
KUHANJE IN NJEGOVO MESTO V VSAKDANJEM ŽIVLJENJU

Saša Starec

113

IZVLEČEK

Avtorica se v pričujočem članku loteva proučevanja prehranjevanja skozi vsakodnevno prakso kuhanja, s čimer želi prikazati na dinamiko najrazličnejših faktorjev, ki vplivajo na prehranjevalni vzorec gospodinjstva. Skozi prakso kuhanja ter prehranjevalni vzorec se avtorica dotakne tudi gospodinjstva, zlasti v povezavi z odnosi med člani gospodinjstva. Ker raziskovanje prehranjevanja skozi prakse do sedaj v slovenski etnologiji ni bilo posebej izpostavljeno, se članek posveti tudi teoretskim izhodiščem takšnega pristopa.

Ključne besede: prehranjevanje, kuhanje, prakse, gospodinjstvo, spol

ABSTRACT

The article studies foodways through the daily practice of cooking with the intention of showing the dynamics of the diverse factors that influence the food pattern of a household. Through the practice of cooking and food pattern the article also addresses the household, in particular regarding the relationships between its members. As foodways research through practice has not been given much attention in Slovene ethnology, the article also describes the theoretical premises of such an approach.

Keywords: foodways, cooking, practices, household, gender

Skozi desetletja so se v etnologiji in kulturni antropologiji razvili različni teoretski pristopi raziskovanja prehrane in prehranjevanja. Ti so se oblikovali na podlagi tega, kaj je zanimalo raziskovalce oziroma kaj so z raziskavo hoteli povedati. Sama sem se osredotočila na prakso kuhanja oziroma priprave hrane in skozi njo poskušala razložiti prehranjevalni vzorec gospodinjstva. Na ta način sem želela predvsem odgovoriti na vprašanje, zakaj ljudje jedo tako, kot jedo, in ne, kaj jedo. S tem sem se nekoliko oddaljila od uveljavljenih pristopov proučevanja prehrane, ki si za svoje izhodišče najpogosteje vzamejo obrok in jedi, ki so v njem zastopane. Pričujoči članek temelji na diplomskem delu *Zgodbe iz kuhinje* (2007), v katerem sem obravnavala prakso prehranjevanja v ljubljanskih gospodinjstvih na začetku 21. stoletja. Raziskava, ki sem jo opravila, je zajela deset gospodinjstev, ki so bila načrtno izbrana tako, da so zajela različne tipe gospodinjstev glede na njihovo sestavo. S tem sem želela dobiti vpogled v to, kako sestava gospodinjstva vpliva na prakso kuhanja in s tem na prehranjevanje. V raziskavo sem vključila gospodinjstva samskega moškega, para srednjih let, kateremu so se otroci že odselili, družine s šoloobveznimi otroki ter družine, kjer otroci študirajo oziroma so zaposleni. Raziskava je zajela dokaj homogeno skupino gospodinjstev srednjega družbenega razreda, kjer hrana nima samo funkcije, da nahrani, temveč nudi tudi določeno mero uživanja v izbranih okusih in dopušča občasno večje izdatke zanjo. O kuhanju in prehranjevanju sem se v glavnem pogovarjala z ženskami, ki so v izbranih gospodinjstvih nosilke vsakodnevne kuhe in skrbi za prehrano v gospodinjstvu. Ostali člani gospodinjstev, ki občasno sodelujejo pri pripravi obrokov, so pripoved sogovornic le dopolnjevali s svojimi pogledi na prehranjevanje.

Od prehrane k prehranjevanju, od materialnega k praksam

Splošno gledano lahko govorimo o treh večjih pristopih proučevanja prehrane, ki so se uveljavili v etnologiji in kulturni antropologiji, in sicer funkcionalističnem, strukturalističnem in kulturnomaterialističnem. Med njimi obstajajo razlike glede tega, kam je usmerjena raziskava; v vlogo prehrane v sistemu delovanju družbe kot celote, v simbolni vidik prehrane ali v konkretne jedi in njihovo pojavnost in umeščenost v zgodovinskem kontekstu. Kljub naštetim razlikam pa je vsem tem smerem skupno to, da izhajajo v pretežni meri iz materialne ravni prehrane; se pravi, da si za izhodišče raziskave vzamejo obed, jedi, hrano v določeni družbi oziroma zgodovinskem obdobju. Omenjeni pristopi proučevanja prehrane se pri tem ne sprašujejo, zakaj ljudje jedo tako, kot jedo, oziroma kaj pripelje do posameznega prehranjevalnega vzorca v gospodinjstvu. Če hočemo odgovoriti na prejšnje vprašanje, se moramo zateči k pristopu, ki se od prehrane usmeri h prehranjevanju in ki se od hrane usmeri k ljudem kot nosilcem prakse priprave hrane ter k njihovi "politiki" kuhanja.

Po klasični etnološki delitvi kulture sodi prehrana na področje materialne kulture, vendar pa jo je težko omejevati izključno na področje materialnega, saj prehrana niso zgolj jedi, temveč tudi polje številnih strategij, idej, družbenih odnosov in odzivov na zunanje okolje. Ko se srečujemo s proučevanjem prehrane, se med drugim srečujemo z razmerji, ki se vzpostavijo med hrano in ljudmi ter med ljudmi na račun hrane. To je

posledica tega, da "hrana in vse, kar počnemo z njo, leži v samem jedru družbenosti" (Van de Bergehe v Mannell 1992: 115), zaradi česar je posredno ali neposredno prepletena tudi z mnogimi drugimi segmenti življenja posameznika. Tako imajo med drugim prakse prehranjevanja pomembno vlogo v nenehnem "proizvajanju in reproduciranju doma in družine, spolnih identitet in odnosa med javnim in zasebnim" (Ashley idr. 2004: 123).

