

Stephen Mennel  
Anne Murocct  
Anneke H. van Otterloo

## PREHRANA I KULTURA – SOCIOLOGIJA HRANE

Naklada Jesenski i Turk & Hrvatsko  
sociološko društvo, Zagreb, 1998, 160 str.

Parafrazirajući reklamni slogan "Misli što piješ" naše snježne kraljice Janice Kostelić u reklami za Jamnicu, stvaramo novi koji najtočnije odražava jednu od aktualnih dilema suvremenog društva "Misli što jedeš". Dilemu, a ne problem, jer stvarni je problem permanentno prisutna masovna glad u nerazvijenim zemljama, dok je ovo tek dvojba za koju postoji više rješenja. Za ovaj pravi problem rješenje se, nažalost, još ne nazire. Suočeni s kravljim ludilom, genetski modificiranom hranom i inim gotovo svakodnevno novim saznanjima nutricionista, sve više razmišljamo o kvaliteti hrane koju konzumiramo, a prvenstveno o njenom porijeklu. Definitivni trend u današnjoj prehrani zapadnog potrošačkog društva je zdrava hrana. To znači da čovjek ne mora nužno biti vegetarijanac, makrobiotičar ili pobornik nekog drugog stila prehrane da bi se zdravo hranio. Reafirmira se vrijednost svega što je prirodno, a to znači prirodno uzgojene hrane bez umjetnih dodataka. Zahvaljujući propagiranju u medijima, takva je hrana postala ne samo zdravstveno već i društveno poželjna, što se samo savršeno uklopilo u sliku globalne ekološke osviještenosti, ali i opsjednutosti zdravim i mladolikim izgledom. Osim što je postala zahvalna tema za medije, prehrana i njena svakodnevnicna potakle su različite znanstvene discipline da pokušaju, svaka sa svog gledišta, odgovoriti na brojne izazove koje ona postavlja, čineći je fenomenom vrijednim proučavanja.

Knjiga grupe autora (Mennel, Murocct, Van Otterloo) *Prehrana i kultura – sociologija hrane* potvrđuje tu tezu. Autori interdisciplinarno istražuju ljudsku prehranu, interfe-

rirajući povijesnu, antropološku i nutricionističku građu, no ostajući unutar čvrsto zadanog sociološkog okvira. Smještajući prehranu u društveno-kulturalni kontekst, promatrajući je u interakciji s društvenim promjenama i kretanjima, ali i društvenim i kulturnim faktorima, tematski čine knjigu sociologijom hrane, dok u širem smislu ona pripada u područje sociologije kulture. To je i razumljivo ako se zna da su autori znanstvenici uglavnom sociološkog predznaka. Stephen Mennel profesor je sociologije i voditelj Odjela za antropologiju i sociologiju na australskom sveučilištu Monash University, Anne Murocct viši je predavač medicinske antropologije na Odjelu za javno zdravstvo i politiku na školi School of Hygiene and Tropical Medicine u Londonu, a prije toga je gotovo dvadeset godina predavala sociologiju na sveučilištima University of Wales-Collage of Cardiff i na University of Wales-College of Medicine. I posljednja iz trojca Anneke H. van Otterloo predaje na institutu Sociologisch Instituut, University of Amsterdam. Bibliografije im uključuju radove s područja sociologije prehrane.

Njihova zajednička knjiga koja je pred nama vrlo je zanimljiva i vrijedna čitanja iz više razloga. Prije svega jer nudi mnoštvo informacija o hrani, vadeći je iz njena uobičajena i pomalo bezbojna konteksta svakodnevnog i prikazujući je u posve novom svjetlu. Tako hrana postaje mistična kad uvidimo sva njena simbolična značenja u pojedinim kulturama ili intrigantna ako promatramo nastanak i razvoj velikih kulinarskih kultura, odnosno zašto je Francuska postala *grande cuisine*, a Velika Britanija ne, iako su kao društva vrlo slične. Nadalje, u knjizi je istražena društvena problematika modela konzumiranja hrane tj. različite nejednakosti u prehrani.

