etnologi. Madžarska etnologinja Eszter Kishán je npr. v svoji razpravi o spremembah jedilnih navad⁸ raziskala to problematiko od srednjega veka do današnjih dni. Pri tem je v evropskem prostoru ugotovila štiri obdobja, ki so povezana s spremembami in inovacijami na tem področju: prvo obdobje je čas od leta 1300 do 1500, ki ga označuje v vseh regijah in vseh skupinah prebivalstva dnevni ritem prehranjevanja, sestavljen iz dveh jedilnih obrokov. Za to obdobje je značilna tudi rast porabe kruha in že vsesplošna uveljavitev uživanja hrane z visokih miz, ob katerih so stale klopi ali samostojni sedeži. Drugo obdobje od leta 1500 do 1650 je čas uveljavitve rastlin iz novega sveta (npr. slakornega trsa, krompirja in koruze), kave iz arabskega sveta in destilirane alkohola kot vsakdanje pijače. V višjih plasteh prebivalstva se že uveljavi tudi uživanje hrane z lastnih krožnikov, ponekod uporabljajo tudi že vilice. Obdobje od leta 1650 do 1800 je obdobje temeljnih sprememb pri jedilnih navadah: uveljavi se dnevni ritem prehranjevanja, sestavljen iz treh jedilnih obrokov. Krompir nezadržno prodira v vsakdanje jedilnike. Francija postane vodilna kulinarčna velesila. Zadnje obdobje, od 1800 do 2000 označi Kishánova kot dobo urbanizacije, industrializacije in tehničnih inovacij tudi na področju prehrane.

V skandinavski etnologiji izvaja podobno zasnovane raziskave švedski etnolog Nils-Arvid Bringéus. V teoretični razpravi Problemi in metode etnološkega raziskovanja prehrane v luči novejših švedskih raziskovanj⁹ je Bringéus poglobljeno preučil pomen treh najpomembnejših etnoloških dimenzij (časa, prostora in socialne skupine) pri raziskovanju prehrane. Pri obravnavi časovne dimenzije je Bringéus poudaril merilo kontinuitete kot najpomembnejše merilo. Kajti čas je kontinuum, ki smo mu v etnoloških raziskavah po njegovem mnenju, zaradi iskanja prežitkov posvetili premalo pozornosti.

⁸ Eszter Kishán, *Food Habits in Change, The Example of Europe*, v: *Food in Change*, Edingbrough 1986, 3 - 19.

⁹ Nils-Arvid Bringéus, *Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jüngerer schwedischer Untersuchung*, *Ethnologia Scandinavica*, Lund 1971, 20 - 35.

Pri obravnavi prostorske dimenzije poudari pomen prostorske metode, ki ni le oblika predstavitve rezultatov in ugotovitev, ampak je tudi pomembna delovna metoda, ki nam omogoča, da že med samim potekom raziskovanja odkrijemo pomanjkljivosti v zbranem gradivu in da si zastavimo nova vprašanja.

Obravnava socialne dimenzije naj bi razkrila predvsem razlike med posameznimi socialnimi skupinami. Pogosto so te tudi različne poklicne skupine kakor tudi razlike v okviru ene same socialne skupine (npr. razlike pri prehrani glede pripadnosti različnim spolnim ali starostnim skupinam). Po Bringuéusu sestavljata našo prehrano dva kulturna kompleksa: prvi izhaja iz tradicije (dediščine) in ga je mogoče najjasneje ugotoviti pri praznični prehrani; zlasti pa pri posameznikih, ki so zamenjali kulturno okolje. Drugi pa je kompleks izposoje, ki ga določajo predvsem ekološki faktorji, socialna struktura, tehnični razvoj in vladajoče vrednote.

Tovrstni usmeritvi etnološkega preučevanja prehrane se je v svoji razpravi *«O nekaterih nalogah etnografskega raziskovanja materialne kulture»* približal tudi ruski etnolog S. A. Tokarev¹⁰. Poudaril je predvsem socialni vidik prehrane, saj ta spodbuja socialne odnose občejanja med ljudmi. Hrana ljudi ne le združuje, ampak tudi ločuje. Pomembna je ugotovitev Tokareva, da je bila socialna stran prehrane v dosedanjem etnološkem raziskovanju zanemarjena, saj so se etnologi preveč ukvarjali samo s tako imenovanimi nacionalnimi jedmi, premalo pa s socialnimi funkcijami prehrane.

