

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Kristina Umek

Vloga sladkorja v sodobni družbi

Diplomsko delo

Ljubljana, 2016

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Kristina Umek

Mentor: red. prof. dr. Aleš Črnič

Vloga sladkorja v sodobni družbi

Diplomsko delo

Ljubljana, 2016

Mojim fantom.
Z ljubeznijo, mami

Vloga sladkorja v sodobni družbi

Sladkor ima v človeški družbi pomembno vlogo. Preden je postal demokratična dobrina delavskega razreda konec 18., v začetku 19. stoletja, je veljal za drago in pomembno zdravilo. Po uvozu sladkornega trsa v Evropo iz t.i. novega sveta je ta poceni sestavina postala nepogrešljiv del skoraj vsakega obroka. Da bi v industriji znižali stroške, so se v Evropi kmalu pojavili gospodarski obrati, predvsem za predelavo te sestavine. Dobiček od prodaje poceni sladkorja in trgovanja s sužnji je na drugi strani pomenil naložbe v gospodarske obrate in ustanovitve prvih finančnih družb. Nacionalne politike so vedno – in še vedno – ščitile domača gospodarstva, kar je razvidno tudi iz mednarodnih sporazumov o trgovanju s sladkorjem, s katerimi poskušajo vplivati na druge države uvoznice/izvoznice sladkornega trsa ali pese z uvajanjem obveznih kvot. Sladkor ima posledice tudi v zdravstvu. Poleg uživanja praznih kalorij strokovna sfera opozarja na negativne zdravstvene posledice prekomernega uživanja predelane hrane (ki večinoma vsebuje velike količine sladkorja). Z negativno propagando uživanja sladkorja v zadnjih tridesetih letih je družba postala ozaveščena in pozorna pri nakupu živil. V ospredje prihajajo nadomestki sladkorja, ti pa trenutno lahko še vedno konkurirajo samo med seboj in ne sladkorju.

Ključne besede: sladkor, gospodarska rast, kulturni vidik.

The role of sugar in modern society

Sugar has an important role in society. Before becoming democratic good available also for the working class in late 18th, beginning of 19th Century, sugar was expensive and important medicine. After import of cheap sugar cane from “New World”, this ingredient quickly became indispensable part of every meal during the day. Soon after the import, processing factories were built in Europe to lower production costs. Profits from selling cheap ingredient and from slave trade were invested in industry, which soon lead to industrial revolution, and later in establishment of financial companies. National policies have always, and still, protect domestic economy. All international agreements on sugar trade tend to influence other economies by setting up obligatory import and export tariffs. Sugar has consequences also in the health care department. Scientists warn of empty calories with sugar intake and other health care problems arising from consumption (obesity, high blood sugar). Last thirty years, society became more conscious of negative consequences of sugar consumption through media propaganda. Developed countries developed more non-caloric, healthy sugar substitutes that can currently compete only to each other but not with sugar.

Key words: sugar, economic growth, cultural artefact.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD	7
2	SLADKOR	11
2.1	SLADKOR KOT ZDRAVILO IN RAZKOŠNA DOBRINA	11
2.2	SLADKOR KOT PREHRANA IN POTREBA	12
2.3	MED PONUDBO IN POVPRASEVANJEM.....	16
2.4	MED PROIZVODNJO IN PORABO	18
3	RAZVOJ SLADKORJA KOT DRUŽBENO-GOSPODARSKEGA IN KULTURNEGA ARTEFAKTA	23
3.1	GOSPODARSKO-POLITIČNI VIDIK TRGOVANJA S SLADKORJEM.....	23
3.2	OGLAŠEVANJE IN PROPAGANDA	25
3.3	DRUŽBENO-PSIHOLOŠKI VIDIK	29
3.4	KULTURNI VIDIK	34
4	VLOGA SLADKORJA V SODOBNI DRUŽBI	42
4.1	PREHRANJEVANJE.....	42
4.2	ZDRAVSTVENI VIDIK UŽIVANJA SLADKORJA.....	45
5	SKLEP	49
6	LITERATURA	53