Vsaka materialna kultura je zato hkrati tudi duhovna in socialna, zato lahko pogled, ki gleda na prehrano zgolj kot na del materialne kulture, spregleda pomembno komponento raziskovanja prehrane – proces njene materializacije. Ta nam lahko med drugim ponudi odgovor na vprašanje, zakaj ljudje jedo tako in ne drugače. Daniel Miller opozarja, da "materialna kultura vsebuje procese, v katerih se objektivizira kulturno življenje, v katerih so ti objekti konstruirani kot družbene oblike in v katerih moramo kulturne artefakte razumeti v odnosu do njihovega družbenega in prostorskega konteksta" (navajam po Cook in Crang 1996: 132). Materialna kultura zato ni nekaj, "kar bi obstajalo zgolj v materialnosti stvari", ampak "obstaja v praksah, ki vključujejo te stvari" (Miller 1998b: 187). Jedi, ki se jih pripravljajo v gospodinjstvu, ne obstajajo kar tako same po sebi, temveč so rezultat odziva na konkretne okoliščine, v katere je vpet posameznik v času njihove priprave. Kot pravita Berger in Luckman, je realnost, ki jo živimo, družbeno konstruirana in naša naloga je, da analiziramo procese, v katerih se kaže ta konstrukcija (1988: 11). Razkrivati moramo samoumevnost prehranjevanja in ga zavestno opazovati kot del specifičnih družbenih kontekstov, da se nam bo razkrila realnost, ki jo sooblikujejo procesi, povezani s prehrano. Na to, kje tiči pomen tistega, kar raziskujemo, nas na primeru glasbe opozarja Rajko Muršič, ko pravi, da "pomena glasbe ne gre iskati v njenem "zapisu", temveč v izvajanju tega zapisa, v procesu njegove uresničitve" (2000: 113).

Iz tega razloga sem se pri raziskavi prehranjevalnih vzorcev v ljubljanskih gospodinjstvih oddaljila od predmetnega, od jedi, ki tvorijo obroke, k "dinamičnemu procesu tvorjenja" (Muršič 2006: 49) prehranjevalnega vzorca, k vzroku oblikovanja obrokov v takšne oblike, kot sem jih zabeležila na terenu. Bistveno pri takšnem pogledu na raziskovalni problem je to, da v ospredje ne postavlja strukture, v našem primeru jedilnega obroka, temveč proces tvorjenja, kjer imajo ljudje "stalno aktivno vlogo" pri realizaciji teh procesov v "končna stanja" (Muršič 2006: 51). Gre za pristop, ki se usmerja k razumevanju ravnanja nosilca; k temu, kako ljudje doživljajo, ustvarjajo in upravljajo z dejavnostmi, ki tvorijo njihovo vsakdanje življenje. To, da sem se prehrane lotila skozi prizmo teorije prakse in habitusa, izhaja iz prepričanja, da je to, kar jemo in kuhamo, odsev strategij, ki izhajajo iz posameznikovega habitusa – okusa, ekonomskega, socialnega in kulturnega kapitala, časa in prostora, v katerem živi posameznik – ter življenjskega ritma celotnega gospodinjstva, v katerega je vpeta kuha. Habitus je tisti "praktični čut" (2002: 98), ki usmerja posameznika v njegovi interakciji s svetom; zalaga ga s potrebnim ustreznim znanjem in strategijami in s tem omogoča "proizvajanje neskončnega števila praks" (2002: 95). Kot pravi Marjorie DeVault: "Kaj jemo, kje to dobimo, kako je to pripravljeno, kdaj jemo in s kom, kaj nam to pomeni – vse to je odvisno od družbenih ureditev" (1991: 35), v katere smo vpeti. Takšen pristop k

proučevanju “prehrane kot vsakodnevne aktivnosti” (Ashley 2004: 123) se tako odmika od “klasične” perspektive, ki izhaja iz opisa jedi in jedilnega obroka določene skupnosti ali iz dešifriranja jedi z namenom razumevanja idejnega sveta skupnosti. Usmerjenost k praksam prenese pozornost z jedi na ljudi, ki jih pripravljajo, na njihove strategije; skratka na aktiven življenjski svet ljudi, v katerem se realizira prehrana v skladu s potekom dneva.

116

Področje raziskovanja prehrane v slovenski etnologiji je osredotočeno v veliki meri na popis in opis jedi in obrokov, ki so (bile) prisotne na določenem območju v določenem času in v določeni družbeni skupini. V takšno smer raziskovanja prehrane nas usmerjajo tudi Vprašalnice ETSEO. Tudi Maja Godina Golija (1996) pri svoji doktorski disertaciji o prehrani v Mariboru, kjer je med drugim temeljiteje predstavila teoretska izhodišča proučevanja prehrane, izhaja iz že dolgo uveljavljenega materialističnega pristopa. Pri tem se pri zasnovi teoretskega modela naslanja na nemškega etnologa Günterja Wiegelmanna, ki pri proučevanju prehrane izhaja iz obroka ter jedi. Ker model raziskovanja prehrane, kot ga predlaga Maja Godina Golija, ni ustrezal ciljem moje raziskave in ker tudi v ostali slovenski in tuji etnološki literaturi nisem zasledila teoretičnega modela, ki bi prehranjevanje proučevalo skozi prakso kuhanja, sem morala najprej zasnovati ustrezen model, kjer ne bi primarno izhajala iz analize obroka. V ta namen sem oblikovala shemo, v kateri sem celoten proces prehranjevanja razstavila na več komponent, ki se v medsebojnem odnosu realizirajo v konkreten prehranjevalni vzorec gospodinjstva.