Prav z raziskovanjem socialne dimenzije prehrane je močno povezan drugi teoretični koncept preučevanja te problematike. To je tako imenovana strukturalistična usmeritev. Njen začetnik je francoski antropolog Claude Lévi-Strauss. Pomen te usmeritve je predvsem v tem, da je utemeljila kulturno oblikovanost in socialno urejenost okusa. O pomenu raziskovanja okusa je Claude Lévi-Strauss opozoril že v svojem delu *Strukturalna antropologija*¹¹. Po njegovem prepričanju so poleg sorodstvenih sistemov, mitov in ritualov predvsem različne usmeritve okusa in oblike priprave jedilnih obrokov tisti trajni temeljni sociokulturni vzorci človeške eksistence, ki jih je potrebno z raziskovanjem odkriti. Kuhinja neke družbe je po njegovem mnenju njena govorica, v kateri se nezavedno izražajo njene strukture. Za nadaljnje raziskave te problematike je bila pomembna zlasti njegova delitev kuhinje na endo- in exo-kuhinjo, saj je s tem opozoril na zelo pomembno, a dotedaj prezrto dejstvo dvojne vloge kuhinje. Exo-kuhinja je način priprave in uživanje hrane, namenjene za odprto - javno uporabo. Največkrat gre za jedi, ki jih ponudimo gostom. Endo-kuhinja pa označuje način prehranjevanja, namenjenega intimni uporabi majhne skupine - praviloma družine. Endo-kuhinja je po Lévi-Straussu tista sfera kulture, ki je povezana z ženskim svetom, exo-kuhinja pa z moškimi.

Vprašanju antropološkega in etnološkega preučevanja prehrane je posvečena tudi njegova razprava *Kulinarični trikotnik*.¹² V nekoliko dopolnjeni obliki je ta razprava natisnjena v zadnji knjigi njegovega obsežnega dela *Mitologike*.¹³ V njej Lévi-Strauss ugotavlja, da človek pozna hrano v treh osnovnih stanjih: surovo, pripravljeno in gnilo. Te tri točke, ki tvorijo osnovni kulinarični trikotnik, vodijo k dvojni transformaciji: pripravljena hrana je torej kulturna transformacija surovega, gnilo pa njegova naravna transformacija. Tako imamo torej po eni strani dvojnost transformacije - predelano/

¹⁰ Sergej A. Tokarev, *Vor einigen Aufgaben...*, 163 - 178.

¹¹ Claude Lévi-Strauss, *Strukturalna antropologija*, Zagreb 1988.

¹² Claude Lévi-Strauss, *Le Triangle culinaire*, *L'Arc*26/1965, 19 - 22.

¹³ Claude Lévi-Strauss, *Mitologike* 3, Beograd 1983, 355 - 373.

nepredelano, po drugi strani pa dvojnost - kultura/narava. Po mnenju Lévi-Straussa te kategorije same po sebi ne pomenijo veliko in nam o kuhinji neke družbe ne povedo nič. Edino etnografska opazovanja morejo natančno pokazati, kaj vsaka kultura razume pod kategorijo surovega, pripravljenega ali gnilega. Te tri kategorije namreč nikakor ne morejo biti iste za vse družbene skupnosti.¹⁴

Po načinu priprave hrane loči Lévi-Strauss tri osnovne tehnike: pečenje na žaru, dimljenje in kuhanje. Za pečenje in dimljenje je potrebnih minimalno kuharskih pripomočkov, saj je jed v bolj ali manj direktnem stiku z ognjem in lahko zato po njegovem mnenju tak način priprave jedi uvrstimo v področje narave. V nasprotju s pečenjem in dimljenjem je pri kuhanju potrebno uporabljati več od človeka izumljenih pripomočkov. Pri tovrstnem načinu priprave hrane uporabljamo namreč dva posrednika, vodo in posodo, zato uvršča ta način priprave v področje kulture.