KAZALO TABEL

Tabela 2.1: Količina zaužitega sladkorja na osebo v Veliki Britaniji (v kilogramih) ter gibanje cen med letoma 1300 in 2010	14
Tabela 2.3: Proizvodnja sladkorja v največjih državah proizvajalkah v letih 1991–1993 in 2000–2003 (v tisoč tonah)	18
Tabela 2.3: Količina proizvodnje sladkorja med letoma 1800 in 1995 in odstotkovni prikaz proizvodnje sladkornega trsa od celote (v tisočih tonah)	22

KAZALO SLIK

Slika 3.1: Oglaševanje sladkih izdelkov leta 1887	26
Slika 3.2: Zgodnje oglaševanje piškotov v začetku 20. stoletja, ZDA	27
Slika 3.3: Reklama za Nestlé Quik	28
Slika 3.4: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – « <i>Croquembouche</i> ».....	38
Slika 3.5: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkorna pena.....	38
Slika 3.6: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkor in kri	39
Slika 3.7: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Veličastni otrok sladkorja	39
Slika 3.8: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkor in stigma	40
Slika 3.9: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Karameliziran sladkor na platnu	40
Slika 3.10: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Mešana sporočila	41

1 UVOD

Z veliko gotovostjo so v začetku 20. stoletja navajali dve dejstvi: človek sme pojesti toliko sladkorja, kolikor ga dobi; uživanje sladkorja v svetu je sorazmerno z razvitostjo gospodarstva. Leta 1895 je bila izvedena raziskava, ki je pokazala, da poraba sladkorja narašča in da je na letni svetovni ravni poraba približno od sedem do osem milijonov ton (Abel 1906, 7) v svetovni populaciji 1,5 milijarde. Dobrih sto dvajset let pozneje statistika navaja, da je svetovna populacija sedmih milijard ljudi leta 2015 zaužila približno 181 milijonov ton sladkorja (Statista 2015). To je v primerjavi z letom 1895 povečanje porabe za več kot 450 odstotkov.

Od leta 1980 je letna svetovna poraba sladkorja preseгла devetdeset milijonov ton; zaznana je konstantna 2-odstotna letna rast. Deset držav, ki so največje porabnice sladkorja v svetu, hkrati predstavlja tudi dve tretjini celotne svetovne porabe. V razvitih državah je poraba sladkorja nasičena, medtem ko razvijajoče se države (med njimi tudi Azija, Bližnji vzhod in Afrika) predstavljajo naraščajoč trg (Sucden 2014).

Abrams (1987, 35) navaja, da ima vsak človek prirojene štiri osnovne okuse: sladko, kislo, grenko in slano. V zgodovini razvoja človeka kot vrste so bili sladki oreščki in sadje varna hrana za uživanje. Zmožnost zaznavanja sladkega okusa je zagotavljala preživetje. Hkrati je zmožnost zaznavanja grenkobe pomenila mehanizem preživetja, in sicer opozorilo ob okušanju grenke hrane. Na splošno vsa grenka hrana vsebuje strupe, zato naj bi se izogibali njenemu uživanju. Sposobnost zaznavanja okusov je v človeški evoluciji tako pomenila razvoj in preživetje.

Do 17. stoletja so v Evropi za sladilo uporabljali med in sadje. Uvoz sladkornega trsa iz t. i. novega sveta po 17. stoletju je v Evropi pomenil pomemben vir sladkorja, melase in ruma, hkrati pa je uvoz trsa pomenil tudi razvoj naprednega tehničnega postopka obdelave surovine (Mintz 1997, 358). Nizka cena proizvodnje sladkorja v tridesetih letih 20. stoletja je pomenila ključen razmah njegove uporabe. V času velike depresije je poraba sladkorja na osebo narastla na najvišjo stopnjo. Nizka cena sladkorja je pomenila nizko ceno končnih proizvodov. Pojavile so se tovarne, ki so začele proizvodnjo čokoladnih ploščic, katerih prodaja je strmo narasla. Hkrati je bil to tudi čas, ko so se

spreminjale navade priprave hrane. Razvoj tehnologije je določal ritem življenja. Ženske srednjega razreda so spoznale, da so kljub razvoju tehnologije pričakovanja o njihovi vsestranskosti naraščala in ne upadala. Od žensk je družba pričakovala, da so prostovoljke, članice ženskih klubov za preživljanje prostega časa, predane matere in vedno urejene žene. Zaradi spremenjene vloge žensk v družbi se je ritual obedovanja vedno bolj poenostavljal. obroki so začeli postajati preprostejši in z manj sestavinami, uporabljati se je začela predpripravljena hrana, posledično pa je bilo tudi manj pomivanja posode. Proizvajalci hrane so kmalu našli novo tržno nišo: »hitrost«, »preprostost« in »učinkovitost« (Batchelor 2009, 84).