Osnovno gonilo procesa prehranjevanja je potreba po zadovoljitvi fiziološke potrebe po hrani. Ta vpliva na gospodinjstvo, ki se nanjo odzove s pripravo jedi. Kuhanje v okviru gospodinjstva je skupek več praks, in sicer preskrbe z živili (nakupovanje), odločanja, kaj se bo jedlo, ter priprave jedi, pri čimer na podobo teh praks vplivajo zunanje okoliščine in lastnosti gospodinjstva. Od medsebojnega prepleta teh praks je nato odvisen prehranjevalni vzorec gospodinjstva. Ker je prehranjevanje neizogiben sestavni del življenja vsakega posameznika, prakse kuhanja vplivajo na življenjski ritem posameznika ter gospodinjstva. Kot je razvidno iz sheme, se nahajamo v polju medsebojnih vplivov; po eni strani način življenja vpliva na kuhanje v gospodinjstvu in s tem na prehranjevanje, po drugi strani pa zadovoljevanje potrebe po hrani ter prakse, s katerimi to počnemo, vplivajo nazaj na naš ritem življenja. Hrani in zadovoljitvi potrebe po njej ne moremo ubežati, ampak jo moramo na tak ali drugačen način umestiti v svoje življenje.



Vzrok, da sem se pri vprašanju prehrane usmerila k praksam in ne h konkretnim jedem, je tudi ta, da je ob heterogenosti današnje mestne družbe težko podajati kakršne koli posplošitve o tem, kaj ljudje dandanes jedo v gospodinjstvih. Tisto, kar lahko s pričo te heterogenosti pokažemo, je prav odvisnost prehranjevalnega vzorca od zunanjih dejavnikov, ki vplivajo na gospodinjstvo in na katere se vsako od njih odzove na sebi specifičen način, ter od samega gospodinjstva in njegovih lastnosti. Noben prehranjevalni vzorec ne obstaja kar tako, sam po sebi, ampak stoji za njim neka zdravo razumna logika. Na notranji klic po zadovoljitvi potrebe po hrani se ljudje odzovejo s strategijami, ki so v skladu s habitusom, in glede na dane okoliščine, v katerih se nahajajo. Kot pravi Sharman, lahko “določene prehranjevalne prakse domačijske enote popolnoma razumemo le, če pogledamo na procese, ki ustvarjajo te vzorce” (v Bell 1997: 77). Tako sem šele s povezavo podatkov o jedeh, ki se kuhajo v gospodinjstvih, in podatkov o nakupovanju živil, načinu kuhanja, odnosa do kuhanja in hrane ter okusov članov gospodinjstva lahko razumela, zakaj se v posameznem gospodinjstvu pojavlja takšen prehranjevalni vzorec, kot sem ga zabeležila v raziskavi.

Ko kuhanje ni samo kuhanje

Kakor koli se nam zdi kuhanje na prvi pogled banalna tema za raziskovanje, pa postane zadeva, ko jo vzamemo pod drobnogled, dosti bolj kompleksna, kot se to sprva zdi. Ne samo zato, ker je s kuhanjem povezano še toliko drugih stvari in praks, ampak

tudi zato, ker se vsega tega dodatnega ne zavedamo in ne problematiziramo, ampak to enostavno živimo.

Praden se lotim nadaljnjega pisanja o kuhanju, moram najprej opredeliti, kaj razumem pod besedo kuhanje, ki nastopa v moji raziskavi kot osrednje izhodišče proučevanja prehranjevalnih vzorcev v ljubljanskih gospodinjstvih.

Medtem ko beseda kuhanje v *Slovarju slovenskega knjižnega jezika* (SSKJ) nima specifične razlage in je razložena kot glagolnik od kuhati, najdemo pod besedo kuhati sledečo razlago:

1. delati hrano (bolj) užitno z delovanjem toplote;
2. pridobivati kaj z delovanjem toplote.

118

Beseda kuhanje pa ima lahko tudi širši pomen od tega, ki ga najdemo zapisanega v SSKJ-ju.

Sama razumem kuhanje predvsem na dva načina.

- V ožjem pomenu besede razumem kuhanje kot konkretno opravilo, ki se nanaša na pripravo hrane. Gre za obdelavo živil, ki poteka v glavnem z dodajanjem toplote, ni pa to nujno. Ključno pri tem je, da gre za proces transformacije naravnih sestavin – živil v jed. Če bi šla pri označevanju kuhanja še ožje, pomeni kuhanje tudi enega od načinov priprave hrane s toploto, ki se razlikuje od peke v pečici, pečenja na žaru.
- V širšem, bolj splošnem pomenu besede razumem kuhanje kot gospodinjstvo opravilo, ki poleg kuhanja kot priprave jedi vključuje še vse, kar se zgodi pred samim kuhanjem; to vključuje načrtovanje obrokov in nakupovanje živil za potrebe kuhe. Ko v svoji nalogi govorim o kuhanju kot izhodišču za preučevanje prehranjevanja, imam v mislih prav ta širši pomen besede, ki označuje kuhanje kot kompleksnejše gospodinjstvo opravilo, ki presega samo pripravo jedi.

Kaj opazimo, ko pogledamo skozi optiko kuhanja?

