

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Tanja Špende

Hedonizem ali elitizem? Slow food v Sloveniji

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Tanja Špende

Mentorica: doc. dr. Blanka Tivadar

Hedonizem ali elitizem? Slow food v Sloveniji

Diplomsko delo

Ljubljana, 2012

Hedonizem ali elitizem? Slow food v Sloveniji

Diplomsko delo obravnava pojav gibanja Slow food v Sloveniji. Teoretičen in empiričen del iščeta odgovor na vprašanje: »Ali je slovenski slow food bližje elitizmu ali hedonizmu?« V teoretičnem delu so podrobneje predstavljeni prehranjevanje zunaj, elitizem, hedonizem, gibanje Slow food in prehranske skupine v Sloveniji. Osrednji, empiričen del naloge pa vsebuje analizo rezultatov intervjujev s petimi strokovnjaki na področju slow fooda. V analizi je bilo ugotovljeno, da se slovensko gibanje Slow food razlikuje od izvornega italijanskega. Italijansko gibanje sloni na načelu pravice do užitka, dostopnega vsem. Cene v italijanskih restavracijah slow food so zato omejene navzgor. Temeljne naloge izvornega gibanja so ohranjanje kulturne dediščine in poudarjanje pomena lokalno pridelanih živil. Obenem poudarja tudi pomen zdravega prehranjevanja in opozarja na negativne učinke globalizacije v prehranski industriji. Slovensko gibanje je, pozitivnim začetkom navkljub, izzvenelo v restavracijah višjega cenovnega razreda. Gibanje je zato dobilo prizvok elitizma, čeprav so se pravi zanesenjaki slow fooda trudili slediti izvornemu gibanju.

Ključne besede: slow food, hedonizem, elitizem, pravica do užitka.

Hedonism or elitism? Slow food in Slovenia

My thesis deals with the occurrence of Slow food movement in Slovenia. The theoretical and empirical parts are looking for the answer to the question: »Is Slovenian slow food closer to elitism or hedonism? « Eating out, elitism, hedonism, Slow food movement and dietary groups in Slovenia are introduced in detail in the theoretical part. The central, empirical part of my thesis includes the analysis of interview results with five experts in the area of slow food. In the analysis I find that Slovenian Slow food movement differs from the original Italian one. The Italian movement is based on the principle of the right to pleasure, accessible to all. Therefore, the prices in Italian slow food restaurants are limited upwards. The basic assignments of the original movement are keeping the cultural heritage and emphasising the meaning of locally produced food. At the same time it emphasises the importance of healthy eating and warns against the negative effects of globalization in food industry. Despite some positive starting points, the Slovenian movement has given place to restaurants of higher price ranges. The movement has, therefore, gotten a hint of elitism, even though the true slow food enthusiasts have tried to follow the original movement.

Key words: slow food, hedonism, elitism, the right to pleasure.

KAZALO VSEBINE

1	Uvod	7
2	Prehranjevanje zunaj doma	9
2.1	Prehranska situacija	9
2.1.1	Mesto uživanja hrane	9
2.1.2	Fizično okolje.....	10
2.1.3	Socialno okolje	10
2.2	Značilnosti in razlogi zunanjega prehranjevanja.....	11
2.2.1	Značilnosti zunanjega prehranjevanja	11
2.2.2	Razlogi zunanjega prehranjevanja	12
3	Razredna pripadnost in prehranske prakse	13
3.1	Družbeni razred in prehranske prakse v teoriji in praksi.....	13
3.1.1	Teoretični pristopi	13
3.1.2	Povezovanje družbenega razreda in prehranskih praks.....	14
3.2	Elita in razvoj okusa.....	16
3.2.1	Vpliv kulturnega kapitala in distribucije dobrin na razvoj okusa	16
3.2.2	Kritike Bourdieujevega pristopa.....	17
3.3	Razredna pripadnost in prehranjevanje zunaj.....	18
4	Hedonizem	19
4.1	Izvor sodobnega hedonizma	19
4.1.1	Zadovoljevanje potreb in užitek	19
4.1.2	Sodobni hedonizem.....	20
4.2	Razvoj užitka	21
4.2.1	Biološka razlaga pojava užitka	22
4.2.2	Sociološka razlaga pojava užitka.....	23
4.3	Slow food in užitek.....	24
5	Slow food	25
5.1	Gibanje Slow food.....	25
5.1.1	Zgodovina gibanja	25

5.1.2 Organizacijska struktura gibanja.....	26
5.1.3 Projekti gibanja Slow food	27
5.2 Osnovna filozofija gibanja Slow food.....	28
5.3 Slow food v Sloveniji	28
6 Vzorci prehranjevanja v Sloveniji.....	30
6.1 Opredelitev prehranskih skupin v Sloveniji.....	30
6.1.1 Predmoderni vzorci prehranjevanja	30
6.1.2 Postmoderni vzorci prehranjevanja	31
6.1.3 Nezainteresirani.....	32
6.2 Prehranjevanje zunaj v Sloveniji	32
6.2.1 Predmoderne skupine in prehranjevanje zunaj	33
6.2.2 Postmoderne skupine in prehranjevanje zunaj.....	33
6.2.3 Nezainteresirani in prehranjevanje zunaj.....	34
6.3 Elitne prehranske skupine v Sloveniji.....	34
6.3.1 Brezskrbni hedonisti	34
6.3.2 Zdravstveno ozaveščeni hedonisti.....	35
6.4 Hedonske prehranske skupine v Sloveniji	35
6.4.1 Brezskrbni hedonisti	35
6.4.2 Zdravstveno ozaveščeni hedonisti.....	36
7 Prehranjevanje zunaj in Slow food v Sloveniji.....	37
7.1 Raziskovalno vprašanje	38
7.2 Analiza rezultatov.....	38
7.2.1 Slovenci in prehranjevanje izven domačega okolja	38
7.2.2 Slow food v Sloveniji.....	39
7.2.3 Vzroki prehranjevanja v restavracijah slow food v Sloveniji.....	41
8 Zaključek	44
9 Literatura.....	48
Priloga A: Vprašalnik Slow food v Sloveniji.....	51
Priloga B: Manifest.....	54

KAZALO SLIK

Slika 4.1: Osnovno razmerje med čutnimi dražljaji in pojavom užitka.....	21
Slika 6.1: Prehranjevalni vzorci v Sloveniji, 2001.....	32

1 Uvod

Slow food je gastronomsko gibanje, osnovano v Italiji. V zadnjih letih je gastronomsko gibanje postalo eko gastronomsko gibanje, ki poudarja užitek, dostopen vsem, pomen lokalno pridelanih živil, ohranjanje kulturne dediščine, zdravo prehrano, nenazadnje pa skuša opozarjati na škodljive vplive globalizacije v prehranski industriji. (Parkins in Craig 2006) Gibanje se je kasneje iz Italije razširilo v Slovenijo, vendar slovensko gibanje ni v celoti sledilo izvornemu italijanskemu. Slovensko gibanje namreč odstopa od ključne osnovne ideje izvornega gibanja, in to je užitek, ki je dostopen vsem. Gibanje pri nas se namreč udejanja v restavracijah višjega cenovnega razreda, kar bi nas lahko privedlo do razmišljanja o elitizmu. Stereotipno t. i. slow food v Sloveniji pomeni prehranjevanje v restavracijah višjega cenovnega razreda, počasno prehranjevanje, ki si ga privoščijo tisti, ki imajo višji dohodek.

Glavno raziskovalno vprašanje diplomskega dela je tako: »Ali gre pri slovenskem slow foodu za hedonizem ali elitizem?« Poleg raziskovalnega vprašanja bi rada razjasnila, kaj je gibanje Slow food in katere so ideje izvornega gibanja. Le-te želim v nalogi predstaviti in tako poudariti pravo bistvo gibanja Slow food.

Diplomsko delo bo tako v začetku obravnavalo teoretična izhodišča o prehranjevanju izven doma, elitizmu in hedonizmu. V nadaljevanju bo predstavljeno gibanje Slow food, vse od italijanskih korenin do današnjega stanja v Sloveniji. V zadnjem delu teoretičnih izhodišč pa bo predstavljena še raziskava o prehranskih skupinah v Sloveniji. Ključen del naloge predstavlja empirični del, kjer bo uporabljena metoda intervjujev s strokovnjaki. Strokovnjaki bodo na različne načine povezani z gibanjem Slow food, pa naj gre za kuharja v restavraciji slow food, lastnika restavracije slow food ali prehranskega kritika. Tako bodo v intervjujih sodelovali Uroš Mencinger, profesionalni prehranski kritik in avtor spletne strani Rad dobro jem, Tomaž Sršen, profesionalni prehranski kritik, urednik revije Dolce vita in nenazadnje eden izmed začetnikov gibanja Slow food v Sloveniji. Intervjuvana bosta tudi dva lastnika restavracij slow food, gospa Vesna Čarman, lastnica gostilne Pri Danilu, tu opravlja tudi delo glavnega kuharja, in gospod Marjan Ovnik, lastnik gostilne Vila Bela. Strokovno mnenje bo v intervjuju prispeval še Klemen Kiler, kuhar v restavraciji slow food. Empiričnemu delu bo sledila analiza intervjujev in ključne ugotovitve, ki jih

bom v zaključku skupaj s teoretičnimi izhodišči uporabila za iskanje odgovora na zastavljeno raziskovalno vprašanje.

Prepričana sem, da bom v diplomskem delu prišla do zanimivih odkritij, predvsem pa se veselim spoznavanja gibanja Slow food.

2 Prehranjevanje zunaj doma

Z zgornjim naslovom se nanašam na prehranjevanje pri ponudnikih gostinskih storitev. Najbolj standardiziran izraz za tovrstno prehranjevanje je *prehranjevanje zunaj*, katerega najosnovnejša definicija je uživanje hrane na lokaciji, ki uživalcu ne predstavlja področja bivanja. »Vendar pa je v tem pomenu zajetih veliko različnih načinov prehranjevanja zunaj; prigrizek v obliki paketa piškotov ali hitre hrane na cesti, sendvič, ki si ga privoščimo v pisarni, piknik pri prijatelju, intimna večerja v restavraciji. Dostavljena pica in v mikrovalovni pečici pogreta hrana ne sodijo v ta pomen.« (Warde in Martens 2000, 4) V tej nalogi se bom osredotočila le na prehranjevanje v restavracijah.

»Prehranjevanje zunaj ima tako svoj praktičen kot simboličen pomen. Ljudje se prehranjujejo zunaj bodisi zaradi nuje ali pa izključno zaradi užitka.« (Warde in Martens 2000, 6) Zato ni presenetljivo, da je prehranjevanje zunaj lahko močan kazalec socialnega razlikovanja in določanja pripadnosti družbenemu razredu.

2.1 Prehranska situacija

Prehranska situacija je v preučevanju pogosto zanemarjeno dejstvo. Samo upoštevanje prehranske situacije je zelo pomembno pri analizi pojavov v prehranjevanju. »Prehranska situacija vključuje tako spremenljivke iz fizičnega kot iz socialnega prehranskega okolja.« (Meiselman 1996, 247) Upoštevanje vseh spremenljivk je bistveno za definiranje različnih prehranskih situacij. Opravljenih je bilo mnogo raziskav, med njimi najpomembnejša Schutzova, ki se je v svoji analizi v preveliki meri osredotočil na primernost hrane v določeni situaciji, kar ga je privedlo do prevelikega števila različnih prehranskih situacij, ki so se v določenih primerih le malenkostno razlikovale med seboj. Zanemaril je tudi pomen fizičnega okolja, ki nikakor ni zanemarljiv dejavnik. Meiselman se je zato v svoji analizi v večji meri posvetil okolju, ki je v tej nalogi ključnega pomena.

2.1.1 Mesto uživanja hrane

Mesto uživanja hrane je dejavnik, ki vpliva na prehransko situacijo. Jedec se obnaša drugače v domačem okolju kot v zunanjem okolju. V raziskavah prehranskega obnašanja med ameriški vojniki je bilo dokazano, da prihaja do razlik pri uživanju hrane na terenu, na območju vojašnice in doma. Tako so največje razlike nastopile

pri količini zaužite hrane in pri ocenjevanju pomembnosti hrane v posameznikovem življenju. V raziskavi so primerjali skupino vojakov na terenu in skupino študentov iz lokalne univerze. Dokazano so vojaki v dvaintrideset dnevnem obdobju na terenu pojedli manj kot skupina študentov doma, v povprečju kar 1000 kalorij dnevno manj. Vojaki na terenu so hrani pripisovali tudi večjo pomembnost. Raziskavo so nadaljevali še na primerjavi dveh skupin vojakov, ene skupine na terenu in druge v domači bazi. Prišli so do istih ugotovitev. (Meiselman 1996)

»Okoliščine, v katerih je hrana zaužita, imajo najverjetneje veliko večji vpliv na to, kako je zaužita, kot okus in navade.« (Stunkard in Kaplan v Meiselman 1996, 248) V nadaljevanju bomo ugotovili povezavo med okusom in navadami ter okoliščinami, v katerih je hrana zaužita.

2.1.2 Fizično okolje

Na področju oblikovanja fizičnega okolja je bilo opravljenih malo raziskav. Vsekakor se ponudniki gostinskih storitev morajo posvetiti oblikovanju fizičnega okolja, v katerem bodo ljudje jedli. »Priročniki in članki, ki predstavljajo smernice osvetljevanja in opremljanja gostinskega prostora, ter glasbo, ki naj bi bila primerna za določeno okolje, praviloma ne temeljijo na javno objavljenih raziskavah, in jih zato gostinci ne bi smeli upoštevati kot edino pravih.« (Meiselman 1996, 249)

»Ena od javno objavljenih eksperimentalnih raziskav je pokazala, da predvajanje počasne glasbe v restavraciji podaljša čas obroka in poveča količino zaužite pijače.« (Milliman v Meiselman 1996, 249) Velik pomen se pripisuje tudi prvemu vtisu. Od prvega vtisa je namreč odvisno, koliko bo gost naročil in ali se bo ta gost vrnil. Prvi vtis si jedci oblikujejo na podlagi dveh dejavnikov, in sicer celotnega splošnega vtisa, ki ga naredi prostor, in vtisa, ki ga naredi strežno osebje. (Meyer in drugi 1991)

Okolje torej vpliva na trenutno obnašanje uživalca hrane v določeni prehranski situaciji. Prav fizično okolje je tisto, čemur se v restavracijah s ponudbo slow food še posebej posvečajo.

2.1.3 Socialno okolje

Socialno okolje je odvisno od družbe za mizo. De Castro je opravil raziskavo, s katero je skušal dokazati vpliv prisotnosti drugih na prehransko situacijo posameznika. Preučeval je dnevnike, ki so jih izpolnili anketiranci v času enega tedna. Ugotovil je, da je število ljudi prisotnih pri obroku predstavljalo močnejši vpliv

na količino zaužite hrane kot ostale spremenljivke, denimo lakota, čas zadnjega obroka, sitost. Iz vzorca so nadalje izvzeli tiste, ki so jedli sami, vendar se je še vedno kazala izrazita povezanost med količino zaužite hrane in številom prisotnih. (Meiselman 1996)

Število prisotnih pri obroku vpliva tudi na dolžino obroka, in sicer več kot je jedcev, daljši je obrok. Vendar število prisotnih pri obroku vpliva le na prehransko situacijo, ne spreminja pa stalnic v prehranskih navadah posameznika. Enkratne prehranske situacije tako ne bodo spreminjale prehranskih navad posameznika.« (Meiselman 1996)

2. 2 Značilnosti in razlogi zunanjega prehranjevanja

Glavni vzrok zunanjega prehranjevanja je prihranek časa, ki ga sicer izgubimo ob pripravi jedi doma. Poleg slednjega pomemben vzrok predstavlja prihranek vloženega dela. Količina prihranjenega časa je odvisna od načina zunanjega prehranjevanja. Več časa bomo prihranili, če si privoščimo hiter sendvič, kot če se udeležimo umirjene večerje v restavraciji. (Warde in drugi 2007) Vendar prihranek časa in dela nista edina razloga zunanjega prehranjevanja. Upoštevati je treba tudi druge razloge. Vsi skupaj namreč vplivajo na značilnosti prehranjevanja zunaj doma. »Prehranjevanje zunaj je posledica več vzrokov, denimo udobja, zabave (če vključuje pitje) in družbenega razlikovanja. Tako le upoštevanje časa ni zadostno pri opredeljevanju značilnosti zunanjega prehranjevanja.« (Warde in drugi 2007, 373)

2.2.1 Značilnosti zunanjega prehranjevanja

Ljudje različno opredeljujejo zunanje prehranjevanje. Značilnost, s katerimi opisujejo prehranjevanje izven domačega okolja, sta Alan Warde in Lydia Martens v svoji raziskavi o prehranjevanju zunaj doma razdelila v šest glavnih skupin.