Dandanes posameznik redko poseže po »čistem« sladkorju. Namesto tega uživamo hrano z dodanim sladkorjem (t. i. sladkarije). Bomboni, sokovi, kruh in testenine vsebujejo sladkor in škrob, vendar psihologija razlaga, da posameznika bolj kot kemijska sestava hrane zanimata okus in tekstura hrane. Tekstura, temperatura, barva in videz so glavna vodila pri sprejemanju hrane (Levine in drugi 2003, 831S).

V diplomskem delu se bom osredinila predvsem na socialni, gospodarski in na kulturni vidik sladkorja v sodobni družbi. Zaradi negativnih posledic uživanja sladkorja se spreminja naša percepcija uživanja hrane z dodanim sladkorjem; to ima posledice v gospodarstvu, družbenem življenju in v kulturi. Predvsem zaradi vedno večjih negativnih posledic uživanja sladkorja (kot posledica časovne stiske priprave obrokov in uživanja predpripravljene hrane) je v porastu uživanje zdravih sladkornih nadomestil (primer: melasa) in t. i. superživil.

Poleg navedenih vplivov sladkorja bom v diplomskem delu izpostavila tudi zdravstveni vidik uživanja sladkorja. Abrams (1987, 38) navaja različne raziskave (Royal College of Physicians of Great Britain in Surgeon Capital of the Royal Navy, GRAS), katerih skupne ugotovitve so naslednje: uživanje sladkorja zvišuje možnost obolenja za sladkorno boleznijo in pojavom krčnih žil, povzroča peptične razjede ter obolenja črevesja in srca.

Namen dela je raziskati in ugotoviti elemente razvoja sladkorja kot družbenega, gospodarskega in kulturnega artefakta.

Osrednji del diplomskega dela bo osredinjen na pregled podatkov o razvoju in uporabi sladkorja zadnjih tristo let (pregled vloge sladkorja skozi zgodovino, razvoj ponudbe in povpraševanja gospodarstva). Temeljlil bo na pregledu statističnih podatkov, ki potrjujejo tezo o zvišanju gospodarske rasti kot posledico povečanja uživanja sladkorja.

Za nenehno gospodarsko rast skrbi sodobna potrošniška družba, ki je okrog sladkorja razvila način življenja in sistem nagrajevanja. Za zadnje bom med drugim pregledala tudi propagando spremembe kuharskih navad in zdravstvenih posledic v izbranem obdobju. Sledila bosta pregled uporabe sladkorja v 21. stoletju in poizkus napovedi smernic v prihodnosti.

Cilji diplomskega dela so:

- ugotoviti vzroke za spremembo prehranjevalnih navad v zadnjih tristo letih;
- določiti dejavnike, ki so vplivali na porast proizvodnje in uživanje sladkorja v zadnjih tristo letih;
- raziskati sodobne smernice in kulturo uživanja sladkorja ter poiskati morebitne vzporednice v zadnjih tristo letih;
- poizkus napovedi smernic prehranjevanja in uživanja sladkorja v prihodnosti.

Osrednja raziskovalna vprašanja za razvoj hipotez so:

- Kakšen vpliv in vlogo ima sladkor v sodobnem načinu življenja?
- Kako (in kateri) zunanji dejavniki vplivajo na uživanje sladkorja?
- Zakaj poraba sladkorja kljub poznavanju negativnih posledic njegovega uživanja ne upada?

Hipotezi:

- Sodobna potrošniška kultura kljub znanim negativnim posledicam uživanja sladkorja uspešno povečuje njegovo uporabo.
- Gospodarski razvoj je skozi zgodovino vplival na proizvodnjo živil, zniževal cene produktov na račun kakovosti in ustvaril moderno kulturo brezosebnega prehranjevanja.