Manj uspešna je njegova povezava posameznih tehnik priprave hrane s socialno naravo družb. Kuhanje mesa v vodi namreč predstavlja tako tehniko priprave hrane, kjer se sokovi ohranijo, in zato je to ekonomičen kuharski način. Medtem ko pri pečenju mesa sokovi izginejo, meso razpada, in zato predstavlja razsipen način priprave jedi. Prvi način priprave mesa je torej po mnenju Claude Lévi-Straussa plebejski, drugi pa plemiški. Zato tudi meni, da so v zgodovini, npr. enciklopedisti, zagovarjali pripravo mesa s kuhanjem, francoski gurman in dandy Brillat-Savarin pa s pečenjem. Še nevarnejše so njegove špekulacije, povezane z ločevanjem evropskih kultur na demokratične in nedemokratične glede uporabe različnih tehnik priprave mesa: »Morda imajo Čehi kuhano meso za moško hrano zaradi tega, ker se je njihova skupnost odlikovala z večjo demokracijo od njihovih sosedov Slovakov in Poljakov.«¹⁵

Tovrstno pojmovanje strukture prehrane Claude Lévi-Straussa se torej pri pojasnjevanju evropskih kultur po mnenju številnih avtorjev izkaže kot neuspešno in le kot sad njegovih špekulacij.¹⁶ Menimo namreč, da ima opozicija glede tehnike priprave mesa (kuhano, pečeno, gnilo) in sistema, ki iz tega sledi, le omejeno uporabno vrednost. V kompleksnih družbah je prehrana odvisna predvsem od njihovih zgodovinskih sprememb. Veliko vlogo imajo npr. cene posameznih živil in mediji, ki z reklamami, modo, z uveljavljanjem in pa predstavljanjem posameznih vzorcev prehrane nekaterih družbenih skupin vplivajo na izoblikovanje okusa in nas tako povežejo z drugimi kulturami.

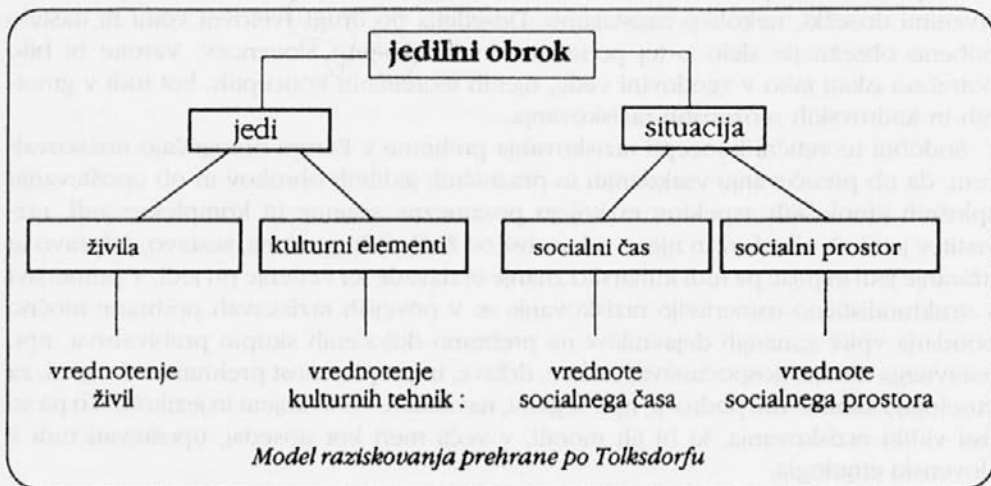
Pomen Lévi-Straussovih razprav s področja prehrane je torej predvsem v tem, da je opozoril na družbeni pomen okusa in pomembnost njegove obravnave v kulturološko zasnovanih raziskavah. Slabost njegovih teoretičnih razmišljanj pa je statičnost njegovega modela, saj ga je zasnoval predvsem na ugotovitvah prehranitvenih navad severnoameriških Indijancev, ki pa jih obravnava s pomočjo enkratnega - sinhronega reza, ne glede na njihove stike z drugimi etničnimi skupinami in na spremembe, ki so jih ti stiki prinesli. Tovrstni model obravnave prehrane se torej izkaže kot neuporaben v evropskih družbah, kjer so bile strukture in kulturni vzorci stoletja deležni sprememb, in to ne le zaradi zunanjih vplivov, ampak tudi zaradi notranje dinamike (npr. spreminjajočih predstav o higieni...). Lévi-Straussov strukturalistični koncept preučevanja prehrane je imel vpliv na raziskovalce te tematike predvsem v začetku sedemdesetih let tega stoletja. Med etnologi je temu konceptu sledil zlasti nemški etnolog Ulrich Tolksdorf, ki je