Koji spol jede više i bolje? Kakvu hranu jedu različite dobi? Koja je razlika u prehrani s obzirom na društvenu klasu ili nacionalnu pripadnost? Dakle, pitanja koja nam pomažu da uočimo neke sekundarne odnose hrane, a ne samo onaj primarni koji se odnosi na glad. Naposljetku, vrijednost knjige leži u činjenici da autori svoja razmatranja bazi-rajaju na interpretaciji mnoštva materijala teo-

rijske i metodologijske prirode, različitih autora kroz povijest, navodeći sažetke njihovih djela i tako nam nesebično stavljajući na uvid brojnost radova i širinu ovog područja za istraživanje. Knjiga je podijeljena u petnaest malih poglavlja, no ona su grupirana po sličnosti tema tako da bez obzira na povremena preklapanja postoji vrlo jasan pregled.

U uvodnom dijelu autori razmatraju radove o hrani kod klasika sociologije, te donose pregled teorija koje su sociolozi, antropolozi i ostali društveni znanstvenici primjenjivali u proučavanju hrane i jela u ljudskom društvu. Klasici sociologije tek se djelomično dotiču ove teme što autori ironično komentiraju činjenicom da je većina sociologa pripadala socijalnim slojevima koji nisu imali problema s glađu. Tako H. Spencer piše o religijskoj funkciji hrane te o klasnim razlikama utemeljenim na korpulenciji jer ona znači oslobođenost od rada (Spencer, 1888). Simmel naglašava društveni značaj zajedničkog objedovanja (Simmel, 1910), dok je Sorokin napravio studiju o skapavanju od gladi, kao rezultat osobnog iskustva nestasica nakon ruske revolucije. Dakle, iznimka koja potvrđuje pravilo. Kao najistaknutija teorijska gledišta autori izdvajaju funkcionalističko, strukturalističko i developmentalističko. Funkcionalistička antropologinja Audrey Richards u južnoafričkim plemenima proučavala je vezu između načina postupanja s hranom i strukture društvenih veza (Richards, 1939). Pokazalo se da aktivnosti oko pripreme hrane pospješuju suradnju unutar grupe. U strukturalističkom pristupu hrani i jelu naglasak je na "ukusu" za koji smatraju da se formirao kroz kulturu te da ga kontrolira društvo. Najznačajnije ime je antropolog C. Levi-Strauss, po kojemu kulinarske domene, s jedne strane, vode razumijevanju pojedinih kultura i društava, odnosno njihovih struktura, dok s druge strane vode otkrivanju osnovnih struktura ljudske misli, neovisno o društvu (C. Levi-Strauss, 1964, 1965, 1968). Teoretičari developmentalizma Goody, Mennell i Mintz polaze od činjenice čovjekova ovladavanja vatrom, te iz toga proizlazi da je kuhanje isključivo čovjekova vještina jer zahtijeva društvenu organizaciju i prenošenje kulture. Također istražuju neke zanim-

ljive fenomene kao što su neke prehrambene stavke npr. zabrana svinjetine kod Židova i muslimana ili zabrana ubijanja krava u Indiji, čije temelje vide u tome što je hrana često privilegija nekolicine.

Sljedeća tri poglavlja zbog srodnosti tema stavljena su zajedno, a bave se razvojem kulinarskih kultura, etnološkim istraživanjem hrane te nutricionističkim trendovima. Autori definiraju kulinarsku kulturu kao "skup stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom" (str. 27). Kako se razvija društva, tako se razvija i kulinarska kultura, no pitanje je zašto se u nekim društvima razvija *haute cuisine* ili elitna kuhinja, a u drugima ne. Autori navode istraživanja J. Goodya (1982) koji je uočio tri elementa presudna za pojavu *haute cuisines* – hijerarhijski sustav društvene stratifikacije, pismenost u društvu i organizaciju domaćinstva koju su uglavnom vodili muškarci tj. profesionalni kuhari i sluge. No čini se da su ipak, u svakoj zemlji posebno, utjecali i neki drugi faktori koji objašnjavaju pojavu elitne kuhinje u Francuskoj, a izostanak u Engleskoj ili Njemačkoj, a s obzirom na sličnosti društava.