Metode raziskovanja:

Najprej je bilo treba klasificirati in zbrati potrebne vire za začetek. Ker je tematika aktualna in v svetovnem merilu obravnavana v zadostni meri, sem največ virov pridobila v angleškem jeziku na medmrežju.

V delu bom uporabila več različnih raziskovalnih metod. Najprej metodo analiziranja in interpretiranja sekundarnih virov. Te bom črpala iz poročil mednarodnih organizacij ter člankov v revijah, knjigah in v drugih publikacijah. V prvem in drugem delu bom uporabila metodo zgodovinske analize, saj bom analizirala obdobje zadnjih tristo let in primerjala situacijo glede na zdajšnje stanje. V ta namen bom uporabila primerjalno metodo, saj bom iskala podobnosti in razlike nekoč in danes.

2 SLADKOR

2.1 SLADKOR KOT ZDRAVILO IN RAZKOŠNA DOBRINA

Pred približno deset tisoč leti se je razvilo sodobno kmetijstvo. Človek se je naučil setve in vzreje domačih živali. Sadje z domačega vrta in občasno pridobivanje medu sta zadovoljevala potrebo po sladkorju. Med je bil zelo cenjen, vendar zaradi omejene ponudbe redko uporabljen. Predstavljal je naravni vir sladkorja v koncentrirani obliki. Nekatera ljudstva so do pred kratkim ohranjala tudi 25.000 let stare metode pridobivanja medu. Primer so avstralski aborigini, katerih edini vir sladkorja je bil do pred kratkim uživanje medu iz zadka mravelj. To je pomenilo, da je povprečen aborigin letno zaužil približno eno čajno žličko medu. Aborigini so sicer v drugi polovici 19. stoletja prehranjevalne navade prevzeli od industrializiranih ljudstev, kar pomeni vključevanje velike količine sladkorja v vsakodnevno prehrano (Abrams 1987, 36).

V renesansi so sladkor uživali le najpremožnejši. Status razkošne dobrine pa je imel vse do začetka 19. stoletja. Po letu 1810 je proizvodnja sladkorja narasla, kar se je odražalo v izjemnem padcu cene – z dobrih 300 frankov/100 kilogramov leta 1815 na 64 frankov/100 kilogramov pet let pred prvo svetovno vojno (Smith 2006, 269). Sladkor je tako prešel iz razkošne v vsakodnevno dobrino (Berg in Clifford 1999, 53).

Zaradi redkosti in visoke cene se je sladkor sprva uporabljal predvsem v medicinske namene. Iz Nove Gvineje in Indije se je prenesel na Kitajsko, kjer je veljal za hranljivo snov vranice, krepitev notranje moči in za očiščevalno snov.

Zdravilne učinke sladkorja so poznali že stari Grki in Rimljani. Poznali so ga kot eksotično medicino, ki – podobno kot sol, raztopljena v vodi – pomaga pri lažšanju bolečin v trebuhu in ledvicah. Nekateri so zdravilne učinke sladkorja primerjali celo z medom. Bolj kot Grkom in Rimljanom so bili zdravilni učinki poznani perzijskim in arabskim zdravnikom. V tem obdobju so tablete obložili s sladkorjem in/ali z medom, da so pacientom prikrili uživanje tablet. Z razvojem trgovskih poti na Vzhod okoli leta 1000 se je uporaba sladkorja zelo povečala tudi v Evropi. Še vedno pa je sladkor ohranil prvotno vlogo zdravila. Veljal je za pomembno vlažilno in toplo prehransko dopolnilo ter za idealno prehrano.

Do poznega srednjega veka se je uporaba sladkorja kot hrane in zdravila zelo razmahnila. Sladkorni trs so gojili na Siciliji, Madeiri in na Kanarskih otokih. Še vedno je veljal za tistega, ki odpravlja trebušne bolečine, in dodatek, ki obogati okus vsake hrane. Po tem so Evropejci dejansko postali odvisni od uživanja sladkorja. Uporabljali so ga predvsem pri sladkanju kave in čaja ter pri pridelavi čokolade. Množični razmah uporabe pa je sladkorju odvzel njegovo zdravilno moč v zahodnem svetu. V znanstveni sferi so odkrili, da povzroča le povečanje količine zaužitih kalorij. Kljub vsemu je še naprej ostal uporaben v zdravstvu. V 18. stoletju so ga zdravniki predpisovali proti prehladu in bolečinam v prsnem košu. Podobno vlogo ima še danes. Poleg naštetega se ga uporablja tudi za pripravo zdravilnih sirupov in slajši okus tablet. Sladkor je še danes zelo pomembna sestavina v farmacevtski industriji. Kadar zraste cena sladkorja na trgu, zraste tudi cena zdravil (Goldstein 2015).