Prva značilnost omenjena v raziskavi, ki sta jo opravila Alan Warde in Lydia Martens v Veliki Britaniji o prehranjevanju zunaj, je socialno prostorska ločitev od običajnega kraja prehranjevanja. Vprašani so prehranjevanje zunaj razumeli kot vsako prehranjevanje, ki se ne dogaja v domačem okolju.

Druga značilnost se je nanašala na vloženo delo. Tako za moške kot za ženske, vključene v raziskavo, je bilo prehranjevanje zunaj tisti obrok, ki so ga zanje pripravili in postregli drugi.

Tretja značilnost je zajemala plačilo. Obrok, za katerega je potrebno plačati, je obrok zunaj.

Četrta značilnost je družabna aktivnost, ki lahko poteka tudi v službi. Slednjo so izpostavili predvsem tisti, ki jim služba predstavlja precejšnjo okupacijo v njihovem življenju, zato je prehranjevanje zunaj lahko hkrati družabna aktivnost oziroma sprostitev na delovnem mestu.

Peta značilnost poudarja neobičajno, drugačno. Pomembno je, ali se je drugo kot doma, se je pogosteje ali redkeje zunaj kot doma in kje točno se je.

Zadnja šesta značilnost je bil drugačen potek prehranjevanja kot doma. Če se nekje udobno namestiš in v roke prejmeš meni, je to zagotovo prehranjevanje zunaj. (Warde in Martens 2000)

2.2.2 Razlogi zunanega prehranjevanja

V uvodnem delu tega poglavja sem že omenila dva razloga zunanega prehranjevanja, in sicer prihranek časa in dela. Ward in Martensova sta poiskala še druge razloge. Tako je pomemben razlog potreba po spremembah oziroma preizkušanje nečesa novega, kamor sodi tako preizkušanje drugačne hrane kot odkrivanje novih restavracij. Pomembni razlogi so še sprostitev, umik iz domačega okolja, druženje, praznovanje posebnih priložnosti, ljubezen do hrane oziroma iskanje užitka, zadovoljevanje trenutne fizične potrebe po hrani in dolžnost. Slednji razlog je značilen za ljudi, ki jim zunanje prehranjevanje ni najljubše. (Warde in Martens 2000)

Ward in Martensova sta v raziskavi odkrila še povezanost med demografskimi značilnostmi in razlogi, ki ljudi vodijo v prehranjevanje zunaj doma. »Tako pomemben vpliv na razloge za prehranjevanje zunaj predstavljajo starost, izobrazba, prihodek gospodinjstva in prisotnost otrok v gospodinjstvu.« (Warde in Martens 2000)

3 Razredna pripadnost in prehranske prakse

Pripadnost določenemu družbenemu razredu dokazano pomeni razlike v prehranjevalnih navadah posameznika. V preteklosti so bile v razvitem svetu te razlike lahko razlike med življenjem in smrtjo. »Verjetnost, da je posameznik umrl od lakote, izkusil lakoto ali trpel za škodljivo podhranjenostjo, je bila v veliki meri odvisna od njegovega položaja na ekonomski ali družbeni lestvici.« (Beardsworth in Keil 1997, 87) V razvitih zahodnih družbah danes razlike v pripadnosti družbenemu razredu ne pomenijo več tako usodnih posledic. Res so razlike v prehranjevalnih navadah med posamezniki še vedno prisotne, le da se slednje danes pojavljajo v milejši obliki.

3.1 Družbeni razred in prehranske prakse v teoriji in praksi

Teoretični pristopi k raziskovanju prehranskih praks posameznika so osnova praktičnemu raziskovanju. V nadaljevanju bodo zato predstavljeni osnovni teoretični pristopi pri raziskovanju soodvisnosti prehranskih praks in družbenega razreda. Poleg teoretičnih pristopov bosta predstavljeni dve raziskavi, ki potrjujeta dana teoretična izhodišča. Warde pravi, da je razredna pripadnost, in z njo povezani neenakomerna distribucija prihodka in lastništvo dobrin, ključno vplivala na različne vzorce vedenja potrošnikov. (Warde 1997) Sem lahko uvrstimo različno obnašanje potrošnikov v prehranskih situacijah ali različen odnos do prehranjevanja zunaj doma.

3.1.1 Teoretični pristopi

Bourdieujevo delo *Distinction* je tisto delo, ki se v največji meri ukvarja z razlago soodvisnosti življenjskih stilov in okusa od razreda, ki mu posameznik pripada. »Bourdieujevo osnovo izhodišče je, da potrošnja odraža zapleteno razredno strukturo in prenašanje družbenega kapitala.« (Warde 1997, 109) »Bourdieu preučuje primerljive vrste okusov. Na ta način želi ponazoriti povezanost okusa in vzorcev potrošnega vedenja s pripadnostjo družbenemu razredu. Prav ta povezava je tudi kriva za ohranjanje položaja višjih družbenih razredov.« (Beardsworth in Keil 1997, 87) Okusi in načini potrošnje v višjih družbenih razredih se morajo razlikovati od tistih, značilnih za nižje družbene razrede, saj se na ta način ohranja položaj višjega družbenega razreda.

»Tako se prehranski okusi pripadnikov višjega družbenega razreda, kot so višje postavljeni uslužbenci v podjetjih ali pa visoko izobraženi, usmerjajo k vsemu, kar je razsvetljenega, čistega in posebnega. To služi njihovemu razlikovanju od popularnega okusa delavskega razreda, ki je usmerjen k težki, z maščobo bogati, neprimerni hrani.« (Bourdieu 1984, 179)

Zanimiva teorija se je pojavila v strukturalizmu Clauda Lévi-Straussa. Teorijo je zastopala Mary Anna Thornton, ki je proučevala navade pitja v avstrijski vasi. Celoten sistem teoretičnega razlikovanja je razvila na primeru pitja dveh pijač, vina in žganja. Dokazala je, da na izbor pijače vpliva več dejavnikov, kot so: formalno ali neformalno druženje, mestno ali podeželsko okolje, višji družbeni razred ali delavski razred in posebne priložnosti ali običajne situacije. (Corrigan 1997, 115) Na tem preprostem primeru dveh pijač je bilo z antropološkim pristopom raziskovanja Thorntove dokazano, da obstaja povezava med potrošnim vedenjem posameznika v prehranskih situacijah in bodisi pripadnostjo višjemu družbenemu razredu ali delavskemu razredu.

3.1.2 Povezovanje družbenega razreda in prehranskih praks

V raziskovanju prehranskih praks je bilo opravljenih že precej raziskav. Za to delo relevantne raziskave so se v največji meri ukvarjale s povezavo prehranskih praks in družbenim razredom.

Prva predstavljena raziskava je delo Nelsona, ki je raziskoval prehranske trende v Veliki Britaniji v daljšem časovnem obdobju, in sicer od leta 1860 pa vse do leta 1980. Njegova natančna analiza je pokazala, da je od nekdanj vladalo razlikovanje v prehranskih praksah med posameznimi družbenimi razredi. Dohodek gospodinjstev je bil ključen dejavnik, ki je v vsem tem obdobju narekoval, kaj bodo v gospodinjstvu uživali. Prvo večje zблиžanje prehranskih praks različnih družbenih razredov je prinesla prva svetovna vojna. Takrat je namreč nastopilo pomanjkanje za vse družbene razrede. Drugo zблиžanje je nastopilo v drugi svetovni vojni. Z racionalno politiko, ki je bila namenjena premagovanju pomanjkanja hrane, je bila znižana ponudba mnogih izdelkov namenjenih višjim družbenim razredom in na drugi strani močno povečana ponudba izdelkov namenjenih nižjim družbenim razredom. Ti dve zблиžanji sta bila kratka trenutka v zgodovini, ko se prehranske prakse višjih družbenih razredov niso tako močno razlikovale od tistih, značilnih za nižji družbeni razred. Določeni prehranski proizvodi in storitve so del in bodo del višjega

družbenega razreda, medtem ko so določene del in bodo ostale del nižjega družbenega razreda. (Beardsworth in Keil 1997) To dokazuje tudi zgodovina.

Raziskovalca Calman in Cant sta k dokazovanju o povezanosti družbenega razreda in prehranskih praks pristopila iz druge, kvalitativne strani. Njun vzorec, na katerem sta preučevala prehranske vzorce, je sestavljalo enaindvajset gospodinjestev srednjega razreda in šestnajst gospodinjestev delavskega razreda. V gospodinjestvih je moral biti vsaj eden izmed zakoncev redno zaposlen. Svojo raziskavo sta osnovala na hipotezi, da obstaja povezanost med zdravim načinom prehranjevanja in družbenim razredom, ki mu posameznik pripada. V raziskavi sta ugotovila, da ne obstaja le povezanost med zdravim načinom prehranjevanja in pripadnostjo določenemu razredu, obstajajo tudi mnoge druge povezave. (Beardsworth in Keil 1997)

Ženske, ki pripadajo delavskemu razredu, so bolj ozaveščene o cenah proizvodov, imajo strožje odmerjen delež prihodka namenjenega hrani in posvečajo večjo mero pozornosti stroškom, kot ženske, ki pripadajo srednjemu oziroma višjemu družbenemu razredu. Stroški so tudi temeljni dejavnik izbire hrane žensk, ki pripadajo delavskemu razredu. Pripadnice srednjega oziroma višjega družbenega razreda se pri izbiri hrane bolj posvečajo njeni kakovosti kot stroškom. (Beardsworth in Keil 1997, 91)

Zgornjo tezo tako dobro ponazori primer luksuznih dobrin. Za delavski razred je luksuzna dobrina dražje rdeče meso, za srednji oziroma višji razred pa so luksuzna dobrina težje dostopne eksotične sestavine za pripravo zapletenejših jedi. (Beardsworth in Keil 1997)

Čeprav je raziskava zgoraj omenjenih raziskovalcev opravljena na manjšem vzorcu gospodinjestev, je bilo skozi njeno kvalitativno naravo dokazano, da obstaja povezanost med družbenim razredom in prehranskimi praksami že pri naboru hrane v procesu nakupovanja.

V teoriji so bila postavljena osnovna izhodišča, ki nakazujejo povezanost dveh spremenljivk, in sicer pripadnosti družbenemu razredu in prehranskih praks. Raziskave, ki so bile izvedene na področju prehranskih praks, bodisi kvalitativne bodisi kvantitativne, so ta izhodišča le še potrdila.

3.2 Elita in razvoj okusa

Okus in priučene prehranske navade se izoblikujejo na različne načine. Načini izoblikovanja okusa in prehranskih navad pa se med družbenimi razredi razlikujejo. Načini se nadalje prenašajo iz generacije v generacijo, tako se vzdržuje razlikovanje med družbenimi razredi.

Prehranska socializacija je tista, ki vključuje izpostavljenost prehranskim izkustvom, izpostavljenost določenim prehranskim proizvodom in stike z določeno prehransko ideologijo. Kakšna pa prehranska socializacija bo, je ne nazadnje zopet odvisno od družbenega razreda, ki mu posameznik pripada. (Beardsworth in Keil 1997)

Temeljno teorijo izoblikovanja okusov je razvil Pierre Bourdieu, ki je razlikovanja v okusih in življenjskih stilih osnoval na prenašanju kulturnega kapitala in distribucije dobrin.

3.2.1 Vpliv kulturnega kapitala in distribucije dobrin na razvoj okusa

Uspelo mi je dokazati, da dominanten družbeni razred oblikuje relativno neodvisen prostor, v katerem deluje. Struktura tega prostora je odvisna od distribucije dobrin med pripadniki družbenega razreda in prenašanju kulturnega kapitala med njimi. Tako se dominanten družbeni razred razdeli na posamezne dele, za katere je značilna določena distribucija dobrin in določen kulturni kapital. Pripadnikom določenega dela dominantnega družbenega razreda pa je skupen življenjski stil. (Bourdieu 1979, 260)

Tako je Bourdieu opredelil, kaj oblikuje značilnosti delov družbenega razreda in značilnosti celotnega družbenega razreda. Temeljna dejavnika, ki jih omenja, sta distribucija ekonomskih dobrin in kulturnega kapitala. Distribucija ekonomskih dobrin je lahko odvisna od poklica, ki ga posameznik opravlja ali pa od korenin, iz katerih posameznik izhaja. Kulturni kapital posameznik pridobi v času socializacije v družbo. Kulturni kapital je tako najmočnejše odvisen od vzgoje in posameznikovega procesa izobraževanja. Znanje pridobljeno v procesu izobraževanja je močno odvisno od okolja, v katerem posameznik odrašča, in od procesa izobraževanja, skozi katerega se posameznik prebije na poti do izobrazbe. Drugačno okolje in drugačen proces izobraževanja za posameznika pomeni drugačen kulturni kapital.

Gibanje Slow food si je v svojem izhodišču za cilj postavilo izobraževanje ljudi na področju razvoja okusa. V gibanju so poskušali definirati okus kot užitek. Vendar je za izkustvo užitka potrebno predhodno znanje.« (Parkins in Craig 2006, 109) Tako gibanje Slow food poskuša ustvarjati kulturni kapital. Tega v najbolj surovi obliki prenaša na Università di Scienze Gastronomiche, katere temelj je izobraževanje na področju okusa. Glavno načelo gibanja Slow food je užitek dostopen vsem. S tem načelom so se v gibanju največkrat neuspešno trudili izključiti dejavnik distribucije ekonomskih dobrin.

Tako ekonomski kapital in kulturni kapital na osnovi različnih podedovanih vzorcev, skupaj z okoljem, v katerem se posameznik giblje, slednjemu narekujeta, kako se naj odloča na vseh področjih svojega delovanja. Vsebina kulturnega in ekonomskega kapitala se najbolj kaže v življenjskem stilu, ki ga posameznik živi. (Bourdieu 1979) Nedvomno je Bourdieu dokazal, da je izoblikovanje različnih vrst okusov in posledično življenjskih stilov odvisno od distribucije ekonomskega in kulturnega kapitala.