Prva stvar, na katero je potrebno opozoriti takoj na začetku, je ta, da kuhanje ni zgolj konkretno opravilo priprave hrane, ampak sta sestavni del kuhanja kot gospodinjstvega opravila tudi nakupovanje in zlasti razmislek o tem, kaj se bo posamezni dan kuhalo. Iskanje ideje, kaj skuhati, predstavlja začetek kuhanja in je njegov najpomembnejši del, obenem pa je pogosto tudi najbolj spregledan del procesa priprave obroka – kuhanja. Z upoštevanjem tega dobi celotna praksa kuhanja širšo dimenzijo, ki percepcijo kuhanja kot zgolj ročnega opravila dopolni z razumevanjem kuhanja kot mentalnega opravila. Mentalni del kuhanja ne obsega le znanja o pripravi jedi ter “veščine načrtovanja in koordinacije” (DeVault 1991: 39) kuhe, temveč tudi poznavanje okusov ostalih članov gospodinjstva, za katere se kuha in ki so glavni naslovniki kuhe. Zaradi vseh teh aktivnostih, ki so povezane s kuhanjem kot pripravo hrane, lahko v širšem pomenu namesto glagola kuhati uporabljamo besedno zvezo “doing cooking” (navajam po Ashley 2004: 130), kot jo je uporabila Luce Giard v svoji raziskavi o kuhanju. Vsakodnevno iskanje ideje, kaj skuhati za kosilo, je po besedah sogovornic najtežji del celotnega kuhanja, saj je pri tem treba upoštevati vrsto dejavnikov, kot na primer, katere sestavine imaš na voljo, koliko časa imaš za pripravo, kakšno je tvoje

razpoloženje za kuho, kdo vse bo jedel – zaradi česar je treba upoštevati okus ostalih članov gospodinjstva. Okus in prilagajanje okusu večine ima nedvomno največji vpliv na kuhanje v družini, kajti ko kuhaš za družino, ni vseeno, kaj kuhaš. Prilagajanje kuhe okusu večine članov gospodinjstva, to, da zadovoljiš v prvi vrsti tiste, za katere kuhaš, in ne samega sebe, je bistvena lastnost kuhanja znotraj družine, kjer so člani gospodinjstva glavni povod vsakodnevne kuhe. Vsakodnevna kuha je zato predvsem skrb za druge oziroma je dejanje, ki mu Marjorie DeVault pravi “hranjenje družine” (1991: 38) in se razlikuje od “zgolj” kuhanja, zaradi česar “hrana za družino ne more biti katera koli hrana, ampak hrana, ki bo zadovoljila” (1991: 38) in nahranila člane gospodinjstva. Nahraniti pomeni več kot le skuhati; pomeni tudi odgovornost in skrb za prehrano, zdravje in življenje ostalih članov gospodinjstva. Ustreči najprej drugim in ne sebi ter razveseljovati s hrano je dejavnik, ki vpliva na to, kaj sogovornice kuhajo in česa ne, oziroma katerih jedi ne kuhajo pogosto, čeprav jih imajo same zelo rade. Pri hranjenju oziroma vsakodnevnem kuhanju se ustvarjalnost, uvajanje novosti in želje sogovornic nehajo tedaj, ko tisto, kar je skuhan, ne opravlja več svojega temeljnega poslanstva – nahraniti in zadovoljiti ostale člane. Sogovornice so v tem, kar kuhajo, vedno “vezane tudi na odziv tistih, ki jim je kuha namenjena” (Muršič 1991: 44). Takšno podvrženost ostalim članom gospodinjstva so Miller in ostali na primeru nakupovanja poimenovali “moralna ekonomija družine” (1998: 17).

Če se vrnemo nazaj k samemu procesu priprave hrane, potem je potrebno omeniti, da je končni rezultat kuhanja, oziroma konkreten pripravljeni obrok odvisen od medsebojne soodvisnosti treh faktorjev, in sicer iskanja ideje, nakupovanja živil ter priprave obroka. Od načina nakupovanja živil je odvisno, kaj imajo sogovornice na razpolago za pripravo obroka, po drugi strani pa umestitev kuhanja v dnevni ritem gospodinjstva vpliva na to, kdaj in kako pogosto se nakupuje. Od nakupov in preskrbljenosti s potrebnimi živili ter od časa, ki je na razpolago za kuho, je zopet odvisno, katere ideje za glavni obrok lahko sprejmeš in katerih ne. V obratni smeri pa lahko tudi konkretna ideja o tem, kaj se bo jedlo, sproži “namenski” nakup potrebnih sestavin. Iz kombinacij med odločanjem, kaj se bo jedlo, nakupovanjem oziroma preskrbljenostjo z živili ter kuhanjem in njegovo umeščenostjo v dnevni ritem gospodinjstva izhajajo različne dinamike in strategije pri pripravi vsakodnevnega obroka. Lahko rečemo, da se pri kuhanju srečujemo s podobno situacijo, kot so jo Miller in ostali zasledili pri nakupovanju, in sicer, da imamo opravka z mrežo različnih aktivnosti, izmed katerih je končno dejanje, v našem primeru priprava jedi ali obroka, le njen manjši del (Miller 1998b: 14). Vsakokratna realizacija priprave hrane (kuhanje) in strategije, ki so s tem povezane, so tako odvisne od delovanja zunanjih dejavnikov, ki se jim vsakodnevna kuha vedno znova prilagaja, in od lastnosti gospodinjstva, ki so bolj ali manj fiksne oziroma niso pogojene z vsakokratnimi okoliščinami. Če si pomagamo z besedami Zoje Skušek, lahko zapišemo, da se vsak obrok “konstruira z referenco na neko strukturo”, ki je v našem primeru (skupni) okus članov gospodinjstva, “ta struktura pa se različno realizira glede na dneve in uporabnike” (navajam po Muršič 1991: 5). Sčasoma postane odločanje glede na dane okoliščine vedno bolj stvar rutine in samoumevnosti, kar se kaže tudi v stalnem kroženju približno istega tipa jedi. Med lastnosti gospodinjstva,

ki vplivajo na to, kaj se kuha, štejemo poleg okusa članov gospodinjstva tudi njegovo organiziranost, znanje kuhanja ter vrednote in ideje, povezane s prehrano.