2.2 SLADKOR KOT PREHRANA IN POTREBA

V 16. stoletju smo bili v Evropi priča poplavi izdelkov iz t. i. novega sveta, med katerimi so bili tudi: koruza, krompir, paradižnik, paprika, papaja in kakav. Med najpomembnejša odkritja po Kolumbu štejemo čaj, kavo in sladkorni trs. Zadnji ima izvor na »stari celini« in so ga izvažali v novi svet, v katerem je po 17. stoletju postal osnovna sestavina sladkorja, melase in ruma, torej produktov, ki so jih prodajali v Evropo. Kadar raziskujemo vpliv sladkorja, ga moramo umestiti v kontekst raziskovanja v povezavi s preostalo prehrano. Uporaba in souporaba sladkorja sta se skozi zgodovino spreminjali.

Sladkor je sestavljen iz 99,9 odstotka čiste saharoze in je tako poleg soli ena najčistejših kemijskih snovi, ki jih človek zaužije neposredno. Zdravniki in nutricionisti ga poimenujejo tudi kot »prazne kalorije«. V to skupino poleg sladkorja spadajo tudi kava, sol, rum in tobak. Vsem pa je skupno to, da so večinoma proizvedeni v tropski Ameriki (Mintz 1997, 358–360).

Strokovnjaki ugotavljajo, da so se prehranjevalne navade v zadnjih tridesetih letih zelo spremenile. Visokopredelana in z ojačevalci okusov obdelana hrana je poceni, lahko dostopna in močno tržno oglaševana. Glavni vzrok je uporaba velikih količin sladkorja,

poleg tega pa tudi veliko maščob, soli, predelane moke in prehranskih dopolnil. Tako imenovana »hyper-palatable« oziroma superokusna hrana (sladoled, torte in bomboni) presega občutek nagrajevanja, ki je povezan z naravno in malo predelano hrano (zelenjava, sadje, oreščki). Posledica uživanja te t. i. superokusne hrane je debelost, zato so razvili hipotezo, da uživanje takšne hrane sproža zasvojenost. Sladkor pa je poleg maščobe tudi življenjskega pomena, saj v intervalih pomanjkanja hrane skrbi za obvezne rezerve. Ne glede na vse navedeno pa je uporaba sladkorja v sodobnem prehranjevanju zelo drugačna. Podobno kot imajo učinek prepovedane droge v krvnem obtoku, tudi sladkor ob nenehnem vnosu povzroča zasvojenost. Veliko prepovedanih drog je predelanih v visokokonzentrirane substance; tako postanejo močnejše in hitreje preidejo v krvni obtok. Kot primer raziskovalci predstavijo list koke, ki se lahko žveči surov ali skuha v čaj. V tem primeru je samo blago poživilo in ne povzroča odvisnosti. Ko list koke predelajo v prah (kokain), pa ta postane močna, hitro vpijajoča se in visokoodvisna substanca. Podoben proces se dogaja pri zelo sladki prehrani; danes predelana hrana vsebuje veliko sladkorja in drugih podobnih sestavin (sol, maščoba) (Goldstein 2015).

Poleg slajšega okusa hrane ima sladkor tudi druge funkcije:

- mehča gluten v moki in posledično je kruh mehkejši;
- nastopa kot antikoagulant v kremah;
- ohranja vlago v tortah in daje privlačno rjavo barvo piškotom;
- spodbuja delovanje kvasa;
- pospešuje fermentacijo v alkoholnih pijačah.

Sladkor deluje tudi kot protibakterijsko sredstvo, ki podaljšuje rok uporabe pakiranim živilom. Ugotavljamo, da je sladkor postal tesno vpet v prehranjevalno verigo in navade ne glede na dejstvo, da človek danes ne opravlja več veliko fizično napornega dela.