Bourdieu je bil tisti, ki je v procesu svoje raziskave ugotovil, da so znotraj družbenih razredov in med družbenimi razredi prisotne razlike v prehranjevanju. Srednji družbeni razred je razdelil na tri različne socialne skupine, in sicer na nove bogataše, višje profesionalce in srednješolske in visokošolske učitelje. Za skupino novih bogatašev je značilno veliko ekonomskega in malo kulturnega kapitala, kar se v prehranjevanju kaže v kaloričnih, težko prebavljivih, predvsem pa dragih jedeh. Skupina višjih profesionalce, ki ima veliko ekonomskega in kulturnega kapitala, se je nagibala k lahkim jedem prefinjenega okusa. Socialno razlikovanje in nagnjenost k vitkosti sta bila ključna dejavnika odločanja pri izbiri hrane. Glavna značilnost srednješolskih in visokošolskih učiteljev pa je visoka količina kulturnega kapitala in manj ekonomskega kapitala. V prehranjevanju se je to kazalo v raznolikosti pri izbiri hrane, ki je bila dostopna po najnižjih cenah. Tako je potrjeno, da pripadnost družbenemu razredu oziroma delu družbenega razreda vpliva na prehranske prakse posameznika. (Tivadar 2001)

3.2.2 Kritike Bourdieujevega pristopa

Na zgoraj omenjeni pristop je bilo podanih mnogo kritik. Kritike so bile najprej izrečene na neomarksističen pristop. »Vključujoč ta vidik, Bourdieujeva analiza kulture in družbenega razreda v 60-ih letih povzema vse preveč strukturalističnega

marksizma tistega časa. Posledica je zmanjšanje možnosti posameznikovega samostojnega odločanja v oblikovanju in prilagajanju vzorcev življenjskega stila.« (Rosengren v Edmunds in Turner 2002, 221) Tako se Bourdieu po mnenju kritikov vse preveč naslanja na zgodovinski materializem.

Jenkins teorijo zavrača, ker meni, da so podatki zastareli in ideje, ki so bile poudarjene, zaradi družbenih sprememb niso več aktualne. Postmodernisti teorijo zavračajo, ker njihov pristop temelji na brisanju mej med družbenimi razredi, zatorej družbene elita nima več monopola nad izbranimi kulturnimi dejavnostmi in dobrinami. Archer meni, da je iz analize francoskega kulturnega okolja nemogoče sklepati na ostala kulturna okolja. (Edmunds in Turner 2002, 222)

3.3 Razredna pripadnost in prehranjevanje zunaj

Pomembno vprašanje, ki se poraja, je, kdo so posamezniki, ki se prehranjujejo zunaj?

Presenetljivo bi bilo, če bi pripadniki nižjega družbenega razreda porabili za prehranjevanje zunaj enako količino denarja kot višji družbeni razred.

Prehranjevanje zunaj vsekakor odseva pripadnost družbenemu razredu. To je bilo do sredine dvajsetega stoletja dejavnost, ki je bila močno omejena s pripadnostjo družbenemu razredu. »Že omenjen je premik v času vojn, ko je prehranjevanje zunaj postalo del prehranskih praks srednjega družbenega razreda. Po drugi svetovni vojni pa je prehranjevanje izven doma postalo dostopno vsem družbenim razredom.« (Burnett v Warde in Martens 2000, 69) Odgovor na v uvodnem delu zastavljeno vprašanje je, da so posamezniki, ki se prehranjujejo izven doma, pripadniki vseh družbenih razredov. Pomembnejše vprašanje bi tako bilo, ali obisk določenih restavracij lahko pove kaj o pripadnosti družbenemu razredu.

»Razred in višina prihodka ter distribucija ekonomskih dobrin sta nesporno povezani dejstvi. Kulturni kapital se izraža v načinu obnašanja in v znanju o okusu, ki ga posameznik javno izraža. Okus je javno izražen z izborom kraja prehranjevanja, izborom hrane, sposobnostjo pogovora o hrani in oceno jedi.« (Warde in Martens 2000, 70)

Bistvo razlikovanja v prehranskih praksah tako ostajata kulturni in ekonomski kapital, ki ju je omenjal že Bourdieu. Oba sta v močni povezavi z izobrazbo in področjem delovanja, kar bomo videli v predstavitev prehranskih vzorcev v Sloveniji, ko bom skušala predstaviti elitne prehranske skupine.

4 Hedonizem

»Jedel sem testenine, pripravljene na način carbonara, jed iz šunke, gob in testenin. Resnično je bilo zelo dobro, zadovoljiv poln krožnik in kozarec prav tako. Vse to pa zato, ker smo imeli hedonistični vikend, zaradi česar smo jedli, pili in brezskrbno zapravljali. Bilo je odlično, šampanjec ...« (Warde in Martens 2000, 194)

»Izraz hedonističen pomeni 'opravljati z užitkom'. Njegov pomen izhaja iz filozofije hedonizma, katere temeljno načelo je, da je užitek najvišja dobrina in razlog vsega človeškega obnašanja.« (Cardello 1996, 7)

V nadaljevanju sledi najprej filozofska opredelitev izvora hedonizma, nato biološka razlaga razvoja užitka in nazadnje sociološka razlaga pojava užitka.

4.1 Izvor sodobnega hedonizma

Večina ljudi hedonizem povezuje z razkošjem in bogastvom. Vendar ni le razkošje tisto, kar posameznika pripelje do užitka in posledično do hedonizma. Razkošje in bogastvo sta bila glavna vira hedonizma v preteklosti, vendar je bilo dokazano, da izobilje in pretirana blaginja lahko vodita v pomanjkanje užitka in posledično v pomanjkanje hedonizma. Preprosto rečeno v nasičenost z materialnimi dobrinami.

4.1.1 Zadovoljevanje potreb in užitek

Skupaj z diskurzom o hedonizmu je najprej potrebna ločitev na užitek oziroma poželenje in zadovoljevanje potreb. Campbell pravi, da je potreba stanje prikrajšanosti. Človek v stanju prikrajšanosti raziskuje okolje in išče stvari, ki naj bi odpravile njegov primanjkljaj. Preprost primer je iskanje hrane takrat, ko smo lačni. Užitek pa ni le odprava primanjkljaja, vendar kakovost izkušnje. (Campbell 2001)

Iz tega lahko sklepamo, da je zadovoljevanje potreb vzpostavitve ponovnega ravnovesja, medtem ko je užitek poskus doseganja večje vzdraženosti ob kakovostnejši izkušnji. Človek je nagnjen k iskanju užitka. Užitek zanj predstavlja določeno, visoko, stopnjo vzdraženosti oziroma vzburjenosti. Campbell nadalje pravi, da užitek povzročajo dražljaji, ki so posledica čutnih zaznav. Dražljaji so tisti, ki v nas povzročajo vzburjenost. Če dražljaji ne privedejo do vzburjenosti, ne moremo doseči stopnje užitka. (Campbell 2001)

Zavedati se moramo, da je vseskozi potrebno iskati nove dražljaje, po določenem času se namreč človek določenih dražljajev privadi, zato ti ne ponujajo več užitka.

Celotno razpravo lahko ponazorimo s primerom, kot ga je opisal Campbell: »Če bi radi uživali, se bomo posvetili prvim grižljajem pri okušanju drugačnih jedi. Tako lahko izkusimo nove dražljaje. Če pa bi radi le zadovoljili potrebo po hrani, pa se bomo posvetili količini, ki jo moramo pojesti, da bo naša potreba zadovoljena.« (Campbell 2001, 101)

Campbell je tako izpostavil pomen okušanja pri iskanju užitka. Okušanje namreč sproži bistvene dražljaje. Če nas okus ne zanima in nas zanima le, kako bomo najhitreje potešili lakoto, užitka ne bomo našli. Okušanje in okus sta močno povezana s kulturnim kapitalom.

4.1.2 Sodobni hedonizem

Sodobni hedonizem se od preteklega najbolj razlikuje v tem, da bolj kot na občutenju visoke stopnje vzdraženosti temelji na čustvih. Sodobni hedonizem ne izhaja iz fizičnega, temveč čustvenega. Campbell ugotavlja, da je bil za sodobni hedonizem odločilen zasuk od občutkov vzdraženosti k čustvom. Čustva namreč dlje trajajoče stanje vzdraženosti povežejo z duhovnimi podobami. Posameznik z nadzorom čustev nadalje lahko regulira tudi stopnjo užitka. (Campbell 2001)

Čustva in z njimi sprožene duhovne podobe so izjemno močan vir užitka, naj si gre za pozitivna ali negativna čustva. Zanimivo je, da negativna čustva zaradi večje intenzivnosti lahko predstavljajo večji vir užitka kot pozitivna čustva. Bistvena lastnost čustev, ki dajejo užitek, pa je, da se ta podrejajo nadzoru posameznikove volje, v svoji intenzivnosti pa morajo biti prilagodljiva. Ta čustva ne smejo povzročati nehotenega zunanjšega vedenja.

Res je, da sodobni hedonizem daje večji poudarek čustvom, dejstvo pa je, da čustva še vedno sprožajo dlje trajajoči občutki vzdraženosti. Brez določenih občutkov torej ni sodobnega hedonizma. Vendar sodobni hedonizem ne temelji več na razkošju in bogastvu, ki zagotavljata potrebne občutke. Sodobni hedonizem temelji na čustvih in duhovnih podobah.

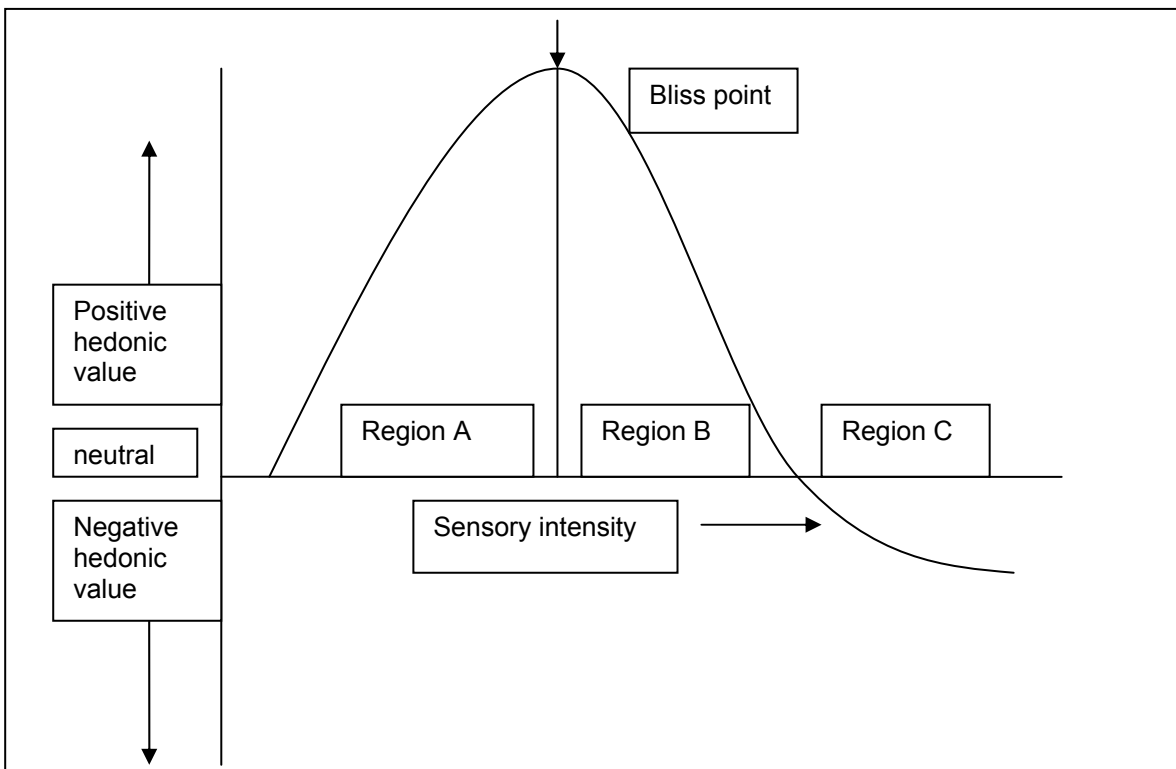
Lahko bi rekli, da je Campbell s svojo razlago sodobnega hedonizma skušal približati hedonizem tudi nižjim družbenim razredom. Vendar za pojav občutkov, ki

zagotavljajo čustva in z njimi povezane duhovne podobe, še vedno potrebujemo ekonomska sredstva.

4.2 Razvoj užitka

Kot je bilo omenjeno že v razlagi nastanka užitka, je za pojav tega potrebna določena količina čutnih dražljajev.

Slika 4.1: Osnovno razmerje med čutnimi dražljaji in pojavom užitka



Vir: Food Choice, Acceptance and consumption (1996, 9).

Zgornja funkcija prikazuje naraščanje intenzivnosti čutnih dražljajev ob določeni prehranski stimulaciji. V področju območja A dražljaji postanejo izjemno prijetni. S povečevanjem prehranske stimulacije dosežejo vrh čutnega užitka, imenovan »bliss point«. Če se prehranska stimulacija še nadaljuje, čutni dražljaji po določenem času dosežejo točko nevtralnosti in v primeru zasičenosti postanejo negativni. (Cardello 1996, 9)

4.2.1 Biološka razlaga pojava užitka

Čutni dražljaji in čutno izkustvo močno vplivajo na dva temeljna dejavnika, ki sta ključna pri sprejemanju hrane, to sta čustveni in vedenjski odziv na hrano. V nadaljevanju sledi prikaz vpliva čutnega dražljaja in čutnega izkustva v petih točkah:

1. Mnoge oblike čutnega izkustva oziroma čutnega dražljaja sprožijo biološko prirojen odziv, bodisi naklonjenost ali zavračanje. Primer je lahko prirojena naklonjenost sladki hrani.

2. Skozi zapleteno mrežo stikov znotraj zgoraj opisanega modela in med več opisanimi modeli se lahko pojavi več čutnih zaznav. O stikih med več modeli govorimo takrat, ko sprejemamo hrano, pripravljeno iz več sestavin. Stiki znotraj enega modela so vsa čutila, ki jih uporabimo pri sprejemanju ene same sestavine. Vse te zaznave kvantitativno in kvalitativno vplivajo na čutno izkustvo. Na podlagi čutnega izkustva se lahko oblikuje užitek, lahko pa tudi ne. Zanimivo je, da lahko na užitek vpliva že en sam atribut ene sestavine, ki ga zaznamo z enim izmed naših čutil. Tako lahko denimo neprijeten vonj gob pomeni zavračanje.

3. Tretji način vpliva vključuje možnost pokušanja, in sicer preko vohalnega zaznavanja in posledično stimulusa do sprožitve žlez slinavk, želodca in ostalih prebavnih organov (glavni stopenjski dražljaj). Dražljaj je tisti, ki omogoči pojav užitka. Ta se uresniči z zaužitjem in sprejetjem jedi in njenih sestavin. Okušanje je eden izmed glavnih pogojev pojava užitka. Brez okušanja gre le za potešitev potrebe po hrani.

4. Četrty način vpliva najlažje ponazorimo z mehanizmom, ki ga sproži serviranje hrane. Pojavi se skozi mehanizem zahtevanih preferenc oziroma zavračanja, kjer se čutni dražljaj pojavi v trenutku, ko se hrana postreže. Če čutni dražljaj povzroči zavračanje, do užitka ne bo prišlo. Zato sta izjemnega pomena izgled in način serviranja hrane, čemur v restavracijah slow food posvečajo veliko pozornosti.

5. Tako več sestavin, okušanje, način serviranja povzročajo biološke odzive, ki jih lahko imenujemo čutni dražljaji. Vse naštetu zaznavamo s svojimi čutili. Našteti načini vplivanja v zadnji točki skupaj sestavljajo mehanizem za vzpostavitev prehranskega konteksta. Kontekst lahko ob zadostni meri dojemljivosti posameznika za prehranske novice privede do užitka. (Cardello 1996, 10)

Vsi opisani dražljaji povzročajo tudi pojav nadzorovanih čustev in z njimi povezanih duhovnih podob, ki so temeljna sestavina sodobnega hedonizma oziroma višje stopnje hedonizma, ki ni več povezana s preobiljem in prenažiranjem.