Med zunanje okoliščine, ki vplivajo na prehranjevanje v gospodinjstvu, uvrščamo razpoložljivi čas in kontekst kuhe (praznična, vsakdanja kuhinja), razpoloženje tistega, ki kuha, preskrbljenosti z živili in možnosti nakupa potrebnih sestavin pred kuho. Glede na omenjene dejavnike se nato znotraj več možnosti odloči, kaj in kako se bo kuhalo. Pri tem je odločitev povezana tudi z lastnostmi živil in jedi, od katerih so odvisne pogostost njihove priprave, kontekst njihove priprave ter njihovo mesto v prehrani gospodinjstva. Določene jedi zahtevajo manj časa za pripravo, druge so zahtevnejše za pripravo, tretje so povezane z določenim načinom priprave, ki je lahko bolj preprost ali pa bolj zamuden, spet četrte temeljijo na svežih živilih ali na živilih z večjo simbolno vrednostjo – prestižem. Poleg tega so v igri tudi številne lastnosti, ki jih posamezniki pripisujejo živilom in so povezane z idejnim svetom posameznikov. Neko živilo/jed ima lahko v enem gospodinjstvu zelo pomembno vlogo v prehrani, medtem ko ima lahko v drugem zelo obrobni pomen.

120

Med vsemi zunanjimi dejavniki je čas nedvomno tisti, ki ima na kuhanje največji vpliv, ker zadeva tako nakupovanje kot tudi pripravo hrane. V količini razpoložljivega časa za pripravo obroka se skriva glavna razlika v kuhanju med tednom in ob vikendih oziroma med prazniki. Prihod iz šole in službe, občolske dejavnosti in druge časovno pogojene aktivnosti članov gospodinjstva so tiste, od katerih je odvisno, kdaj in kaj se kuha, koliko jedi ter kako/na kakšen način se kuha. Kompleksno sestavljen obrok, ki zahteva več časa tako za pripravo kot uživanje, lahko najde svoje mesto na mizi tedaj, ko je na razpolago dovolj časa za njegovo pripravo. Zato je lahko tudi ob sobotah in nedeljah obrok skromnejši, če obveznosti in način preživljanja prostega časa ne dopuščajo kompleksnejšega. Omejena količina časa, ki je na voljo za kuhanje, se kaže v pripravi enostavnih in hitro pripravljenih jedi, poleg tega obrok sestoji večinoma iz ene glavne jedi. S časom je povezano tudi to, katera živila kdaj pripravljajo. Ko za kuho ni časa na pretek, je značilna uporaba živil, ki potrebujejo čim manj časa, da so skuhana, in ki jih v glavnem ni potrebno kupiti točno na dan kuhe ali dan prej. Po drugi strani so določena živila v posameznih gospodinjstvih vezana izključno na svež nakup in na določen način priprave, kot je denimo pečenje v pečici, ki zahteva večjo količino časa, a da jedi tudi boljši okus. Razpoložljiv čas pa ne vpliva samo na kuhanje, temveč tudi na odnos sogovornic do kuhanja.

Odnos do kuhanja se razlikuje od sogovornice do sogovornice; nekaterim predstavlja veselje, in mu rade namenijo več pozornosti, medtem ko druge v kuhanju ne vidijo pretiranega veselja in jim je to le opravilo, ki ga morajo vsakodnevno opraviti. Toda na ravni vsakodnevne potrebe po pripravi obroka je odnos sogovornic do kuhanja izrazito ambivalenten, kar se kaže v razpetosti med podobo/doživljanjem kuhanja kot nečesa ustvarjalnega, kot nečesa, s čimer lahko razveseliš tiste, ki jih imaš rad, in na drugi strani kot vsakodnevne aktivnosti, ki ji ni mogoče ubežati in ki jo sogovornice dojemajo kot breme in pritisk. Negativnost v odnosu do kuhe gre iskati predvsem v kuhanju kot obveznosti, ki jo je potrebno vsakodnevno opraviti ne glede na razpoloženje. To je problematično predvsem v trenutkih, ko so sogovornice utrujene in nerazpoložene,

ko nimajo prave ideje, kaj bi skuhale, ali ko je pritisk časa tako močan, da je potrebno hiteti in si za kuho ne morejo vzeti zelene količine potrebnega časa. Naveličanost nad kuhanjem se pojavlja tudi zaradi enoličnosti kuhe, zaradi česar je težnja po novostih in ustvarjanju v kuhinji potrebna ne samo za to, da prehrana gospodinjstva ni enolična, ampak tudi za motivacijo tistega, ki kuha. Vsakodnevno kuhanje je v glavnem ponavljanje utečenih kombinacij jedi, za katere velja, da so jih vsi člani gospodinjstva vajeni, da jih imajo radi in da je njihova priprava že tako utečena, da sogovornice s pripravo ne izgublajo dodatnega časa. Ta stalni repertoar jedi je tisti, ki najbolj odseva skupinski okus gospodinjstva. V nasprotju s stalnimi jedmi, ki predstavljajo utečenost kuhe, vračajo novosti v kuho novi svež zagon, ki kuho kot vsakodnevno obvezo in bolj ali manj ponavljanje ustaljenega vzorca jedi vsaj za trenutek spremeni v ustvarjanje novega.

Sogovornice se tako neprestano gibajo med dvema točkama, ki ju predstavljata na eni strani kuhanje kot kreativnost ter razveseljevanje ostalih članov gospodinjstva, in na drugi strani kuhanje kot dolžnost, ki pride skupaj z vstopom ženske v vlogo žene in matere. Ob tem se seveda postavi vprašanje delitve dela med moškim in žensko na področju kuhanja. V razliki med hranjenjem (skrb, ustreči drugim, vsakodnevna obveznost) in kuhanjem (ustvarjanje, prosti čas, izvedba lastne zamisli) vidijo mnogi, ki se ukvarjajo z raziskovanjem prehrane, temeljno razliko med kuhanjem žensk in kuhanjem moških. Slednji naj bi predvsem kuhali, ne pa tudi hranili družine.