Danes pojemo največ tako imenovanega skritega sladkorja. Pojavlja se dejansko povsod. Raven skritega sladkorja se zvišuje, ko se človek navadi na sladek okus. Priljubljena znamka kosmičev je leta 1978 vsebovala 9,6 grama sladkorja na 100 gramov, leta 2007 pa 17 gramov na enako količino. Paradižnikova juha je leta 1978 vsebovala 2,6 grama sladkorja na 100 gramov in leta 2001 že 6,4 grama na enako količino. Dodajanje sladkorja v kosmiče za zajtrk v Veliki Britaniji se je med letoma 1966 in 1990 zvišalo za 80 odstotkov (tabela 2.1). Dodajanje sladkorja v brezalkoholne pijače pa se je v istem obdobju zvišalo kar za 260 odstotkov.

Tabela 2.1: Količina zaužitega sladkorja na osebo v Veliki Britaniji (v kilogramih) ter gibanje cen med letoma 1300 in 2010

Leto	Kg zaužitega sladkorja na osebo v VB	Maloprodajna cena sladkorja na kg (prilagojena na cene iz leta 2010)
1300		354 £
1450		304 £
1550		85 £
1650		55 £
1700	1,8	
1725	3,5	
1750	3,5	28,30 £
1775	4,9	
1800	8,5	
1825	8,0	
1850	13,0	7,10 £
1875	26,6	
1900	35,0	
1925	39,0	4,05 £
1950	44,2	3,44 £
1965	48,5	1,30 £
1983	44,5	
2010	53,0	0,90 £

Vir: Shaw (2014, 18).

Raziskava *Observer* je leta 2013 pokazala, da mladostniki na Škotskem letno popijejo 287 pločevink gaziranih sladkih pijač. Vsaka pločevinka pa lahko vsebuje tudi osem čajnih žličk sladkorja. To pomeni, da lahko mladostnik mesečno zaužije tudi do en kilogram sladkorja samo s pitjem teh pijač. Gazirane sladke pijače zaradi hitre absorpcije v želodec niti ne dajejo občutka sitosti, ki bi nas odvrčal od nadaljnega hranjenja (Shaw 2014, 17–19).

Med dobre naravne vire sladkorja sodi sadje. Banana ima približno 16 gramov sladkorja. Za primerjavo: čokoladna ploščica ima lahko do 40 gramov sladkorja, kar je skoraj dvakratnik sladkorja v banani. Poleg tega se v ploščicah skrivajo tudi večje količine maščob, sadje pa jih v večini ne vsebuje oz. jih vsebuje zelo malo. Le redko katera naravna hrana vsebuje veliko sladkorja in maščob. Izjema so oreščki in avokado. Visokopredelana hrana je brez vlaknin, vode, proteinov in drugih sestavin, ki bi upočasnile prehod sladkorja v telo. Posledično povečana količina sladkorja v krvi zviša možgansko raven zadovoljstva.

Vedenjske in možganske raziskave so potrdile možnost zasvojitve s sladko hrano. Okusna hrana (vključno z zelo sladko hrano) in prepovedane droge aktivirajo isti možganski sistem (dopamin in opiodi). Zasvojenost s sladkorjem ne vpliva samo na odrasle osebe, ampak tudi na otroke. Otroci imajo raje hrano, ki vsebuje veliko sladkorja (na primer dodatno sladkane kosmiče). Otroci kot najranljivejša skupina so tudi bolj izpostavljeni negativnim posledicam sladkorja, saj se njihovi možgani in psihološko obvladovanje čustev šele razvijajo. Raziskovalci ugotavljajo, da otroci pojedjo več sladke hrane ravno zaradi neobvladovanja čustev. Treba pa je izpostaviti, da slabe prehranjevalne navade iz otroštva lahko pomenijo motnje prehranjevanja vse življenje (Goldstein 2015).

2.3 MED PONUDBO IN POVPRASEVANJEM

Od leta 1970 je svetovna poraba sladkorja naraščala z dvoidstotno letno rastjo. Leta 2002 je poraba sladkorja dosegla raven 136,8 milijona ton. Glavni dejavnik povečevanja porabe je povečevanje svetovnega prebivalstva. Povpraševanje po sladkorju v državah v razvoju narašča in upada v razvitih državah. To pomeni vztrajno višanje povpraševanja in porabe sladkorja v državah v razvoju, kar je leta 1990 predstavljalo 75 odstotkov svetovne porabe.