4.2.2 Sociološka razlaga pojava užitka

Poleg biološkega vidika si lahko pojav čutnega odziva oziroma užitka razlagamo tudi skozi oči socialne interakcije. V intervjujih, ki sta jih v svoji raziskavi opravila Warde in Martensova, se je izkazalo, da užitek predstavlja udobno sedenje po težkem dnevu v službi in zmerno uživanje alkoholnih pijač pred ali med zaužitjem hrane. Dokazano je bilo, da užitek nižjemu družbenemu razredu predstavlja količina hrane, ki jo dobijo proti določeni denarni vrednosti, medtem ko je kakovost hrane pomembnejša za pripadnike višjega družbenega razreda. (Warde in Martens 2000)

Na uživanje hrane tako lahko gledamo iz več vidikov. Prvi vidik je instrumentalen, zajema zadovoljstvo in finančne zmožnosti. Zadovoljstvo je povezano predvsem s tem, koliko dobimo za svoj denar. Finančne zmožnosti na drugi strani izražajo našo samostojnost, ki izhaja iz finančnega položaja. Večja samostojnost pomeni, da imamo boljši finančni položaj, kar se na koncu izrazi v večji frekvenci obrokov izven domačega okolja. (Warde in Martens 2000)

Naslednji vidik je vidik udeležbe. Sestavljata ga zabava in hvaležnost. Zabava izhaja iz domneve, da je prehranjevanje zunaj užitek, prijetno opravilo, v katerem večina ljudi uživa. Hvaležnost izhaja iz pozitivnih odzivov na lepo postreženo hrano, na lep pribor, na prijaznost osebja. Hvaležnost zajema odziv na lepo ravnanje z gosti. Najpomembnejši vidik je družbeni. Slednji zajema prisostvovanje in oblikovanje skupnosti. Prisostvovanje je ključnega pomena, ko govorimo o druženju. Užitek v tem primeru ne izhaja iz hrane, ki se uživa, temveč iz družbe, ki je prisotna pri prehranskem dogodku. Skupnost se oblikuje na podlagi uživanja iste hrane. »Mnogo potencialnih užitkov, ki so visoko cenjeni, so slučajno odraz prisotnosti drugih ljudi. Na njihovo vedenje pa noben posameznik nima popolnega vpliva.« (Warde in Martens 2000, 209) Tako je pri uživanju hrane nemalokrat užitek odvisen od ljudi, ki nas v tistem trenutku obdajajo.

»Prehranjevanje zunaj je družbeni dosežek, dosežek izhajajoč iz prostovoljnega druženja in sodelovanja. Ta dosežek se v družbi dojema kot sebi umeven, posamezniki pa z njegovo pomočjo dosežejo dokazano zadovoljstvo.« (Warde in Martens 2000, 210)

Ob upoštevanju vseh socioloških razlag pojava užitka ugotovimo, da je hedonizem več kot le čustveni odziv na čutne dražljaje iz naše okolice. Hedonizem je tako lahko zadovoljstvo, da smo za naš denar dobili več, kot smo pričakovali, da smo se ob uživanju hrane zabavali, da smo jedli zunaj z ljudmi, katerih družba je bila prijetna. Sociološke razlage hedonizem približajo tudi nižjemu družbenemu razredu.

4.3 Slow food in užitek

»Slow: Zaužitje nečesa tekom dneva bi lahko bil način, da za trenutek prekineš običajen ritem. Lahko izključiš tempo in se oddaljiš od petnajstih ur, ki si jih preživel delovno, z adrenalinom na vrhuncu. Tak odmor je koristen in prijeten.« (Parkins in Craig 2006, 89)

Tu se pojavlja temeljno vprašanje, če je mogoče ujeti te trenutke vsakodnevno, glede na tempo, v katerem živimo. To je izziv, ki ga gibanje Slow food poudarja. »S povezovanjem hrane in užitka na vsakodnevni ravni povzročimo, da se užitek premakne nazaj na raven običajnega, užitek tako ni več bonus, ni nagrada za vsakodnevno delo, temveč postane centralni aspekt vsakodnevnega življenja.« (Parkins in Craig 2006, 91)

Gibanje Slow food deluje na načelih poudarjanja užitka. Užitek si želi preliti v znanje, s čimer bi lahko gibanje povezali s kulturnim kapitalom. Ljudi želi izobraziti na področju kulinaričnega užitka, pri čemer je v največji meri poudarjena avtentičnost, značilna za posamezno okolje. Problem nastane, ker gibanje poudarja ločitev delovnega okolja od prehranskega, v katerem si lahko privoščimo užitek, ob tem pa pozabi na vrednote, kot so tradicija, dom, družina in domačnost. Te vrednote so namreč zelo pomembne za zagotavljanje vsakodnevnega užitka. (Parkins in Craig 2006)

5 Slow food

»Skorja gorskega kruha je mehka, čeprav hrustljava in rjava. Okusiš lahko rž in janeževa semena. Če povrh namažeš še plast masla in kruh poješ z nekaj irskega prekajenega divjega lososa, imaš občutek, da z eno nogo že stojiš v gurmanskih nebesih.« (Petrini in Padovani 2005, 185)

»Slow food je z jedrom filozofije, kjer je počasnost zakoreninjena v razumevanje užitka, okusa, lokalnosti, in vrednosti lokalnih produktov in kulture, prerasel meje svojih aktivnosti in postal, kot pravi Deborah Madison, 'slep mož, ki ljubkuje slona, da bi spremenil njegovo naravo'.« (Parkins in Craig 2006, 18)

5.1 Gibanje Slow food

Ime gibanja združuje počasnost in hrano, kar je v naši kulturi danes težko razumeti, čeprav se na drugi strani pojavlja fast food, ki je družbeno popolnoma sprejeta domena. »Ime 'slow food' pa ne izhaja iz nasprotovanja hitri hrani, temveč iz kritične reakcije na simptome neustavljive – hitre globalizacije.« (Parkins in Craig 2006, 19) Ime je naznanjalo tudi mednarodne ambicije gibanja.

Slow food je gibanje, ki nasprotuje mednarodnim korporacijam na eni strani, na drugi strani pa skuša izobraževati ljudi o gastronomskih posebnostih malih regij. Tako bi se lahko glasila preprosta definicija gibanja. (Parkins in Craig 2006)

Slow food je novo družbeno gibanje. »Kot ostala nova družbena gibanja teži k formiranju javnih debat iz področja družbene morale in družbene organiziranosti, s poudarjanjem norm, po katerih bi morali živeti v privatni sferi vsakodnevno.« (Crossley v Parkins in Craig 2006, 32)

5.1.1 Zgodovina gibanja

Gibanje je sprva delovalo kot politični manifest oziroma opozicija italijanskim levičarjem. V Petrinijevi knjigi bi začetek gibanja datiral v čas izida prve številka častnika Campo Rosso, manifesta, ki ga je izdalo gibanje, in sicer v leto 1974. Uradni začetek gibanja, kot ga pozna javnost, je ustanovitev skupine Arcigola leta 1986 v mestu Bra-Piedmont. Skupina se je v treh letih iz 500 članov povečala na 8000 članov. Zasluge za takšno povečanje gre pripisati oglaševalskim projektom, organiziranim dogodkom, ki so temeljili zlasti na pokušanju najrazličnejših vrst hrane in pijače ter kritikam, ki jih je gibanje objavljalo o restavracijah ali ob preizkušanju

različnih vrst vina. (Parkins in Craig 2006) Idejni vodja gibanja je bil in je še danes Carlo Petrini.

Nekoliko kasneje v letu je bila ustanovljena uredniška hiša gibanja, ki je začela z redno objavo publikacij. »Slow food je uradno postal mednarodno gibanje 8. decembra leta 1989, ko so se v Parizu srečali predstavniki petnajstih držav. Na tem sestanku je bil ratificiran manifest in kot simbol gibanja sprejet polž, malo prefinjeno in preudarno bitje, simbol kljubovanja hitrosti.« (Parkins in Craig 2006, 19)

Gibanje Slow food je svoja načela razširilo v več držav, s katerimi je stike ohranjalo preko organizacije mednarodnih dogodkov, ki so bili namenjeni predvsem predstavitev manjših lokalnih proizvajalcev hrane in vina. Obenem je bilo ves čas poskrbljeno za izdajo najrazličnejših publikacij in za objavo internetne strani.

Pomemben mejnik za gibanje je ustanovitev Città Slow leta 1999, ki predstavlja projekt, ki v prevodu pomeni počasno mesto, mesto s počasnim načinom življenja, mesto, ki kljubuje globalizaciji. V prvi vrsti so se projektu pridružila mesta Bra, Orvieto, Positano, Greve in Chianti. Naslednja pomembna točka je odprtje Agenzie di Pollenzo, domovanja Univerze gastronomskih znanosti. Prvi študentje so z obiskovanjem univerze pričeli v študijskem letu 2004/05. (Petrini 2005)

5.1.2 Organizacijska struktura gibanja

Sedež gibanja je še vedno v mest Bra, v regiji Piedmont, kjer je bilo gibanje ustanovljeno. Zaposluje okrog 100 ljudi z letnim prihodkom 13 milijonov evrov. Glavna naloga zaposlenih na sedežu gibanja je skrbeti za nemoteno delovanje lokalnih enot convivium, omenjenih v nadaljevanju, za usklajevanje dela s pisarnami, ki se nahajajo v drugih državah, za organizacijo večjih mednarodnih dogodkov in za promocijo gibanja. »Založbena hiša, ki deluje v okviru sedeža gibanja, skrbi za izdajo vrste publikacij, katerih skupna naklada letno presega številko 100000. V okviru založbene hiše deluje tudi redno osvežena spletna stran«. (Slow food)

Gibanje je v letu izida knjige Slow living leta 2006 združevalo 80000 članov iz vsega sveta, danes ima čez 100000 članov. Gibanje Slow food vključuje 153 držav, organiziranih v 1300 enot imenovanih convivium. Convivium je osnovna strukturna enota gibanja, je najmanjša enota. Convivium je lokalni predstavnik, ki zastopa lokalne proizvajalce pri njihovi predstavitvi širši javnosti. Convivium na ta način poskrbi za predstavitev in promocijo manjšega območja in njegovih lokalnih

proizvajalcev. Gibanje se v številu članov še vedno povečuje, kar gre pripisati dobri promociji in organizacijski strukturi gibanja. (Parkins in Craig 2006)

Predsednik gibanja ostaja Carlo Petrini, ki še vedno skrbi za največji del promocije gibanja z rednimi tiskovnimi konferencami in izdajami številnih knjig. Ne nazadnje je Carlo Petrini glavi pobudnik ustanovitve Univerze gastronomskih znanosti, ki se finančno napaja izključno iz gibanja in njegovih podpornikov. (Parkins in Craig 2006)

5.1.3 Projekti gibanja Slow food

Začetek projektov se prične leta 1996 s formiranjem kataloga, imenovanega Ark of taste, v katerem so zbrani tradicionalni prehranski produkti, značilni za posamezna lokalna območja iz celega sveta. Katalogu je sledila ustanovitev fundacije Slow food, ki skuša zaščititi te vrste lokalnih prehranskih produktov kot kulturno dediščino. Glavni aktivnosti fundacije sta podelitev nagrad slow food, ki so namenjene posebnim dosežkom pri ohranjanju kulturne dediščine na področju prehranjevanja in Presidii, ki je drugo ime za manjše lokalne projekte, ki omogočajo ohranjanje kulturne dediščine. Slednji so namenjeni predvsem zaščiti manjših lokalnih proizvajalcev prehranskih produktov. (Parkins in Craig 2006) »Presidia je zgleden primer novodobnega kmetovanja, ki je deloma ekološko in deloma gastronomsko usmerjeno. V projektu Presidia sodeluje že več kot 10000 manjših lokalnih proizvajalcev.« (Slow food)

Poleg podpore proizvajalcem manjših lokalnih območij je gibanje zelo aktivno na področju organizacij srečanj, ki opozarjajo na škodljive vplive globalizacije. Slednje ni edini namen srečanj. Na srečanjih se predstavljajo tudi manjši lokalni proizvajalci. Srečanje Terra madre je denimo združilo 5000 proizvajalcev iz manjših lokalnih prehranskih območij iz vsega sveta. (Petrini 2005). Salone del gusto, eden največjih kulinarčnih sejmov na svetu, med seboj združuje ponudnike gostinskih storitev in manjše lokalne proizvajalce hrane.

Najverjetneje najpomembnejša projekta, ki jih je začelo gibanje, sta t. i. projekt Città Slow in Univerza gastronomskih znanosti. Città Slow je projekt, ki se je začel v letu 1999 in je pod svojim okriljem sprva združeval le italijanska mesta, kasneje pa je postal mednaroden. Gre za starejša, manjša mesta, ki jim je uspelo ohraniti počasen način življenja. »Počasna mesta pa se ne predstavljajo kot živeči muzeji, temveč jih projekt Città Slow predstavlja kot živeče skupnosti, ki jim je kljub sprejetju naprednih

tehnologij uspelo počasi in prijazno ohraniti kakovostno raven življenja njihovih prebivalcev.« (Parkins in Craig 2006, 31)

Za najbolj ambiciozen projekt gibanja strokovnjaki ocenjujejo projekt univerze, katere uraden naziv je Università di Scienze Gastronomiche. Uradno se je odprla maja leta 2004 v Pollenzi, regija Piedmont. Izhaja iz programa Master of taste, ki je bil v osnovi namenjen izobraževanju učiteljev, ki so kasneje svoje znanje o gastronomiji in razvoju okusa prenesli na učence. Predaja kulturnega kapitala in izobraževanje je centralen projekt gibanja Slow food, le-ta pa se je po projektu Master of Taste najbolj udejanjil v odprtju univerze. Univerza svoje študente izobražuje na področjih gastronomije, enologije, kulture, komunikacij, gostoljubnosti in kmetovanja. Ta zasebna univerza sprejme 60 študentov leto, čeprav vsako leto prispe več kot 2000 prijav na razpisana mesta. (Parkins in Craig 2006)

5.2 Osnovna filozofija gibanja Slow food

»V gibanju Slow food verjamejo, da ima vsak osnovno pravico do užitka in posledično odgovornost da zaščiti prehransko dediščino, tradicijo in kulturo, ki mu užitek omogočajo. Izredno močan poudarek v filozofiji gre t. i. ekološki gastronomiji, ki medsebojno povezuje skrb za naš planet in prehrano.« (Slow food)

Bistven poudarek zgornjemu citatu gre besedi vsak. Slow food ni gibanje, ki bi v svoji filozofiji poudarjalo elitizem, temveč je gibanje, ki želi omogočiti užitek vsakemu. Elitne restavracije niso del filozofije gibanja Slow food. Restavracije, ki jim gibanje namenja največ pozornosti, so manjše družinsko vodene restavracije, ki ponujajo lokalne posebnosti. Toliko bolje je, če so lokalne posebnosti plod dela lokalnih proizvajalcev, za zaščito katerih se gibanje bori. (Parkins in Craig 2006)

»Temeljna področja delovanja zaradi filozofije, ki jo gibanje poudarja, so tako izobraževanje na področju okusa, zaščita manjših lokalnih proizvajalcev in njihova predstavitev na dogodkih, zaščita prehranske kulturne dediščine in promocija ekološkega kmetovanja.« (Slow food)

5.3 Slow food v Sloveniji

Slovenija se je pridružila gibanju Slow food leta 1995 in je tako bila med zadnjimi pridruženimi državami. Na prvem srečanju v Dorenberku je bilo sklenjeno, da se ustanovijo naslednji conviviumi: Koper, Ljubljana, Maribor, Gorenjska in Dolenjska.