Etnološko istraživanje hrane usmjereno je na proučavanje tradicionalnih elemenata nacionalne kulture u pitanjima hrane i jela, odnosno njihovo pripravljanje, sastav i konzumiranje. U knjizi su navedene brojne povijesne studije s tog područja, koje uglavnom s klasnog stajališta pokušavaju odgovoriti na pitanja koje se namirnice konzumiraju i zašto. Antropološke studije s ovog područja bave se "specifičnim funkcijama i simboličkim značenjima određenih tradicionalnih jela i pića u ritualima te značenjem hrane u sustavu pučke medicine i u pučkom vjerovanju" (str. 40) kao što je simboličko značenje blagdanske hrane. Posljednje poglavlje u ovom tematskom bloku posvećeno je nutricionističkim trendovima. Počinje s pregledom razvoja nutricionističke znanosti koja nastaje oko 1850. godine u Zapadnoj Europi temeljeći svoj razvoj na kreiranju kvalitetne prehrane naglašavajući važnost zdravlja. Današnji trendovi u nutricionizmu okreću se prema problemima prehrane i zdravlja povezanim s uvjetima života u suvremenim društvima obilja – debljini i njenim posljedica-

ma kao što su kardiovaskularne bolesti i neke vrste raka te poremećajima u prehrani (pretilost, bulimija, anoreksija). Neke zemlje potaknute organizacijama FAO i WHO razvijaju nacionalne prehrambene metode sa ciljem poboljšavanja općeg zdravlja.

Slijedi grupa poglavlja koja obrađuje teme vezane za zdravlje: laičko shvaćanje prehrane i zdravlja potkrijepljeno studijama o "zdravstvenim vjerovanjima" ljudi. Za te je studije tipično da oživljavaju vrijednosti povratka prirodi, pa tako i prirodnoj prehrani. Na to se nadovezuje jedan od aktualnih problema vezanih uz hranu, a to su poremećaji u prehrani već spomenuti u knjizi. Neki teoretičari ih objašnjavaju tzv. procesom "civiliziranja apetita" koji se u europskom društvu može pratiti od srednjeg vijeka po promjenama modela kontrole apetita, preko neumjerenosti buržoaskih gastronomata do samokontrole nad apetitom danas. Paralelno s tim mijenjali su se i standardi ljepote, no današnji kriteriji obrnuto su proporcionalni količini hrane s kojom društvo raspolaže. Pobrčkani su standardi zdravlja i ljepote, nastaju novi društveno prezahitjivi, poglavito za žene, u kojima se vitkost prezentira ne samo kao atraktivna i fizički zdrava nego i poželjna s aspekta društvenog prestiža. Posljedice zadovoljenja tih zahtjeva upravo su poremećaji u prehrani, dakle, bulimija, anoreksija i pretilost.

Zanimljivo poglavlje je ono o modelima konzumiranja hrane, poglavito zbog toga što ih se razmatra u odnosu na društvene faktore kao što su klasa, spol, dob. Autori samo potvrđuju već unaprijed poznatu tezu da više socioekonomske grupe troše bogatiju i raznovrsniju hranu koja više odgovara današnjim nutricionističkim standardima.

Razlike u konzumiranju po spolu svoju pozadinu imaju u različitim tabuima, vjerovanjima i kulturalnim zabranama, i to u različitim vremenskim i društvenim razdobljima koji opravdanje zašto žena konzumira manje količine hrane nalaze u ženskoj fizičkoj građi, ali i njenom fizičkom pristupu jelu. Što se tiče razlika u konzumiranju hrane prema dobi, autori konstatiraju da postoje istraživanja o prehrani djece, no proučavanje običaja u

prehrani starijih osoba zasada je nepokriveno područje.

Autori se u knjizi dotiču i velikih globalnih procesa važnih za prehranu. Obradujući temu nestašice i obilja daju povijesni pregled izmjenjivanja ovih dviju suprotnosti u Zapadnoj Europi. Dostupnost hrane uvijekotavana je, u prvom redu, procesima proizvodnje i raspodjele. Nikada u povijesti nisu obilje i nestašica bili jednako raspodijeljeni među ljudima. Uzroci su u društvenim faktorima moći i nemoći te u politici, stoga i danas u 21. st. postoji svjetski problem hrane. Sljedeće poglavlje govori o prehrambenoj tehnologiji i njenom utjecaju. Prehrambena tehnologija stara je koliko i proizvodnja i pripravljanje hrane, no svoju ekspanziju doživljava u 19. st. zahvaljujući novim znanstvenim postignućima i brzom širenju mehanizacije. Nastaju prve prehrambene kompanije i širi se sustav maloprodaje. Industrijalizacijom proizvodnje hrane i reorganizacijom trgovačkih mreža zaustavlja se ranije opće rasprostranjena glad i oskudica. Danas smo više no ikad svjesni utjecaja prehrambene tehnologije na naše živote. Zahvaljujući suvremenoj opremi i polugotovim namirnicama priprema hrane se individualizirala. Ponuda gotove hrane nudi velike mogućnosti za prehranu izvan kuće. No posljedice su očite; zbog različitih aditiva i ostalih sumnjivih sastojaka hrane čovjek nikada nije siguran u ono što jede. Reakcije su trendovi u vidu vegetarijanstva, makrobiotike i druge prirodne hrane. U kratkom poglavlju o utjecaju kolonijalizma i migracija na prehranu autori sažeto opisuju razmjenu prehrambenih artikala preko mora u oba smjera, ali i migracije ljudi u nekoliko faza: u doba Kolumba, u doba kolonizacije, te nakon 2. svjetskog rata u doba dekolonizacije. Ovi procesi značajni su za stvaranje onoga što je J. Goody nazvao "svjetskom kuhinjom" (J. Goody, 1982).