¹⁴ Claude Lévi-Strauss, nav. delo, 361.

¹⁵ Claude Lévi-Strauss, *Mitologike 3...*, 366.

¹⁶ Primerjajte kritiko Claude Lévi-Straussa v že navedenih delih Tokareva, Tolksdorfa in Menella.

1976. leta objavil odmevno razpravo *Strukturalistično preučevanje prehrane*.¹⁷ V njej se zavzema za takšno etnološko raziskovanje prehrane, ki bi mu uspelo ugotoviti korelacije določenih znakov (značilnosti) prehrane z določenimi podatki socialne skupine. Prehrana je namreč oblika socialne dejavnosti, hrana pa kulturna dobrina. Opozori tudi na pomen situacije uživanja hrane: gre za zapleten sistem odnosov, v katerih je jed zaužita. Ta situacija ima poleg dimenzije zadoščanja potreb še institucionalni in socialni pomen, npr. pomen določene komunikacije (delovna jed), religiozne komunikacije (kulturna jed), namen ugleda in reprezentacije (praznična jed) in namen fiksiranja identitete (nacionalne in regionalne jedi). Podobno kot sicer drugačno usmerjeni raziskovalci prehrane izbere tudi Tolksdorf za temeljno enoto svojega predstavitvenega modela jedilni obrok. Tega razdeli v skladu z že uveljavljeno prakso linearnih opozicij v strukturalističnih modelih na dve temeljni sestavini, na jed in situacijo njenega uživanja. Ti dve sestavini pa se ponovno delita na osnovi pravila linearnih opozicij, na socialni čas na eni strani in socialni prostor na drugi strani. Te temeljne konstituante torej odgovorijo na vprašanje: kaj in kako je bilo kot živilo pripravljeno in zaužito. Pa tudi, kje in kdaj je bila jed zaužita (socialni prostor). Pod socialnim časom razume Tolksdorf predvsem življenjsko zgodovinske situacije, npr. bolezen, nosečnost, starost, pa tudi letne čase in koledarske šege. Pod družbeni prostor pa uvršča konkreten prostor uživanja hrane, npr., ali je jed bila zaužita za mizo ali ne, doma ali zunaj hiše, npr. na cesti...



Tolksdorfova predstavitev strukturalističnega preučevanja prehrane je naletela na velik odmev med evropskimi etnologi. Ti so mu predvsem očitali, da je zanemaril vprašanje človeka (nosilca jedilnega obroka) oz. razlike, ki nastajajo med osebami, udeleženi pri jedilnem obroku (Bausinger, Tokarev), in da predstavlja le model raziskovanja, ne izoblikuje pa verbalne teorije, ki bi lahko obsegla empirično vsebino in bi bila empirično preverljiva (Köstlin, Matter). Zapisali so tudi, da njegov model

¹⁷ Ulrich Tolksdorf, *Strukturalistische Nahrungsforschung, Versuch eines generellen Ansatzes*, *Ethnologia Europaea* 9/1976, št. 1, 64 - 85.

raziskovanja ne obsega izredno pomembnega področja prehrane, kot je npr. povezava prehrane z ljudskimi šegami, navadami in verovanjem (Tokarev).¹⁸