»Danes so uradno registrirani trije conviviumi, in sicer Primorski convivium, Ljubljanski convivium in Zasavski convivium oziroma drugače rečeno omizja.« (Slow food)

Za predsednika gibanja Slow food v Sloveniji je bil izbran Aleš Kristančič, ki je dolga leta deloval kot guverner gibanja. Vendar se v zadnjem času v večji meri posveča trženju blagovne znamke vin Movia, zaradi česar je svoje guvernerstvo predal gospe Tatjani Butul iz turistične kmetije Butul, ki vodi primorsko omizje.

Gibanje se je v Sloveniji širilo izjemno hitro, nad čemer so zadovoljstvo izrazili v predsedstvu gibanja Slow food. Razlog za hiter razvoj gre pripisati razmeroma izoliranemu položaju Slovenije v času Jugoslavije, kar je zaviralo vdor tuje industrije in globalizacije, ki smo ji bili priča v zahodnih državah. Na ta način je Slovenija ohranila velik del kulturne dediščine.

»Gibanje Slow food v Sloveniji se je kljub načelom podpiranja lokalnih proizvajalcev in manjših družinskih restavracij, ki ponujajo tradicionalne lokalne jedi, žal udejanjilo v dražjih, eliti namenjenih restavracijah, čeprav to ni bil prvoten namen. Žalostno dejstvo je, da te restavracije največkrat ne delujejo po načelih gibanja Slow food. Pravih slow food restavracij je v Sloveniji bore malo.« (Šinik, 2008)

Prvotno bi gibanje moralo podpirati lokalne proizvajalce in vzpodbujati prodajo lokalnih produktov. Restavracije, ki so del gibanja, morajo biti namenjene vsem, po načelu dostopnosti užitka za vse. V Sloveniji se je gibanje udejanjilo v dražjih, eliti namenjenih restavracijah. Načelom gibanja bi se v Sloveniji tako v največji meri približale turistične kmetije z lastnimi prehranskimi proizvodi in gostinsko ponudbo.

6 Vzorci prehranjevanja v Sloveniji

Na področju Slovenije so bile že opravljene nekatere raziskave iz področja preučevanja prehranskih vzorcev v Sloveniji. Raziskava o življenjskih stilih v medijski družbi nam lahko postreže z največ informacijami o vzorcih prehranjevanja. Doc dr. Blanka Tivadar je s pomočjo Wardove metode hierarhičnega razvrščanja, odkrila sedem prehranjevalnih skupin oziroma vzorcev.

Prehranjevalni vzorci so bili preučevani iz treh vidikov. Zajemali so sklop vprašanj o prehranjevanju, sklop vprašanj o kuhanju in sklop vprašanj o obiskovanju restavracij. Skupine so bile dodatno opisane s pomočjo socialno demografskih spremenljivk, odnosom do družbenih manjšin, svetovljansko usmerjenostjo, znanjem tujih jezikov, lastnino tehničnih novosti in uporabo tehničnih novosti. (Tivadar 2002, 155)

Na osnovi metode Wardovega hierarhičnega razvrščanja v skupine je bilo določenih sedem skupin, ki se delijo na predmoderne in postmoderne. Med predmoderne skupine spadajo močni tradicionalisti, razsvetljeni tradicionalisti in zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti. Med postmoderne uvrščamo brezskrbne hedoniste, zdravstveno ozaveščene hedoniste in zaskrbljene za telesno težo. Nezainteresirani lahko spadajo tako v predmoderno kot v postmoderno skupino.

V nadaljevanju bom predstavila skupine, pri čemer bodo poudarjeni naslednji elementi: osnovna značilnost skupine, pogostost in praksa prehranjevanja v restavracijah in demografske značilnosti skupine.

6.1 Opredelitev prehranskih skupin v Sloveniji

V nadaljevanju sledi predstavitev treh temeljnih sklopov, ki združujejo prehranske skupin v Sloveniji. Predstavljeni bodo tako predmoderne vzorci prehranjevanja, postmoderne vzorci prehranjevanja in nezainteresirani.

6.1.1 Predmoderne vzorci prehranjevanja

Predmoderne vzorci prehranjevanja so značilni za tri skupine, ki bi jih lahko imenovali tudi tradicionalne skupine.

Prvo skupino predstavljajo močni tradicionalisti, ki po rezultatih raziskave predstavljajo 10 odstotkov vzorca. Za to skupino je značilen močan odpor do novosti v prehranjevanju. »V skupini močno prevladujejo moški, dobri dve tretjini jih je. To je

skupina z najnižjo izobrazbo in drugo najvišjo povprečno starostjo po vrsti – 43 let, kar 70 % jih je končalo manj kot srednjo šolo.« (Tivadar 2002, 160)

Naslednja skupina so razsvetljeni tradicionalisti, ki predstavljajo 16 odstotkov vzorca. Le-ti se na določenih področjih nagibajo k tradicionalnosti, na drugih pa so moderni. Moderni so v odnosu do novosti v prehranjevanju. V tej skupini še vedno prevladujejo moški, ženske predstavljajo eno tretjino. Med njimi prevladuje poklicna in srednješolska izobrazba. Starostna struktura je podobna ostalim v vzorcu.

Zadnjo predmoderno skupino predstavljajo zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti. Zanje je značilna skrb za telesno težo, posvečajo se zdravemu prehranjevanju, vendar v nasprotju s skupino razsvetljenih tradicionalistov niso naklonjeni novostim v prehranjevanju. Slednji zastopajo 14 odstotkov vzorca. Polovico skupine predstavljajo moški in polovico ženske. Ta skupina po starosti preseže vse druge, povprečna starost je namreč 50 let. Izobrazbeno so na predzadnjem mestu. Za njimi po višini izobrazbe zaostajajo le močni tradicionalisti. (Tivadar 2002, 160)

6.1.2 Postmoderni vzorci prehranjevanja

Tudi v postmoderne vzorce prehranjevanja uvrščamo tri skupine, zanje je značilna večja naklonjenost novostim.

Prva skupina je bila poimenovana zaskrbljeni za telesno težo. Njihov odnos do prehranjevanja je usmerjen v skrb za telesno težo, pri čemer se skušajo izogibati maščobam. Skupina predstavlja 21 odstotkov vzorca, kar je kar petina. V skupini nekoliko prevladujejo ženske, po ostalih demografskih značilnostih pa se ne razlikujejo bistveno od ostalega vzorca.

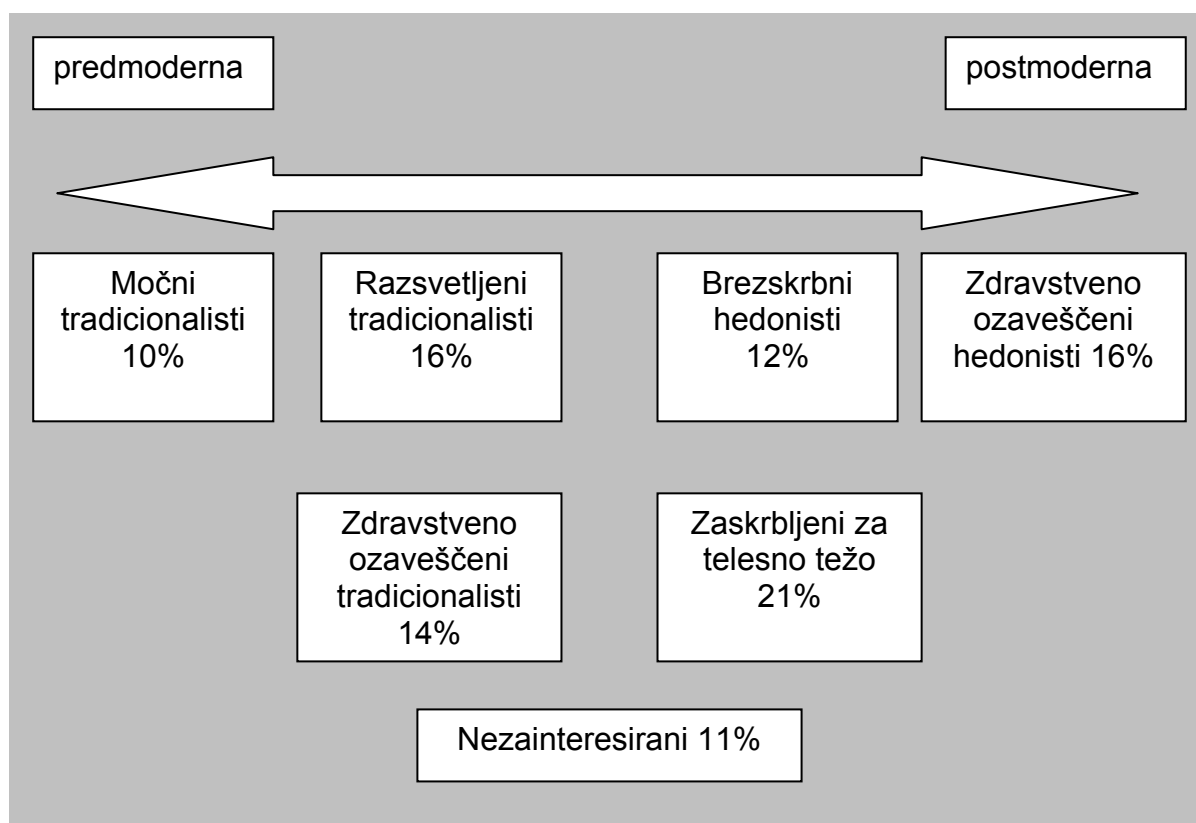
Druga postmoderna skupina so brezskrbni hedonisti. Njihov delež v vzorcu je 12-odstoten. Ne obremenjujejo se z zdravim prehranjevanjem in skrbjo za telesno težo. So uživači, ki radi raziskujejo, obenem so naklonjeni novostim. V skupini je 61 odstotkov žensk. 86 odstotkov skupine je končalo vsaj srednjo šolo, zaradi česar odstopajo od ostalih skupin.

Zadnja postmoderna skupina so zdravstveno ozaveščeni hedonisti. Zastopajo 16 odstotkov vzorca. Imajo podobne značilnosti kot brezskrbni hedonisti, le da užitek združujejo z zdravo prehrano. Dve tretjini skupine predstavljajo ženske. 83 odstotkov skupine ima končano vsaj srednjo šolo, kar jo po višini izobrazbe uvršča na drugo mesto, za brezskrbne hedoniste. (Tivadar 2002, 164)

6.1.3 Nezainteresirani

Te skupine ne moremo uvrstiti ne v predmoderne skupine in ne v postmoderne skupine. Pripada ji 11-odstoten delež vzorca. Njihova značilnost je naklonjenost velikim porcijam hrane. »Ker pa se ne strinjajo z nobenim drugim vidikom instrumentalnega odnosa do prehranjevanja, so verjetno do njega na splošno nezainteresirani.« (Tivadar 2002, 166). Spola v skupini sta enakomerno razporejena. Starostno gre za najmlajšo skupino, v kateri je večina še v procesu šolanja. Razporeditev skupin je prikazana na spodnji shemi.

Slika 6.1: *Prehranjevalni vzorci v Sloveniji, 2001*



Vir: Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Sloveniji (2002, 159).

6.2 Prehranjevanje zunaj v Sloveniji

Iz naštetih dejavnikov, ki vplivajo na prehransko prakso in iz že predstavljenih vzorcev prehranjevanja v Sloveniji, lahko razberemo, kakšne navade prehranjevanja zunaj ima sedem skupin v Sloveniji.

6.2.1 Predmoderne skupine in prehranjevanje zunaj

Tradicionalisti restavracij ne obiskujejo ali jih obišejejo največkrat nekajkrat letno. V njihovem izboru prevladujejo restavracije s klasično ponudbo. Nanje zagotovo vplivajo nižja izobrazba, nižji dohodek in višja povprečna starost. V skupini razsvetljenih tradicionalistov je odnos do prehranjevanja zunaj podoben kot pri tradicionalistih, le da so bolj naklonjeni novostim. Vendar so novosti še vedno v okvirih kulinarike, ki jo že poznajo, tujim kuhinjam se izogibajo. Izobrazba razsvetljenih tradicionalistov je le nekoliko višja kot pri tradicionalistih, prav tako njihov dohodek. Izobrazba in dohodek v tej skupini še vedno najbolj vplivata na prehranjevanje zunaj. Zdravstveno ozaveščeni tradicionalisti se prav tako nagibajo k klasični prehrani, ta pa predstavlja le gorivo za telo. Najraje imajo doma pripravljeno hrano. Starosti lahko tukaj pripišemo velik vpliv, saj gre za najstarejšo skupino v vzorcu. Na njihove prehranske prakse vplivata tudi nizek dohodek in nizka izobrazba. (Tivadar 2002, 162) Razlogi, ki najbolj ustrezajo njihovim prehranskim praksam, so praznovanje posebnih priložnosti, zadovoljitev fizične potrebe in socialna dolžnost. V predmodernih skupinah tako težko najdemo tiste, ki bi se prehranjevali v restavracijah višjega cenovnega razreda, kar restavracije slow food vsekakor so.

6.2.2 Postmoderne skupine in prehranjevanje zunaj

Postmoderne skupine kot prvi zastopajo zaskrbljeni za telesno težo. Zanje je še vedno značilno obiskovanje restavracij s klasično ponudbo, na drugi strani pa jim tudi kuhanje ni preveč ljubo. Gre predvsem za spremljanje količine maščob v prehrani. Pri demografskih spremenljivkah ne kažejo posebnih odstopanj, to skupino združuje zaskrbljenost za telesno težo. Naslednjo skupino predstavljajo brezskrbni hedonisti. Zagotovo so skupina, ki je v obiskovanju restavracij na prvem mestu. Prvo mesto pa zasedejo tudi v dovzetnosti za novosti v prehranjevanju. Demografski spremenljivki, ki v največji meri vplivata na njihove prehranske prakse, sta višja izobrazba in večji dohodek. Zdravstveno ozaveščeni hedonisti združujejo uživanje ob hrani s skrbjo za telo. Naklonjeni so v novostim v prehranjevanju. Ob pogostem obiskovanju restavracij v veliki meri tudi kuhajo. Bistvo zdravstveno ozaveščenim hedonistom predstavljajo industrijsko neobdelana živila. Na njihove prehranske prakse prav tako vplivata višja izobrazba in višji prihodek. Brezskrbni hedonisti in zdravstveno

ozaveščeni hedonisti sta ključni skupini obravnave obiskovanja restavracij višjega cenovnega razreda. (Tivadar 2002, 164) Razlogi za njihove prehranske prakse so naslednji: pokušnja različnih vrst hrane, spoznavanje različnih okolij in različne družbe, sprostitev, umik iz domačega okolja, druženje s prijatelji, družino, partnerjem, praznovanje posebnih priložnosti in užitek ob prehranjevanju.

6.2.3 Nezainteresirani in prehranjevanje zunaj

Nezainteresirane bi lahko poimenovali tudi neuvrščena skupina. Vendar ti restavracije obiskujejo le malo manj pogosto kot zdravstveno ozaveščeni hedonisti. Vendar je zanje značilno uživanje industrijsko pripravljene hrane. Vzrok za to lahko pripišemo njihovi starosti, saj gre za najmlajšo skupino med vsemi. V veliki meri je ta skupina še v procesu izobraževanja, zato je zanje značilno hitro uživanje hitro pripravljene hrane. (Tivadar 2002, 166) Za oblikovanje prehranskih praks te skupine lahko navedemo kot razlog zadovoljitev fizične potrebe.

Ključni skupini v tem diplomskem delu tako postajata brezskrbni hedonisti in zdravstveno ozaveščeni hedonisti. Vprašanje na tem mestu je, ali njihov hedonizem lahko izhaja iz višjega dohodka ali pripadnosti družbenemu razredu. Slednja dva dejavnika namreč lahko pogojujeta tudi elitistično obnašanje in razlikovanje glede na pripadnost družbenemu razredu. Na to vprašanje si bomo ob razlagi ključnih pojmov poskušali odgovoriti v naslednjem poglavju.