Asimiliranje rasa, kultura i ukusa sve se više odražava na prehranu ljudi iz čitavog svijeta stvarajući internacionalne prehrambene navike i kuhinje. Autori obrađuju i fenomen useljeničkih kuhinja kao dio procesa uključivanja u novo društvo (npr. Talijani ili Kinezi u SAD-u), koje kasnije prerastaju u nacionalne trgovine i restorane, vrlo popularne u današnjim svjetskim centrima.

U posljednjoj grupi poglavlja autori se bave prehranom u odnosu na javnu i osobnu sferu te prehranom u društvenim institucijama. Pod javnom sferom podrazumijevaju profesionalne oblike kuhanja te prehranu izvan doma. Navode studije o ovom području poput onih o razvoju restorana i gostionica kao društvenih institucija prehrane (Habermas, 1962), studije o profesiji kuhara, kao isključivo muške profesije, koju definiraju kao umijeće kuhanja od razine manualnog rada do visokih dometa lijepe umjetnosti (G. A. Fine, 1987) te analiziraju društvenu ulogu gastronomu kao moderatora kulinarskog ukusa elite. Proučavajući osobnu sferu tj. kuhanje kod kuće autori konstatiraju da je za razliku od javne sfere ona oduvijek bila ženski posao.

No pojava industrijske hrane i mogućnost da se jede u gotovo u svim okolnostima, postavlja pitanje o budućoj funkciji kuharice domaćice kao centralne figure kućanstva. Ipak, zaključuju autori, "tako dugo dok su još i majke male djece ili ovisne o supruzima s niskim prihodima, to gotovo da i nije vjerojatno" (str. 105). Uloga suvremene žene u kuhinji i obitelji tako i dalje ostaje prilično opsežna, od pripreme hrane u skladu sa suprugovim i dječjim željama, preko svladavanja nutricionističkih standarda da bi se kuhao zdrav obrok, do odgoja djece za stolom. Uz sve to ona također mora udovoljiti medijski kreiranim zahtjevima o vlastitu izgledu, odričući se za stolom da bi ostala vitka. Završavajući ovu cjelinu temom prehrane u različitim institucijama kao što su bolnice,

starački domovi, zatvori i sl. autori smatraju da one predstavljaju upravo fascinantno društveno poprište pripreme i konzumiranja hrane (str. 125).

Budući da se razlikuju i od kuhanja kod kuće i od javne sfere prehrane, moguće je proučavati teme društvenosti, isključenosti i uključenosti štićenika u prehranu. Na taj bi se način dobila komparativna slika u istraživanjima prehrane.

I na kraju, autori razmatraju važnost zajedničkih obroka i društvenost koja iz njih proizlazi. Općenito se smatra da zajednički obroci znače zajedništvo i jednakost među članovima grupe. Primjer za to su državni banketi, hrana na karminama, proslava različitih praznika uz određene jelovnike. Neki autori (Burnett, 1989) izražavaju bojazan da zajednički obroci, kao sama bit društvenosti, postupno ne nestanu zbog tendencija k individualizaciji prehrane. Ipak, zaključuju Menell, Murcott i Van Otterloo, takvu bojazan potrebno je prvo sociološki istražiti, kao uostalom i samu ideju te smisao zajedničkog objedovanja, da bi se moglo govoriti o vjerodostojnim tezama.

Ova knjiga ponajprije će biti zanimljiva sociolozima i antropolozima, kao i svima koji se bave proučavanjem prehrane, no zbog iscrpnog i aktualnog prikaza fenomena hrane koristit će svakome tko želi bolje razmotriti ulogu hrane u svijetu izlazeći iz konteksta očiglednog i samo po sebi razumljivog.

Anita Brkan