Seveda obstaja mnogo interpretacij razmerja med vsakodnevnim kuhanjem in pozicijo ženske v njem. Nekateri vidijo kuhanje kot gospodinjsko delo – neizogibno obveznost, ki mora biti opravljena, ki po navadi ni stvar izbire in ki na ramena žensk prenaša vso “odgovornost za izbiro, nakup, pripravo in kuhanje ustreznih obrokov za družino” (Bell 1997: 70). Skozi to deluje kuhanje kot mehanizem reproduciranja delitve dela med spoloma ter podrejene vloge žensk. Kar je Daniel Miller spoznal na primeru nakupovanja (ki je zelo podobno tudi praksi kuhanja), je to, da ko je v neki praksi prepoznana delitev dela po spolu, je le-to veliko težje sprejeti kot neko pristočno dejavnost (1998b: 94).

Po drugi strani zadeve vendarle niso tako “temačne”. Nekatero avtorice so pokazale, da je delo, ki ga ženske vložijo v zagotavljanje hrane za člane svojega gospodinjstva, pomemben “dejavnik ustvarjanja ženske kulturne identitete” (DeVault 1991: 137) in ustvarjanja pozicije znotraj gospodinjstva. Kot pravi DeVaultova, “kuhanja ne moramo preprosto razumeti kot nekaj, kar je ženskam vsiljeno, /.../ niti ne kot temelje avtentične ženske kulture” (1991: 138). Kot sem spoznala iz pogovora s sogovornicami, je odnos do kuhanja in mesto sogovornic v njem preplet najrazličnejših občutij, ki segajo od obremenjenosti s kuho do ustvarjanja in izražanja naklonjenosti do najbližjih. Za to se še najbolj strinjam z mislijo Ann Whitehead, ko pravi, da “je govorica žensk skozi kuhanje dokaj kompleksna in kontradiktorna, ko vsebuje elemente služnosti, moči, čustev, vsiljenega in hotenega/zelenega altruizma, samozanikanja in veselega nasmeha” (1994: 124). Gre za situacijo, ko posameznice “ne morejo živeti brez naklonjenosti družini, toda ta naklonjenost prinaša hkrati tudi utrujajoče obveznosti” (Miller 1998b: 17). Ta kompleksnost in kontradiktornost izhaja po mojem mnenju

iz tega, čemur pravi Bourdieu “poklicanje” (2002: 115) ali “vstop v igro” (114). Z oblikovanjem družine vstopi ženska v igro, v kateri nastopa v vlogi matere, pri čemer je ta vloga povezana z odgovornostjo za člane družine, zlasti za otroke. Kuhanje ima za razliko od drugih gospodinjskih opravil eno bistveno lastnost – pomeni hranjenje (družine), pomeni izkazovanje skrbi osebam, ki jih imamo radi, zaradi česar je danes še vedno redko, da se to opravi, v primerjavi z likanjem ali pospravljanjem, prelaga na osebe, ki niso del sorodstveno povezane skupnosti. Skozi prakso vsakodnevne priprave obrokov se tako vedno znova reproducira podoba matere kot tiste osebe, ki hrani družino in skrbi zanjo. Ženska kot mati mora znati kuhati in mora biti sposobna prehraniti svojo družino, je tista, na katero bo v gospodinjstvu najprej padla obveznost kuhe, medtem ko si moški lahko izbere, ali bo kahal ali ne, in če bo, si lahko izbere, ob katerih priložnostih.

Drugo vprašanje, ki se dandanes poraja v povezavi s prehranjevanjem, se dotika vprašanja krize kolektivne dimenzije prehranjevanja, predvsem znotraj družine. Temeljna enota, kjer poteka prisostvovanje skupnemu obroku, je gospodinjstvo. Tu poteka seznanjanje otroka z različnimi okusi živil, navajanje na njih ter privajanje na “skupinski” okus in prehranjevalni vzorec gospodinjstva. Poleg tega se skozi skupni vsakodnevni obrok vzpostavlja skupnost jedcev, ki jo povezujejo intimni odnosi. Skozi vsakodnevni skupni zaužiti obrok se iz dneva v dan vedno znova konstruira “identiteta prostora” (Bell 1997), ki ga imenujemo dom. To je zlasti pomembno za kreiranje družine oziroma vzpostavljanje občutka skupne pripadnosti družini. Kot pravi Marjorie DeVault, je “družina /.../ realnost, ki se oblikuje iz dneva v dan skozi aktivnosti, kot je skupno prehranjevanje” (1991: 39). obroki so način “za produkcijo doma in družine” (DeVault 1991: 79), zato je skupni obrok, kakršen koli je že, zelo pomemben del življenja vsakega gospodinjstva, še zlasti tam, kjer so majhni otroci. Ko otroci odrastejo, se ta vez začne krhati, vendar ni nikoli dokončno prelomljena, kajti ljudje se vsake toliko časa vedno znova zberejo pri skupnem obroku in obnavljajo svojo skupno pripadnost “ognjišču”. Kot pravi Mennell: “Ker se hrano uporablja za ustvarjanje in vzdrževanje socialnih vezi, igra hrana zelo pomembno vlogo v primarnih skupinah družine in gospodinjstva znotraj katerih posamezniki stopajo skozi njihov življenjski cikel” (1992: 91). V zadnjem času se je pojavilo mnogo razmišljanj o krizi skupnega družinskega obroka in s tem o krizi družine (glej v Caplan 1997: 6). To temo je v svojem članku problematizirala Anne Murcott (1997), ki opozarja na to, da imamo tukaj opravka predvsem z idejo – idealom vsakodnevnega skupnega družinskega obroka, ki izvira iz meščanskega okolja 19. stoletja in ki se ne ujema z načinom prehranjevanja v aristokratskem in delavskem okolju, kjer odrasli in otroci niso jedli skupaj. Zato so zabeležene spremembe v prehranjevanju v sodobni družbi prej kriza neke idealne podobe skupnega kosila kot pa kriza družine.