6.3 Elitne prehranske skupine v Sloveniji

Po dohodku bi lahko v Sloveniji izpostavili dve skupini, prav tako bi glede na stopnjo izobrazbe in stopnjo izobrazbe staršev pripadnikov teh dveh skupin izpostavili dve skupini, in sicer gre za brezskrbne hedoniste in zdravstveno ozaveščene hedoniste; isti skupini sta že bili izpostavljeni pri prehranjevanju zunaj.

6.3.1 Brezskrbni hedonisti

Med brezskrbnimi hedonisti je 86 odstotkov skupine končalo vsaj srednjo šolo. V analiziranem vzorcu to predstavlja 20 odstotkov več od povprečja. Opažena je bila velika povezanost izobrazbe anketirancev in izobrazbe njihovih staršev. Starši anketirancev, ki so bili uvrščeni v to skupino, so najvišje izobraženi med vsemi. 50 odstotkov staršev anketirancev ima izobrazbo višjo od srednje šole. Tukaj lahko sklepamo, da je bil prenos kulturnega kapitala večji kot v ostalih skupinah. Velika

večina pripadnikov te skupine je zaposlenih, 72 odstotkov, njihovi dohodki pa so drugi najvišji med vsemi skupinami. Slednje pomeni, da je ekonomski kapital znotraj te skupine nadpovprečen. Na podlagi teh dejstev lahko prehranski vzorec brezskrbnih hedonistov uvrstimo v višji družbeni razred. (Tivadar 2002,165)

6.3.2 Zdravstveno ozaveščeni hedonisti

Drugo skupino predstavljajo zdravstveno ozaveščeni hedonisti. Izobrazba je v tej skupini 18 odstotkov višja kot v celotnem vzorcu, kar 83 odstotkov pripadnikov te skupine je končalo vsaj srednjo šolo. Prav tako so starši pripadnikov skupine višje izobraženi od staršev pripadnikov ostalih skupin. 40 odstotkov staršev anketirancev je končalo vsaj srednjo šolo. Večina pripadnikov te skupine je zaposlenih, njihovi dohodki pa so večji od vseh skupin. Ozirajoč se na značilnosti te skupine bi zdravstveno ozaveščene hedoniste prav tako lahko uvrstili v višji družbeni razred. Stopnji kulturnega kapitala in ekonomskega kapitala sta namreč višji od povprečja v vzorcu. (Tivadar 2002,166)

Zgoraj omenjeni skupini sta tisti dve, ki po stopnji kulturnega kapitala in ekonomskega kapitala spadata v višji družbeni razred. Brezskrbni hedonisti so tisti, za katere je značilna nekoliko višja stopnja kulturnega kapitala in nižji dohodki, medtem ko je za zdravstveno ozaveščene hedoniste značilna nižja stopnja kulturnega kapitala in višji dohodki. Za obe skupini je značilna nadpovprečno število odločitev za prehranjevanje zunaj.

6.4 Hedonske prehranske skupine v Sloveniji

Že samo ime pove, da v hedonske prehranske skupine, ki so bile predhodno že predstavljene uvrščamo brezskrbne hedoniste in zdravstveno ozaveščene hedoniste. V tem trenutku je na mestu poudarek, da sta skupini pri elitnih prehranskih skupinah in izpostavljeni skupini pri prehranjevanju zunaj isti.

6.4.1 Brezskrbni hedonisti

Brezskrbni hedonisti so veliki uživači, ki imajo radi novosti v prehranjevanju, si za hrano vzamejo čas in uživajo v pogovorih pri jedi. Videti je, da ne marajo ničesar, kar bi omejevalo njihov užitek in raziskovalni duh: druženja z družino/partnerjem za mizo nimajo za pogoj gurmanskih užitkov. Ta skupin izstopa po zapravljanju za hrano in pijačo v dobrih gostilnah, s prijatelji se dobivajo v restavracijah in najpogosteje od

vseh skupin obiskujejo restavracije s tujimi kuhinjami. Gostilne s klasično ponudbo in restavracije s hitro prehrano jih ne zanimajo. (Tivadar 2002, 165)

Ta skupina je tista, ki v največji meri poudarja užitek v prehranjevanju in se mu tudi najpogosteje predaja.

6.4.2 Zdravstveno ozaveščeni hedonisti

V osnovnih aspektih in navadah povezanih s prehranjevanjem se zdravstveno ozaveščeni hedonisti ne razlikujejo od brezskrbnih hedonistov. Od brezskrbnih hedonistov jih loči stalna skrb za telesno težo. Poleg tega je pri njih močno poudarjen aspekt zdravega prehranjevanja. Dejavniki, ki po njihovem mnenju lahko spremenijo prehranjevanje v užitek, so naslednji: kaj zaužijejo, kako je hrana postrežena in družba, ki jo imajo pri mizi. (Tivadar 2002, 165)

Ti dve skupini sta tisti, ki jim prehranjevanje v restavracijah s ponudbo slow food ni tuje. Druži ju izkustvo užitka ter največji dohodek in najvišja izobrazba med vsemi prehranskimi skupinami v Sloveniji.

Tako vidimo, da se vedno vračamo k dvema skupinama, ki sta bistveni pri razumevanju strukture gostov restavracij slow food.

7 Prehranjevanje zunaj in Slow food v Sloveniji

Doslej so bila predstavljena glavna teoretična izhodišča v teoriji prehranjevalnih praks. Predstavljeni so bili tudi gibanje Slow food in vzorci prehranjevanja v Sloveniji. V delu, ki sledi, bom predstavila rezultate kvalitativne analize, intervjujev s strokovnjakov na temo vzorcev prehranjevanja v Sloveniji in razvoja gibanja Slow food v Sloveniji.

Pri izbiri intervjuvancev sem se osredotočila predvsem na tiste, ki so v neposrednem stiku z gibanjem Slow food ali pa so izjemno dobri poznavalci gibanja. Zaradi stanja, v katerem se je gibanje v zadnjih nekaj letih znašlo, je bil izbor in pridobivanje intervjuvancev dokaj zahteven, kar je botrovalo spreminjanju nabora intervjuvancev med samim potekom raziskave.

Na temo prehranjevalnih vzorcev v Sloveniji je bilo opravljenih že nekaj raziskav. Če na kratko povzamem rezultate predhodno predstavljene raziskave, lahko ugotovimo da tradicionalisti oziroma tisti, za katere so značilni predmoderni vzorci prehranjevanja, predstavljajo 40 odstotkov vzorca, na katerem je bila opravljena raziskava. 49 odstotkov je takšnih, ki imajo postmoderne značilnosti v svojih prehranjevalnih navadah, vendar pa je delež tistih, predstavljajo skupino zaskrbljenih za telesno težo, kar 21 odstotkov. Tako je skupina hedonistov, ki so fokus te naloge, 28 odstotkov. (Tivadar 2002, 160)

Raziskav na temo gibanja Slow food v Sloveniji še ni bilo moč zaznati. Večina napisanega se je usmerila ali zgolj na predstavitev gibanja ali na predstavitev samih restavracij, ki jih je gibanje Slow food zaznamovalo. Zato je bil nabor intervjuvancev močnejše povezan s tistimi, ki so ali so bili v neposrednem stiku z gibanjem. Intervjuji so potekali v času od septembra 2010 do aprila 2011. Posneti so bili na diktafon, nato so bili narejeni prepisi.

Vsi intervjuvanci so odgovarjali na enaka vprašanja. Vprašanja so bila sestavljena iz dveh sklopov. Prvi sklop je bil namenjen predstavitvi intervjuvancev in prehranjevalnim navadam v času prehranjevanja izven domačega okolja, drugi sklop pa je bil namenjen gibanju Slow food. Med intervjuji so bila zastavljena dodatna vprašanja, če se intervjuvanec pri določenem vprašanju ni razgovoril.

Tekom intervjujev s strokovnjaki so bili pridobljeni podatki, ki temeljijo predvsem na izkušnjah in osebni mnenju intervjuvancev. Ob odločitvi po nadaljnjem raziskovanju na to temo bi bilo smiselno razmisliti še o drugih metodah. Vendar poleg

skupinskih diskusij, v katere bi bili vključeni strokovnjaki iz tega področja, ne vidim več veliko drugih metod.

7.1 Raziskovalno vprašanje

Raziskovalno vprašanje v tej nalogi je: **Ali gre v Sloveniji pri prehranjevanju v restavracijah slow food za elitizem ali hedonizem?** To je hkrati osrednje vprašanje, na katerega bom poskušala odgovoriti v analizi rezultatov intervjujev s strokovnjaki.

7.2 Analiza rezultatov

Analizo rezultatov prikazujem v treh vsebinskih sklopih. V prvem sklopu analize rezultatov se bomo bolje posvetili prehranjevalnim navadam Slovencev v primeru prehranjevanja zunaj, v drugem sklopu gibanju Slow food v Sloveniji, v tretjem sklopu pa bomo skušali ugotoviti, kdo se prehranjuje v slovenskih restavracijah slow food.

7.2.1 Slovenci in prehranjevanje izven domačega okolja

Vsi intervjuvanci se strinjajo, da največjo vlogo za obiskovanje restavracij igrajo posebni družabni dogodki ali praznovanja. Takih obiskov restavracije je največ. Sledijo tisti, ki na svojem delovnem mestu nimajo organizirane prehrane in v pomanjkanju časa obiskujejo restavracije. Zanimljivo ni niti pomen raznih poslovnih kosil. Presenetljivo velik pomen intervjuvanci pripisujejo iskanju užitka in razvajanju: *»Kot najpomembnejši razlog bi še vedno izpostavil razvajanje.«* Slednje lahko pripisujemo izkušnjam, ki temeljijo na delu v restavracijah slow food. Tako sta namreč odgovarjala oba lastnika restavracij.

Slovenci v prvi vrsti izbiramo restavracije glede na vrsto hrane, ki jo restavracija ponuja. Slovenci smo še vedno nagnjeni k izbiri preizkušanih restavracij, na katere smo navajeni, in hrane, ki smo je navajeni. Intervjuvanci tako v največji meri poudarjajo vpliv vrste hrane in velikost porcij, kar je posledica kulturnega kapitala. Takole eden izmed intervjuvancev komentira prehranjevalne navade Slovencev: *»Zdaj pa če gremo na drugo stran medalje tega patriotizma, je pa zadeva taka, da je vse stvar osebnih preferenc: če je nekdo odraščal ob pečenkah in dunajskem zrezku, poznam veliko takih ljudi, bo tudi zdaj jedel samo to in nič drugega. Poznam ljudi, ki nikoli niso jedli solate in je tudi zdaj ne jejo, nikoli, tudi lističa. Mogoče ko je bil*

majhen, mu je mama uturila kakšen listek in to je bilo to. Tako da gre za stvar percepcije in radovednosti. Nekdo, ki bo zmeraj jedel pečenke, njega ne boš pripravil da bo špagete poskusil ali pa, ne vem, ribo. Tukaj nimaš kaj. Slovenec bo vedno padel na velikost porcije. Zlata klasika je masa.»

Na drugi strani se intervjuvanci strinjajo, da je manj tistih, ki bodo restavracijo izbrali z namenom preizkušanja nečesa novega. Zanimivo je, da so v začetku intervjujev intervjuvanci poudarjali užitek v razvajanju.

V tradicionalne gostilne tako hodijo ljudje, ki se težko odločijo za nekaj novega, ljudje ki so navajeni določene vrste hrane in se ne prepustijo vodenju skozi novo kulinarčno izkušnjo. Tradicionalne gostilne so gostilne namenjene masi in so polne med vikendi. Vsi se strinjajo, da je razlog za obisk tradicionalne gostilne navajenost na določen tip hrane. Razlog za prehranjevanje v tradicionalnih gostilnah so v največji meri še vedno praznovanja in nedeljski obiski. Picerije obiskujejo ljudje, ki želijo zgolj hitro napolniti svoje želodce. Gre za italijansko hitro hrano, kjer točno veš, kaj dobiš. Intervjuvanci menijo, da restavracije višjega razreda obiskujejo gurmani, ljudje, ki vedo, kaj je kulinarika, ljudje, ki si želijo nečesa novega, obstaja pa tudi negativna stran obiskov restavracij višjega razreda: *»Seveda pa v gostilnah visokega razreda imamo tudi tisto stran, ki jo ne bova nekaj posebno omenjale, snobizem in kjer je denarja polno, pa tudi ni važno, kaj jedo.»* Razlog za obisk tovrstnih gostiln še vedno ostajajo posebne priložnosti in praznovanja, ko si ljudje privoščijo kaj drugačnega zavoljo samega užitka. Na drugi strani so nemalokrat obiskovalci tovrstnih restavracij tam zaradi poslovnih priložnosti.

7.2.2 Slow food v Sloveniji

O gibanju Slow food v Sloveniji ni veliko zapisanega. Večji del člankov, ki jih je mogoče o slovenskem gibanju prebrati, se neposredno nanaša na restavracije, ki ponujajo tovrstno kulinarčno izkušnjo, le malo pa je mogoče izvedeti o namenu obstoja gibanja.

Sam izraz *slow food* je pri intervjuvancih vzbujal različne asociacije. Na eni strani je bila prva asociacija tistih, ki so globlje vpleteni v gibanje, avtohtone, lokalne jedi, pripravljene iz sezonsko dostopnih živil: *»Slow food je najprej zdrava hrana, da je to skuhano za gosta takrat, ko pride, da ni pogrevanja, da so to res avtohtone jedi.»* Na drugi strani pa imamo kulinarčnega kritika, ki dobro pozna bistvo gibanja Slow food in je njegova prva asociacija nekoliko bolj negativna: *»Ne jemljem slow fooda kot*

sinonim dobrojedstva. Slow food to ni. Ta slow food se je začel tudi kot določen začetek elitizma. Aha, čim nekaj dlje traja, čim se nekaj poskuša na bolj ekstravaganten način, je to slow food.»

Ob omembi slovenskega gibanja Slow food so se vsi intervjuvanci strinjali, da je gibanje zaradi organizacijskih težav v zatonu. Gospa Vesna Čarman je razloge iskala v negativni medijski podobi, gospod Marjan Ovnik pravi, da je najverjetneje kriv poudarek na vinih, saj bi v ospredju še vedno morala biti hrana, na drugi strani pa gospod Tomaž Sršen razlog za nastalo situacijo išče znotraj samega gibanja. Ljudje, ki so se s tem ukvarjali, niso pokazali zadostne mere zanimanja, da bi gibanje lahko zaživel v vsej svoji luči, poleg tega se je gibanja prijela oznaka snobizma in visokih cen. Tako je dovolj zgovoren naslednji odgovor: *»Problem je bil pa drug, da je slow food, ki se je vedno bolj dogajal v top restavracijah, dobil en tak snobovski predznak in je bilo ljudem že kar jasno, če je pa to slow food, je pa to drago in se nihče od ostalih smrtnikov ni upal temu priključit in zato je to tukaj veličastno crknilo.»*

Slovensko gibanje se razlikuje od italijanskega že z vidika organiziranosti; italijansko gibanje je razvita organizacija, ki redno izdaja različne publikacije, med drugim tudi vodnike po restavracijah slow food. Čeprav je slovensko gibanje v svojih začetkih sledilo italijanskemu gibanju, je danes ostalo le še malo tistega, kar bi lahko poimenovali slow food. Slovenija je bila v svojih začetkih gibanja tretja v številu članov, poleg tega je štela kar petnajst različnih omizij. Danes po mnenju gospoda Tomaža Sršena lahko v Sloveniji govorimo le še o ostanku, in sicer so to tri restavracije, ki najbolj zvesto sledijo gibanju in obenem upoštevajo vsa načela izvirnega italijanskega gibanja. To so gostilna Pri Danilu v Škofji Loki, penzion Raduha v Lučah in Zemono na Primorskem. Žal je v Sloveniji veliko restavracij, ki pod oznako slow food ponujajo vse kaj drugega.