Kljub distanciranju Tolksdorfa od nekaterih temeljnih Lévi-Straussovih stališč preučevanja prehrane (npr. da selekcija pri prehrani in skupna odvisnost med socialnimi določili in formami obnašanja nista antropološko univerzalni, ampak socialno in zgodovinsko povzročeni), ostaja njegov model statičen in za preučevanje prehrane kompleksnih družb neuporaben. Poleg že poudarjenega neupoštevanja človeka kot nosilca jedilnega obroka mu lahko očitamo predvsem to, da pri preučevanju prehrane ne upošteva tudi kulturnoprostorskih in regionalnih razlik. Statično pojmovanje jedilnega obroka kot najvišje, temeljne enote onemogoča Tolksdorfu, da bi raziskoval tudi kompleksnejše povezave jedi, kot so npr. sistemi in kompleksi jedi. Za tovrstno preučevanje bi bilo potrebno povezano preučevati jedilne obroke skozi daljše obdobje, kar pa nasprotuje njegovim načelom sinhronega preučevanja, ki poudarjajo, da naj bi preučevanje prehrane temeljilo na primerjavi več kratkih, trenutnih, sinhronih rezov prehrane.

Teoretična koncepta, ki sta predstavljena v tej razpravi, kažeta na veliko zavzetost etnologov pri opredeljevanju hrane kot kulturne dobrine in načinov njenega etnološkega preučevanja. Toliko teoretičnih prispevkov o raziskovanju določene kulturne prvine so bile deležne le redke sestavine kulture, ki jih etnologija preučuje, kar kaže na širino te tematike in njeno povezanost z drugimi področji življenja in kulture.

Pri preučevanju prehrane v slovenski etnologiji, zlasti v primerjavi s tujimi znanstvenimi dosežki, nekoliko zaostajamo. Desetletja po drugi svetovni vojni ni nastalo nobeno obsežnejše delo o tej prvini materialne kulture Slovencev. Vzroke bi bilo potrebno iskati tako v zgodovini vede, njenih teoretičnih konceptih, kot tudi v gmotnih in kadrovskih možnostih raziskovanja.

Sodobni teoretični koncepti raziskovanja prehrane v Evropi omogočajo raziskovalcem, da ob preučevanju vsakdanjih in prazničnih jedilnih obrokov in ob upoštevanju splošnih etnoloških aspektov razkrijejo posamezne sisteme in komplekse jedi, razvrstitev jedilnih obrokov in njeno odvisnost od življenjskega ritma, sestavo, pripravo in uživanje jedi in pijač pa tudi kuharsko znanje in navade ter vedenje pri jedi. V primerjavi s strukturalistično usmeritvijo raziskovanja se v novejših raziskavah prehrane močno poudarja vpliv zunanjih dejavnikov na prehrano določenih skupin prebivalstva, npr. naravnega okolja, gospodarstva, cerkve, države, in prepletenost prehrane z drugimi, za etnologijo zanimivimi področji, npr. šegami, navadami, verovanjem in jezikom. To pa so tisti vidiki raziskovanja, ki bi jih morali, v večji meri kot dosedaj, upoštevati tudi v slovenski etnologiji.

Summary

The Theoretical Postulates of the Ethnological Research of Diet

As far as research is concerned, in European ethnology diet as a cultural resource is a part of life and culture that has been trailing behind other material elements (i.e. costume, architecture, household furnishings). It is only in the last three decades that the ethnological research of diet has been blossoming. In this period two main concepts have emerged: the first is a theoretically oriented study of diet based on ethno-historical studies of culture; the second is the structuralist approach.

¹⁸ Prim. Comments v: *Ethnologia Europaea* 9/1976, št. 1, 86 - 122.

Researchers of both orientations have opted for the meal as the basis of their study since it alone meets the criteria a basic unit in ethnology is expected to fulfill. It has been universal in all eras, social groups and geographical locations, and it makes possible the research of food as a cultural resource. While studying everyday and holiday meals from an ethnological point of view, researchers shed light on different systems and complexes of food, the order of meals and the way life rhythms affects it, on the composition, preparation and consumption of food and drink, on culinary knowledge and customs, on table manners. One must also take into account outside factors, such as the natural environment, economy, the church and state, which can also affect the diet of some groups of people, and the intertwining of diet with some elements interesting for ethnology - customs and habits, beliefs, language. Eating is therefore not just a way of satisfying a basic biological need, but also a social activity and an act of communication between the sharers of food, which is strongly linked to a host of cultural values. Researchers of this subject in Slovenia should also pay greater attention to these aspects of life and culture.