V gospodinjstvih, kjer sem opravila pogovore, je skupno kosilo oziroma skupni obrok še vedno vrednota, ki se mu želi čim pogosteje približati vsako gospodinjstvo. Pogostost je odvisna od življenjskega ritma in starosti njegovih članov. Skupni obroki so pogostejši tam, kjer so člani gospodinjstva majhni otroci in mladostniki, in manj pogosti tam, kjer so mladi študentje ali pa so zaposleni. Če zaradi različnih urnikov članov gospodinjstva ne morejo imeti rednih skupnih obrokov med tednom, so sobote, nedelje in prazniki tista priložnost, ko se h kosilu zberejo vsi.

Glede na gospodinjstva, kjer sem opravljala raziskavo, lahko rečem, da smo bolj kot izginjanju skupnega obroka priče njegovi transformaciji, predvsem kar zadeva obroke med tednom. Tam, kjer gospodinjstvo sestavljajo zaposleni starši in njihovi šoloobvezni otroci (v takih gospodinjstvih so pri obroku skoraj vedno prisotni vsi člani), se obrok med tednom vedno bolj prestavlja na pozno popoldansko in večerno uro, ko so zbrani vsi člani gospodinjstva. Kosilo se tako umika poznopopoldanskemu obroku, za katerega so nekatere sogovornice uporabile besedo “kočerja” (skovanka iz besed **kosilo** in **večerja**), in večerji. Za obrok je značilno, da je preprost, hitro pripravljen in zato sestavljen v glavnem iz glavne jedi in še nečesa, kar spremlja to jed. Kakšna bo skupna “kočerja” ali večerja, je odvisno tudi od tega, kako so se člani gospodinjstva prehranjevali čez dan. Zato niti ni nujno, da gre vedno za topel obrok. Družinam je v določeni meri bolj pomembno to, da jedo skupaj, kot pa to, kaj jedo.

Kot nam jasno kažejo zgornje ugotovitve, s proučevanjem konkretne prakse priprave hrane ne dobimo zgolj odgovorov na vprašanje prehranjevanja, temveč tudi vpogled v dinamiko kuhanja in organiziranost gospodinjstva ter doživljanje in odnos do kuhanja, kar je bilo do sedaj v slovenski etnologiji v glavnem spregledano. Kuhanje je praksa, je proces in je vsakodnevni ritual, na podlagi katerega se vsakokratno obnavlja in potrjuje določen ustaljen red in razmerja v gospodinjstvu ter njegova stabilnost. Raziskovanje prehrane skozi prakso kuhanja, skozi doživljanje, ustvarjanje in upravljanje kuhanja, nam torej ne odkriva in pojasnjuje le tega, kaj ljudje jedo, ampak nam odstira tudi pogled na vsakdanje življenje gospodinjstva in njegovih članov, kot ga oblikuje proces kuhanja skozi materializacijo norm in reda. Ta materializacija norm pa ni pomembna le za ohranjanje določenega reda in ustroja družbe, ampak tudi za posameznika, za “Homo performans” (1987: 81), kot mu pravi Victor Turner, saj se njegov jaz konstruira in kaže prav skozi izvedbo vlog (1987: 81).

Sklepna misel

Ko se lotimo proučevanja prehrane skozi proces priprave jedi, se pokaže, da ima vsaka jed svojo zgodbo, ki je hkrati vedno tudi zgodba o gospodinjstvu, kjer se jed pripravlja. Kaj se kuha, kdaj se kuha in kako se kuha v gospodinjstvu, vse to je odsev številnih dejavnikov in strategij, ki zadevajo vsakokratno pripravo obroka in se odražajo v pripravljenih jedeh. Jedi same nam teh dejavnikov in strategij ne bodo razkrile, njihove zgodbe nam razkrivajo sogovorniki, ki s svojim načinom življenja te zgodbe ustvarjajo in nam jih pripovedujejo.

Zato lahko prehranjevalni vzorec gospodinjstva in pojavnost posameznih jedi v njem celovito razumemo le, če upoštevamo ne le pojavnost jedi, ampak tudi njihov “življenjepis”, ki se začne že z nakupovanjem živil. Skozi zgodbe o jedeh ter pripovedi o kuhanju se nam razkriva delček podobe gospodinjstva kot najbolj primarne enote, kjer potekata kuhanje in prehranjevanje posameznika. Na svetlo pridejo odnosi in razmerja med člani gospodinjstva in življenjski ritem njegovih članov, kot na njih vpliva vsakodnevna potreba po zadovoljitvi fiziološke potrebe po hrani. Raziskovanje prehrane se zato ne dotika samo konkretnih jedi, ampak vodi tudi k razkrivanju nekaterih družbenih vprašanj, vezanih zlasti na življenje gospodinjstva in družine kot njegove najpogostejše oblike.