Italijansko gibanje daje velik poudarek načelom, na katerih je osnovano. Glavna načela gibanja so pravica do užitka za vse, zaščita prehranske kulturne dediščine na različnih lokalnih področjih, ne nazadnje pa gre vedno večji poudarek tudi ekološki pridelavi živil. Ravno neudejanjanje pravice do užitka dostopnega vsem je slovensko gibanje še nekoliko bolj oddaljila od izvirnega italijanskega: *»Slow food vsako leto izda knjigo, za Italijo govorim, Local Ostaria de Italia, ki je za mene najboljši vodič v Italiji. Glavna stvar, da si notri, moraš biti seveda slow food, ampak moraš biti cenovno največ, največ štirideset evrov na osebo. Kar je čez to vsoto, nisi več slow food. Mi smo za ljudi, mi nismo za top. To je eno od hudo pomembnih načel.»* V

Sloveniji je bilo že v začetkih malo pravega slow fooda: *»V resnici je tistega pravega slow fooda bilo mogoče deset odstotkov. Ampak se je delalo na tem. Potem so gostinci zavohali priložnost, s cenami gor, vsiljevali vse živo, samo da je slow food, pa ni imelo veze s tem.«*

Gibanje Slow food se v Sloveniji žal odmika od temeljnih izvornih načel, poudarek gre predvsem ponudbam restavracij, pozablja pa se na izobraževanje ljudi o kakovostni prehrani, na zaščito lokalnih prehranskih posebnosti in na dostopnost tovrstne prehrane širšim množicam. Bistvo slow fooda so v manjši meri ujele denimo nekatere turistične kmetije, vendar jih v svojem delovanju omejuje zakonodaja ali nespoštovanje le-te: *»Turistične kmetije bi bila odlična ideja, imamo pa pravni problem, da bi morale pridelovati sedemdeset odstotkov svoje robe. Zato kmetije, ki bi zadostovale tem potrebam, jih je mogoče nekaj dvanajst. Vsi ostali so v Tušu, Metroju ali Cash & Carry trgovinah. Na turističnih kmetijah denimo dobiš pivo, radensko, kokakolo. Imej vodo iz svojega vodnjaka, imej domači sok. Imej robo, ki jo prideláš doma ali kupiš od svojih sosedov. Slovenske turistične kmetije so problem, ker ni dovolj avtohtone robe. V Sloveniji je tudi problem nadzora tovrstnih kmetij. Ne izstavljajo računov in ne odvajajo davkov. Tako da, dokler tega problema ne razrešimo, se ne moremo premakniti v to smer.«*

7.2.3 Vzroki prehranjevanja v restavracijah slow food v Sloveniji

Prave restavracije, ki delujejo po načelih slow food, so v Sloveniji redke. Uroš Mencinger pravi, da je načelo regionalnosti oziroma lokalnosti še vedno tisto, ki ljudi pripravi do prehranjevanja v tovrstnih restavracijah. Problem nastane, ko restavracije ne upoštevajo pravih načel regionalnosti in ko se ljudje ne zavedajo, kaj točno regionalnost je. Zgleden primer za to je denimo ponudba morskih jedi v štajerskih restavracijah slow food. Na drugi strani ljudi privablja tudi zdrav način prehranjevanja, sveže, ekološko pridelane sestavine. Vendar je tukaj slow food poskušala zavreti tudi prehranska industrija, ki ji tovrstna načela niso ustrezala. Izkušnja enega izmed intervjuvancev je zgovoren dokaz za to: *»Jest vam moram povedati, da tudi v tujini, ne vem, kje točno sem bila, vem, da je bil takrat tudi kmetijski minister zraven, kjer smo se predstavljali in tudi poudarjali ta slow food, da so bile potem težave. In ko sva se midva po parih letih s tem ministrom srečala, ja, je rekel: 'Takrat nas je industrija malo napadla.' A veste, to je problem?! Čeprav jest osebno trdim, da industrija še vedno mora bit.«*

Če se nekoliko bolj podrobno dotaknemo še glavnega načela, ki je pravica do užitka dostopnega vsem, ugotovimo, da Slovenija od tega odstopa. Zato se v nadaljevanju nekoliko dotaknimo še cenovne dostopnosti. Po mnenju gospoda Uroša Mencingarja je velika večina slovenskih gostincev enačila francosko haute cuisine z gibanjem Slow food. Posledično so bile cene za povprečnega obiskovalca restavracij zato previsoke. Ob predpostavki, da bi se restavracije držale podobnih načel, kot to počnejo v Italiji, največ štirideset evrov na osebo, vključujoč vse hode, potem bi tovrstna kulinarčna izkušnja postala ljudem bolj dostopna. Prave restavracije slow food morajo biti cenovno dostopne. Danes tako slabe restavracije, brez posebne ponudbe, postajajo drage in drage restavracije, ki ponujajo haute cuisine, postajajo še dražje: *»Rekel bi, da imajo slabe gostilne previsoke cene. Trenutno sploh ni res, da imajo dobre gostilne, tiste, ki nekaj dajo na hrano, tiste, ki gredo po nekih načelih, ki jih skrbi za to, kakšne sestavine imajo, ki se trudijo, ki spremljajo naravo vsega skupaj, da so ustvarjalne. No, ta razlika med tistimi, ki samo nekaj štancajo, ki jim kvaliteta ni važna, ta razlika je premajhna. Tako so slabe gostilne predrage, ne da so dobre, predrage.«*

Zaradi navidezne cenovne nedostopnosti in predznaka snobizma, ki ga je v intervjuju omenjal tudi Tomaž Sršen, se povprečni obiskovalci restavracij niso ustavljali v restavracijah slow food.

Vsi intervjuvanci so se najprej strinjali v tem, da je obiskovalec restavracije slow food najprej gurman, nekdo, ki ceni dobro hrano, ki ceni trud, vložen v pripravo jedi. Gre torej za človeka, ki si želi poskusiti nekaj novega: *»V našem primeru gre za osemdeset odstotkov stalnih gostov. Ti gostje so navajeni sistema, so zaupljivi in takemu gostu ni problema ponuditi nečesa novega, moramo mu ponuditi nekaj novega. Vsekakor naletimo tudi na skupine, ki se vračajo na isto zadevo, so pa manjša omizja, ki potrebujejo nekaj novega. Skozi to želimo, da se obrok razširi na več krožnikov.«*

Dejstvo je, da so tovrstni obiskovalci izobražene, urbane osebe z višjimi dohodki. Že zaradi medijske podobe in navidezne cenovne nedostopnosti se v restavracijah slow food prehranjujejo ljudje z višjimi dohodki: *»Vsekakor tipičen gost bo urbana oseba, izobražena oseba, ki ga to zanima. Je v regiji, ki je še ne pozna, pa potuje mimo ali je na dopustu in hoče spoznat deželo, regijo skozi kulinariko. Je pa dejstvo, da imajo urbane, izobražene osebe, ki si lahko privoščijo izlete in potovanja, večje dohodke.«*

S tako opredelitvijo bi se med prehranskimi skupinami obiskovalci restavracij slow food najlažje identificirali z brezskrbnimi hedonisti in zdravstveno ozaveščenimi hedonisti. Tako je raziskovanje teze prineslo odgovor, ki se bolj nagiba na hedonistično stran. Elitistični prizvok je slow food pridobival predvsem zaradi negativne medijske podobe in zaradi ljudi, ki so pod oznako slow food skušali prodati drugačno izkušnjo. Elitizem je postal značilnost slabšega oziroma nepravega dela slovenskega slow fooda.

8 Zaključek

Teorija pravi, da je gibanje Slow food tisto, ki poudarja užitek, ki je dostopen vsem, pomen lokalno pridelanih živil, ohranjanje kulturne dediščine, zdravo prehrano in opozarja na škodljive vplive globalizacije v prehranski industriji. Intervjuvanci se zavedajo, kaj v teoriji slow food predstavlja. V praksi ocenjujejo obiskovalce restavracij kot tiste z višjimi dohodki, v določenih situacijah tudi kot tiste, ki se z obiskom tovrstnih restavracij postavljajo pred drugimi. V diplomskem delu so bila predstavljena teoretična izhodišča in rezultati empiričnega dela, ki naj bi pomagala poiskati odgovor na raziskovalno vprašanje. Žal odgovor ni do konca jasen. Intervjuvanci se sicer bolj nagibajo na stran hedonizma, teorija pa slovenski slow food povezuje tako z elitizmom kot s hedonizmom. Vsekakor sta pojma elitizem in hedonizem med seboj povezana oziroma se ne izključujeta.

Najprej pogledajmo, kaj o povezanosti slovenskega slow fooda s pojmom hedonizem in elitizem pravi teorija. Že Bourdieu je omenjal različne okuse pripadnikov različnih družbenih razredov. Tisti, ki so visoko izobraženi ali zasedajo višje položaje v podjetjih, se v svojem okusu za hrano nagibajo k vsemu, kar je razsvetljeno in posebno. To jih loči od popularnega okusa delavskega razreda, ki je usmerjen k težki, z maščobo bogati hrani. (Bourdieu 1984) Okus se izraža tudi v obiskovanju določenega tipa restavracij. Ponudba restavracij slow food bi lahko bila nekaj razsvetljenega in posebnega in zato zanimiva za pripadnike višjih družbenih razredov. Vendar dejavnik odločanja za tip restavracije ni le okus, temveč tudi višina prihodka pripadnikov določenega družbenega razreda. Raziskava, ki sta jo opravila Calman in Cant, je pokazala, da so stroški temeljni dejavnik izbire hrane žensk, ki pripadajo delavskemu razredu, pripadnice srednjega oziroma višjega družbenega razreda pa se bolj posvečajo kakovosti hrane kot stroškom. (Beardsworth in Keil 1997) Raziskava je bila predvsem usmerjena na izbor kakovostne zdrave prehrane in ne toliko na obiskovanje restavracij. Res je, da je za restavracije slow food značilna zdrava kakovostna hrana.

Pomemben del ponudbe restavracij slow food predstavlja tudi preizkušanje novega. Cardello pravi, da je ravno slednje vir užitka. (Cardello 1996, 7) Če bi to držalo, bi bili užitki jedenja dostopni le višjemu družbenemu razredu. A delavski razred lahko najde užitek drugje, npr. v obilju hrane (Warde in Martens 2000, 191).

Če je okušanje vir užitka, je ta tako dostopen le višjemu družbenemu razredu. Resnica je, da delavski razred najde užitek drugje. Dokazano je bilo, da užitek nižjemu družbenemu razredu predstavlja količina hrane, ki jo dobijo proti določeni denarni vrednosti, medtem ko je kakovost hrane pomembnejša za pripadnike višjega družbenega razreda. (Warde in Martens 2000). Užitek Warde in Martensova vidita tudi v zabavi, prijetnem preživljanju prostega časa, hvaležnosti, da je nekdo izjemoma poskrbel za nas in družbi prisotni pri prehranskem dogodku. Tako razlaga Warda in Martensove nekoliko omili tezo, da se užitek lahko pojavlja le v dominantnem družbenem razredu. Slovenski slow food se na tej točki žal bolj približa užitku, dostopnemu dominantnemu družbenemu razredu.

Ponudba pravih restavracij slow food temelji na načelih zdrave prehrane in predstavljanju novih kulinaričnih doživetij, zato je zanimiva za dve prehranski skupini, opredeljeni v raziskavi o prehranskih skupinah v Sloveniji. Med sedmimi skupinami sta za restavracije slow food najbolj relevantni skupini brezskrbni hedonisti in zdravstveno ozaveščeni hedonisti, ki bi jih lahko uvrstili v dominanten družbeni razred. Oboji so uživači, naklonjeni novostim v prehranjevanju, le da se zdravstveno ozaveščeni hedonisti nekoliko bolj posvečajo zdravemu prehranjevanju. Ti dve skupini sta po stopnji izobrazbe najvišje med skupinami, tudi stopnja izobrazbe staršev anketirancev je najvišja. Imajo visoko stopnjo zaposlenosti in najvišje dohodke v vzorcu. Obe skupini največkrat obiskujeta restavracije. (Tivadar 2002, 156–166). Restavracije slow food ustrezajo okusu in življenjskemu stilu pripadnikov teh dveh skupin, poleg tega pa je njihov dohodek zadosti visok, da si obiske restavracij slow food lahko privoščijo. Rezultati te raziskave nedvomno potrjujejo tesno povezanost med pripadnostjo družbenemu razredu in hedonizmom, kot ga pozna slovenski slow food.

V empiričnem delu naloge sta lastnika restavracij Vesna Čarman in Marjan Ovnik goste restavracij slow food opisovala predvsem kot gurmane, kot ljudi, ki si želijo razvajanja in pokušanja novih stvari, kot ljudi, ki cenijo dobro kulinariko. Zanimivo med intervjuvanci lastnika restavracij nista komentirala dohodka obiskovalcev, medtem ko sta kritika Tomaž Sršen in Uroš Mencingar obiskovalce opredelila kot tiste z višjim dohodkom. Obiskovalce restavracij sta omenjala kot tiste z višjo izobrazbo. Pri tem mnenju se jima je pridružil tudi kuhar Klemen Kiler. Tisti z višjim dohodkom si namreč lahko privoščijo užitkarsko kulinarično izkušnjo restavracij višjega cenovnega razreda, poleg tega pa višje izobražene zanima pokušanje in

spoznavanje novega. Lahko se srečamo z negativno stranjo obiskovalcev oziroma snobizmom, ki ga je intervjuvanka le nerada omenjala: *»Seveda pa v gostilnah visokega razreda imamo tudi tisto stran, ki jo ne bova nekaj posebno omenjale, snobizem in kjer je denarja polno, pa tudi ni važno, kaj jedo.«*

Tako se v teoriji in v analizi rezultatov intervjujev kaže, da so obiskovalci restavracij slow food pripadniki dominantnega družbenega razreda in da so ti obiskovalci gurmani, nagnjeni k poizkušanju novih stvari. Skozi nalogo so se pokazali trije temeljni razlogi za obisk restavracij. Prvi razlog je okus oziroma življenjski stil, drugi razlog je iskanje užitka v okušanju novih stvari, tretji razlog obiskov pa je dejstvo, da si to lahko privoščijo, četudi jim je mnogokrat vseeno, kaj jedo. Odgovor na zastavljeno raziskovalno vprašanje, ali gre pri slow foodu v Sloveniji za hedonizem ali elitizem, je tako – oboje.

Zaključimo razpravo le s slow foodom. Pri predhodni razlagi sem z razlogom uporabljala izraz slovenski slow food, in sicer zaradi odklona slovenskega gibanja od izvornega italijanskega. Dejstvo je, da si gibanje Slow food v Italiji prizadeva, da bi bil užitek dostopen vsem, da bi s področja okusa lahko izobraževali vse ljudi, da bi bila zdrava lokalna živila dostopna vsem ljudem, v Sloveniji pa je vse to žal izzvenelo v restavracijah višjega cenovnega razreda, ki jim načela slow food pomenijo bore malo. Tudi zato je gibanje v Sloveniji v počasnem zatonu. Redke restavracije, ki še delujejo po načelih gibanja, tega ne morejo obuditi. Projekti, ki se jih je gibanje lotevalo, so v Sloveniji žal zamrli. Ostali so le rezultati projektov, ki kažejo dejanski smisel gibanja. Gibanju je denimo uspelo obuditi ajdo, kar je posledica projekta Noetova barka (Ark of taste). Ta si prizadeva obuditi in zaščititi živila oziroma jedi, ki iz naših kuhinj izginjajo: *»Mi smo takrat, ko nas je bilo res veliko, delali na zgodbi ajde. Mislim, da smo jo dobro naredil, ker ajde prej ni bilo, potem so bile pa kar naenkrat ajdove kaše, juhe z ajdovo kašo, ajdov kruh. To je ena slovenska tipičnost.«* Slow food zato niso restavracije višjega cenovnega razreda, kot se to kaže v Sloveniji, slow food so projekti, ki ščitijo lokalne proizvajalce, projekti, ki se upirajo globalnim prehranskim korporacijam, projekti, ki ščitijo izginjajoča živila, in so projekti, ki ljudi izobražujejo na področju okusa: *»Tradicija je taka, kakršna je, kakršna se je zgodila do dvajsetega stoletja. In slow food, v pravi ortodoksni slow food naj ne bi prišle genetsko vzgojene rastline, živali in tako naprej. Slow food je proti temu, zelo močno je proti temu, slow food bo kvečjemu revitaliziral določene materiale, surovine, ki so zaradi globalizacije, produkcije prehrabnih dobrin*

postale obrobne, ker jih je težje pridelat.» Ob upoštevanju italijanskih izhodišč bi bil slow food v Sloveniji lahko vse kaj drugega, kot danes je. Tako se potrjuje teza iz uvodnega dela, da gibanje Slow food v Sloveniji odstopa od izvirnega italijanskega. Zaradi manifestacije gibanja v restavracijah višjega cenovnega razreda je gibanje dobilo elitističen prizvok, ki ga ne bi smelo dobiti, če bi sledilo izvornim italijanskim načelom.

Intervjuvanci so se med intervjuji začeli vračati nekaj let nazaj v preteklost, ko je slow food v Sloveniji še čakala svetla prihodnost. Iz njihovih odgovorov je bilo včasih začutiti otožnost ob situaciji, kakršna se kaže danes. Prihodnost nekateri vidijo v drugih gibanjih, ki bodo delovala po načelih gibanja Slow food, vendar bo pred tem potrebno še marsikaj postoriti na področju izobraževanja ljudi. V prvi vrsti potrebujemo dobro revijo o kulinariki. Vsi pa vidijo prihodnost v izobraževanju ljudi na področju okusa in vračanju k lokalnemu.

Danes že lahko vidimo zametke novih projektov, ki v manjšem obsegu delujejo po načelih gibanja Slow food. Eden izmed takih projektov je Gostilna Slovenija, v katerem že sodeluje štirideset slovenskih gostiln. Projekt je sofinanciran s strani Ministrstva za gospodarstvo. Projekt temelji na blagovni znamki, ki pod svojim okriljem povezuje slovenske gostince, skrbi za kakovost gostinskih storitev, trajnostni razvoj in ohranjanje lokalne in regionalne prepoznavnosti slovenske kulinarike. (Gostilna Slovenija) V tem projektu sodelujejo tudi gostilne, ki so cenovno dostopnejše kot slovenske restavracije slow food.

Tako se nam porajajo nova vprašanja: Zakaj je slovenska kulinarika obstala na stopnji, na kateri smo danes? Zakaj se na področju okusa razvijamo tako počasi? Zakaj ne premoremo dostojne kulinarčne revije? Zakaj projekti slow food v Sloveniji niso zaživel? Je vse skupaj posledica počasne tranzicije? Vsa ta vprašanja ponujajo nova izhodišča raziskovanja.

Naj zaključim z mislijo iz manifesta slow food: »Bistvo prave kulture je: razvijanje okusa in ne zatiranje okusa. Kaj je lahko še boljša pot vzpostavitve tega, če ne mednarodna izmenjava izkušenj, znanja in projektov.« (Parkins in Craig 2006, 141)

9 Literatura

1. Beardsworth, Alan in Teresa Keil. 1997. *Sociology on the menu*. London: Routledge.
2. Binkley, Sam. 2000. Kitsch as a repetitive system: a problem for the theory of taste hierarchy. *Jurnal of material culture* 5 (131). Dostopno prek: <http://mcu.sagepub.com/cgi/content/abstract/5/2/131> (3. april 2008).
3. Bonke, Jens. 1996. Economic influences on food choice-non convenienceversusu convenience food consumption. V *Food choice, acceptance and consumption*, ur. Herbert L. Maiselman in Halliday Macfie, 293–318. London: Chapman Hall.
4. Bourdieu, Pierre. 1984. *Distinction; a social critique of the judgement of taste*. Cambridge: Harvard university press.
5. Campbell, Colin. 2001. *Romantična etika in duh sodobnega potrošništva*. Ljubljana: Studia humanitatis.
6. Cardello, Armand V. 1996. The role of the human senses in food acceptance. V *Food choice, acceptance and consumption*, ur. Herbert L. Maiselman in Halliday Macfie, 1–82. London: Chapman Hall.
7. Gostilna Slovenija. Dostopno prek: <http://gostilnaslovenija.com/> (17. januar 2012).
8. Lemos, John. 2004. Psychological hedonism. Evolutionary biology and the experience machine. *Philosophy of social sciences* 34 (506). Dostopno prek: <http://pos.sagepub.com/cgi/content/abstract/34/4/506> (3. april 2008).
9. Maiselman, Herbert L. in Halliday Macfie, ur. 1996. *Food choice, acceptance and consumption*. London: Chapman Hall.
10. Maiselman, Herbert L. 1996. The contextual basis for food acceptance, food choice and food intake: the food, the situation and the individual. V *Food choice, acceptance and consumption*, ur. Herbert L. Maiselman in Halliday Macfie, 239–263.
11. Meyer Sylvia, Edy Schmid in Christel Spuhler. 1991. *Professional table service*. New York: Van Nostrand Reinhold.

12. Parkins, Wendy. 2004. Out of time, Fast subjects and slow living, *Time society* 13 (363). Dostopno prek: <http://tas.sagepub.com/cgi/content/abstract/13/2-3/363> (3. april 2008).
13. Parkins, Wendy in Geoffrey Craig. 2006. *Slow living*. New York: Berg.
14. Patton, Michael Quinn. 2002. *Qualitative research & evaluation methods*. London: Sage publications.
15. Petrini, Carlo in Gigi Padovani. 2005. *Slow food revolution; a new culture for eating and living*. New York: Rizzoli.
16. Pratt, Jeff. 2007. Food values: the local and the authentic. Critique of antropology 27 (285). Dostopno prek: <http://coa.sagepub.com/cgi/content/abstract/27/3/285> (3. april 2008).
17. Rozin, Paul. 1996. The socio-cultural context of eating and food choice. V *Food choice, acceptance and consumption*, ur. Herbert L. Maiselman in Halliday Macfie, 83–104. London: Chapman Hall.
18. Shepherd, Richard in Monique M. Raats. 1996. Attitudes and beliefs in food habits. V *Food choice, acceptance and consumption*, ur. Herbert L. Maiselman in Halliday Macfie, 346–362. London: Chapman Hall.
19. Slow food. Dostopno prek: <http://www.slowfood.com/> (16. januar 2012).
20. Soper, Kate. 2007. Re thinking the good life: The citizenship dimension of consumer disaffection with consumerism. *Jurnal of consumer culture* 7 (205). Dostopno prek: <http://joc.sagepub.com/cgi/content/abstract/7/2/203> (3. april 2008).
21. Sršen, Tomaž. 2011. Carlo Petrini. *Dolce Vita* 3 (18) Dostopno prek: <http://napo.files.wordpress.com/2011/05/dolce-vita-18.pdf> (12. januar 2012).
22. Šinik, Gorazd. 2008. Nominator. *Gorenjski glas*, 11. januar. Dostopno prek: http://www.gorenjskiglas.si/novice/razvedrilo_novice/index.php?action=clanek_print&id=16090 (12. januar 2012).
23. Tivadar, Blanka. 2001. *Družbeno strukturiranje prehranjevalnih vzorcev*. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
24. --- 2002. Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Sloveniji. *Družboslovne razprave* 18 (39):151–178.

25. Truninger, Monica. 2007. The taste culture reader – experiencing food and drink. *International sociology* 22 (235). Dostopno prek: <http://iss.sagepub.com> (3. april 2008).
26. Turner, Brian S. in June Edmunds. 2002. The distase of taste; Bourdieu, cultural capital and australian postwar elite. *Jurnal of consumer culture* 2 (219). Dostopno prek: <http://joc.sagepub.com/cgi/content/abstract/2/2/219> (3. april 2008).
27. Warde, Alan in Lydia Martens. 2000. *Eating out*. Cambridge: University press.
28. Warde, Alan, Shu-Li Cheng, Wendy Olsen in Dale Southerton. 2007. Changes in the practice of eating: a comperative analysis of time use. *Acta sociologica* 50 (363). Dostopno prek: <http://asj.sagepub.com/cgi/content/abstract/50/4/363> (3. april 2008).

Priloga A: Vprašalnik Slow food v Sloveniji

Predstavitev: Moje ime je Tanja Hartman. Sem absolventka Fakultete za družbene vede. Moje diplomsko delo zajema področje gibanja Slow food v Sloveniji. Raziskovalni del diplomskega dela predstavljajo ekspertni intervjuji. Za sodelovanje pri raziskovalnem delu moje diplomske naloge se vam že vnaprej zahvaljujem.

Predstavitev intervjuvanca kot uvodni del intervjuja (odvisno od intervjuvanca) pomembno zaradi predhodno opravljene sekundarne raziskave, zaradi česar potrebujemo intervjuvančev pogled na njegovo delo.

1. Kako bi opisali delo, ki ga v tem trenutku opravljate? (z namenom spoznavanja intervjuvanca)

Podvprašanje 1: Kakšne so vaše delovne naloge?

Podvprašanje 2: Kakšen je vaš običajen delovni dan?

V Sloveniji se skorajda vsakdo srečuje s prehranjevanjem v restavracijah ali širše povedano s prehranjevanjem izven domačega okolja. Zato se v nadaljevanju intervjuja nekoliko bolj posvetimo temu delu prehranske kulture.

2. Kaj vsi so tisti razlogi, ki ljudi vodijo v odločitev za obisk restavracij? (vaše izkušnje ali ocena)

Pojasnilo: Lahko gre za razbremenitev človeka, ki običajno kuha v gospodinjstvu, za praznovanja, srečanja s prijatelji – druženje, za trenutna razvajanja – iskanje užitka, za poslovna srečanja ...

3. Katerega izmed razlogov pa bi izpostavili kot najpomembnejšega?

4. Kaj vpliva na posameznikovo izbiro tipa restavracije?

5. Katera izmed lastnosti restavracije pa menite da najbolj vpliva?

Pojasnilo: ambient, kakovost hrane, velikost porcij, nabor jedi na jedilnem listu ...

6. Kakšni ljudje po vašem mnenju zahajajo v določen tip restavracij? Naj naštejemo najpogostejše tipe:

- **tradicionalna gostilna**
- **restavracija višjega razreda (tudi restavracije s tujo prehrano)**
- **picerija**

7. Če se vrneva nekoliko nazaj, kateri razlog v največji meri vodi tiste ljudi, ki se prehranjujejo v tradicionalnih gostilnah, tiste, ki se prehranjujejo v restavracijah višjega razreda (tudi restavracije s tujo prehrano), in tiste, ki obiskujejo picerije.

Sledi del intervjuja, ki se v večji meri posveča gibanju Slow food in prehranski kulturi na tem področju, zato sledi sklop vprašanj neposredno povezanih z gibanjem Slow food v Sloveniji.

8. Kaj je prva stvar, ki vam pride na misel, ko omenim slow food.

9. Kaj pa, ko omenim slow food v Sloveniji?

10. Se je gibanje Slow food v Sloveniji pojavilo v pravi obliki, ali v svojem delovanju na kakršenkoli način odstopa od izvirnega italijanskega gibanja?

Pojasnilo: Poudari glavne značilnosti italijanskega slow food gibanja v primeru, če ga intervjuvanec ne pozna.

11. Kako ocenjujete dosedanji razvoj gibanja Slow food v Sloveniji?

Podvprašanje 1: Menite, da so restavracije ki nosijo nalepko slow fooda, v pravi meri zadostile pogojem, ki jih restavracija mora izpolnjevati, da je lahko slow food restavracija?

12. Katera so po vašem mnenju glavna načela gibanja Slow food?

Če vprašani izpust spodaj naštetih načel, omenim tudi ta in ga vprašam po njihovi pomembnosti.

Pojasnilo: Glavna načela so: užitek dostopen vsem, počasno uživanje, umik iz hitrega življenjskega tempa, vračanje k tradicionalnemu, podpora lokalnim proizvajalcem.

13. Menite, da so načela tista, zaradi katerih se ljudje prehranjujejo v tovrstnih restavracijah ali gre v večji meri za trenutni trend?

14. Lahko rečemo, da je glavno načelo gibanja Slow food pravica do užitka dostopnega vsem. Pa je ta res dostopen vsem?

15. Kako bi opisali tipičnega gosta slow food restavracije in kaj je največji meri razlog njegovih obiskov?

Pojasnilo: Lahko gre za že prej omenjen dejavnik oziroma razlog? Kako velik se vam zdi vpliv cen na strukturo gostov v slow food restavracijah?

16. Se vam zdi, da cene v slow food restavracijah opravičujejo njihovo ponudbo?

Pojasnilo: mislim predvsem na ambient (je boljši od tistega v običajnih restavracijah), strokovno usposobljenost osebja (je ta boljša kot pri osebju v običajnih restavracijah)

...

17. Kako vidite razvoj gibanja Slow food v prihodnosti?

Podvprašanje 1: Koliko prostora za razvoj še ima gibanje Slow food?

Podvprašanje 2: Bi gibanje lahko v večji meri udeleževalo izvorna načela, kot jih pozna italijansko gibanje?

18. Se vam zdi, da sem izpustila kaj pomembnega, kar bi še želeli dodati?

Priloga B: Manifest

(Uradni manifest mednarodnega gibanja za zaščito užitka in pravico do užitka, 9. november 1989.)

Naše stoletje, ki se je začelo in razvijalo pod okriljem industrializacije, stoletje, ki nam je dalo stroj, je stroj povzdignilo v model, po katerem živimo.

Zasužnjeni in okuženi smo od nalezljivega virusa hitrosti: Hitro življenje spreminja naše navade, ogroža zasebnost naših domov in nas sili v uživanje hitre hrane.

Homo sapiens mora opravičiti svoje ime, tako da se znebi virusa hitrosti, preden ga ta spremeni v bitje, ki se bori za svoj obstoj.

Trdna obramba tihega materialnega užitka je edini način nasprotovanja globalnemu trendu hitrega življenja.

Naj nas majhni odmerki zagotovljenega čutnega užitek in počasno dolgo trajajoče prepuščanje užitku, varujeta pred večino, ki zmotno teži le k učinkovitosti.

Naša obramba naj se začne pri mizi ob slow foodu. Ponovno odkrijmo okuse in začimbe lokalnih kuhinj in izbrišimo ponižujoče učinke hitre hrane.

Hitro življenje je v imenu proizvodnje spremenilo naravo našega bivanja, hkrati pa grozi našemu okolju in pokrajini. Tako je slow food edini napredni odgovor.

Bistvo prave kulture je: razvijanje okusa in ne zatiranje okusa. Kaj je lahko še boljša pot vzpostavitve tega, če ne mednarodna izmenjava izkušenj, znanja in projektov.

Slow food zagotavlja boljšo prihodnost.

Slow food je ideja, ki potrebuje veliko kvalificiranih podpornikov, ki lahko pomagajo. počasno gibanje spremeniti v mednarodno gibanje, ki ga simbolno označuje polžek. (Parkins in Craig 2006,141)