LITERATURA

- ASHLEY, Bob; HOLLOWS, Joanne; JONES, Steve; TAYLOR, Ben
2004 *Food and cultural studies*. London, New York : Routledge.
- BEARDSWORTH, Alan; KEIL, Teresa
1997 *Sociology on the menu : an invitation to the study of food and society*. London : Routledge.
- BELL, David
1997 *Consuming geographies : we are where we eat*. London, New York : Routledge.
- BERGER, Peter L; LUCKMANN, Thomas
1988 *Družbena konstrukcija realnosti : razprava iz sociologije znanja*. Ljubljana : Cankarjeva založba.
- BOURDIEU, Pierre
2002 *Praktični čut. 2 zv.* Ljubljana : Studia humanitatis.
- CAPLAN, Pat
1997 Approaches to the study of food, health and identity. V: *Food, health and identity* / Pat Caplan (ur.). London, New York : Routledge. Str. 1–31.
- 124
- COOK, Ian; CRANG, Philip
1996 World on a plate : culinary culture, displacement and geographical knowledge. *Journal of Material Culture* 5, št. 4, str. 131–155.
- DeVAULT, Majorie
1991 *Feeding the family : the social organisation of caring as gender work*. Chicago : The University of Chicago Press.
- FIELDHOUSE, Paul
2002 *Food and nutrition*. Cheltenham : Nelson Thornes.
- GODINA Golija, MAJA
1996 *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor : Obzorja.
- MENNELL, Stephen; MURCOTT, Ane; VAN OTTERLOO, Anne H.
1992 *The sociology of food : eating, diet and culture*. London : Sage.
- MILLER, Daniel
1998a Why some thing matter? V: *Material cultures : why some things matter?* / Daniel Miller (ur.). London : UCL Press. Str.: 3–21.
- MILLER, Daniel; JACKSON, Peter; THRIFT, Nigel; HOLBROOK, Beverley
1998b *Shopping, place and identity*. London, New York : Routledge.
- MURCOTT, Anne
1983 Cooking and the cooked : a note on the domestic preparation of meals. V: *The sociology of food and eating : essays on the sociological significance of food* / Anne Murcott (ur.). Aldershot, Hants, England : Gower. Str: 178–185.
1997 Family meals – a thing of the past? V: *Food, health and identity* / Pat Caplan (ur.). London, New York : Routledge. Str: 32– 49.
- MURŠIČ, Rajko
1991 *Meso in Slovenci : diplomska naloga*. Ljubljana : Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo.
2000 *Trate vaše in naše mladosti : zgodba o mladinskem in rock klubu*. Ceršak : Subkulturni azil.
2006 Nova paradigma antropologije prostora : prostorjenje in človeška tvornost. V: *Glasnik SED* 46, št. 3–4, str. 48–54.
- SSKJ
2000 *Slovar slovenskega knjižnega jezika*. Ljubljana : DZS.
- STAREC, Saša
2007 *Zgodbe iz kuhinje : o prehranjevalnih praksah v ljubljanskih gospodinjstvih na začetku 21. stoletja : diplomska naloga*. Ljubljana : Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo.
- TURNER, Victor
1987 *The anthropology of performance*. New York : PAJ Publications.
- VAN LOON, Joost
2002 Social spatialization and everyday life. *Space and culture* 5, št. 2, str. 88–95.
- WHITEHEAD, Ann
1994 Food symbolism, gender power and the family. V: *Food : multidisciplinary perspectives* / Barbara Harriss-White, Raymond Haffenberg (ur.). Oxford, Cambridge : Blackwell. Str: 116–129.

BESEDA O AVTORICI

Saša Starec, dipl. etnologinja in kulturna antropologinja, podiplomska študentka na Oddelku za etnologijo in kulturno antropologijo. Diplomirala leta 2007 z nalogo *Zgodbe iz kuhinje. O prehranjevalnih praksah v ljubljanskih gospodinjstvih na začetku 21. stoletja* pri mentorju izr. prof. Rajku Muršiču. Dosedanje delo na področju raziskovanja prehrane vključuje analizo vloge kuharskih knjig pri gradnji nacionalne kuhinje in analizo kuharskih knjig kot posebnega literarnega žanra. S prispevkom o meščanski prehrani je sodelovala pri razstavi Slovensko meščanstvo 1845–1945 v Muzeju novejšje zgodovine Slovenije (2008).

ABOUT THE AUTHOR

Saša Starec has a BA in ethnology and cultural anthropology and is presently a postgraduate student at the Department of Ethnology and Cultural Anthropology, Faculty of Arts, University of Ljubljana. She graduated from the faculty in 2007 with a dissertation entitled “Stories from the kitchen. On food practices in Ljubljana households in the early 21st century” under the mentorship of Dr. Rajko Muršič, Associate Professor. Her past work in the field of research into foodways includes an analysis of the role of cookery books in the formation of a national cuisine, and an analysis of cookery books as a special literary genre. She collaborated in the exhibition “The Slovene Bourgeoisie 1845 – 1945” (2008) at the Museum of Recent History, Ljubljana with a contribution on bourgeois food.

SUMMARY

COOKING AND ITS PLACE IN EVERYDAY LIFE

The food pattern registered in an individual household does not exist all by itself but results from many factors: external ones influence the rhythm of living of the household's members, internal ones relate to the characteristics of the household. In view of these factors, food patterns are subject to constant changes and adaptations. If we want to effectively understand food dynamics, we cannot content ourselves merely with the study of what people eat, but we must ask ourselves why people eat the way they do, or what has lead to the specific food pattern registered in field research. This option of discovering the “background”, which is simultaneously the foundation, is provided by the theory of practices. Cooking as the daily preparation of food is a complex series of tasks that includes shopping, searching for ideas on what to cook, the actual preparation of dishes, and to a certain extent also cleaning up the kitchen after the meal is consumed. One of the key aspects of the practice of cooking that is often ignored is the search for ideas on what to cook. Whereas physical cooking is merely a routine task, the daily choice of dishes is what triggers the entire action of cooking. This mental aspect of cooking is at the same time the hardest, because it means to daily face the question what to cook, considering which dish will satisfy as much as possible the individual tastes of the household members, avoiding repetition, cooking varied food, etc. With these questions the research of food patterns departs from the issue of merely food and addresses household issues. These are largely related to the relationships between the household members, connected with the issue of gender and roles, especially of women/mothers.