V začetku devetdesetih let preteklega stoletja je manjšina držav (s Kubo na čelu) obvladovala večinski izvoz. Večinski izvoz in oskrbo s sladkorjem te države obvladujejo še danes. Kar se je spremenilo od leta 1990, je vodilni položaj. Kuba je leta 1990 izvozila skoraj četrtino svetovnega izvoza sladkorja, Brazilija pa je bila četrti največji izvoznik sladkorja (s šestimi odstotki). Brazilija je do leta 2002 prevzela položaj največje države izvoznice sladkorja (tabela 2.3).

Tabela 2.2: Največje države izvoznice surovega in rafiniranega sladkorja leta 1991 in leta 2002 (v tisoč tonah)

Rjavi sladkor				Beli sladkor			
1992		2002		1992		2002	
Kuba	5,860	Brazilija	7,674	EU	4,784	Brazilija	5,714
Avstralija	2,878	Avstralija	3,783	Kitajska	1,808	EU	4,703
Tajska	2,422	Kuba	3,136	Brazilija	1,592	Tajska	2,067
Brazilija	681	Tajska	2,137	Tajska	1,297	Indija	1,281
Mavricij	633	Gvatemala	1,097	Ukrajina	970	Kolumbija	503
Svet – skupaj	15,444	Svet – skupaj	22,660	Svet – skupaj	15,661	Svet – skupaj	21,148
Odstotek Svet – skupaj	77	Odstotek Svet – skupaj	79	Odstotek Svet – skupaj	67	Odstotek Svet – skupaj	68

Vir: Perez - Lopez in Alvarez (2005, 102).

Zaradi povpraševanja po surovem sladkorju (imenovan tudi rjavi sladkor) njegov izvoz strmo narašča. Od leta 1990 do leta 2002 se je izvoz povečal za 37,5 odstotka – s 15 milijonov ton na 22 milijonov ton. Tudi v izvozu surovega sladkorja je v devetdesetih letih preteklega stoletja prednjačila Kuba, vendar jo je kmalu zamenjala Brazilija.

Brazilijska je tako do konca 20. stoletja postala največja izvoznica surovega in rafiniranega sladkorja.

Zaradi vse večje ozaveščenosti o negativnih učinkih uživanja sladkorja je zaznati zmanjšanje povpraševanja v ZDA in Evropi ter na Japonskem. Na drugi strani pa se zvišuje povpraševanje v razvijajočih se državah – v Aziji in na Bližnjem vzhodu. Povpraševanje je premo sorazmerno povezano z naraščanjem prebivalstva in dvigom bruto domačega proizvoda na osebo. Upoštevati pa je treba tudi širši trg preostalih sladil. Tako ima sladkor konkurenco v sadnem sirupu (fruktoza) in močnih sladilih (Perez - Lopez in Alvarez 2005, 93–105). Nekateri med dejavnike povpraševanja uvrščajo tudi spremembe okusa in navade prehranjevanja (Polopolus in Alvarez 1991, 87).

Na drugi strani se raziskovalci sprašujejo, ali lahko proizvodne kapacitete omejijo rast porabe. Odgovor je ne, saj so države že zdaj samozadostne z oskrbo s sladkorjem. Edino, kar lahko vpliva na proizvodnjo, so spreminjajoče se vremenske razmere. Ob izjemno neugodnih vremenskih razmerah lahko pride do eno- ali dvosezonskega primanjkljaja, vendar ta kratkoročen primanjkljaj nikakor ne more vplivati na dolgotrajno globalno pomanjkanje.

Večina raziskovalcev si je še vedno edina, da bo svetovna proizvodnja sladkorja naraščala kljub nižanju cene produkta. Iz zgodovine je razvidno, da se proizvodnja v treh letih ne spremeni (tabela 2.3), in to kljub nihanju svetovne cene; za to obstajajo trije razlogi:

- način setve sladkornega trsa;
- kapitalsko močna proizvodna industrija sladkorja;
- nizka odvisnost svetovnega trga od večine proizvajalcev.

Ni veliko verjetnosti, da bi se ti trije dejavniki lahko v naslednjih dveh, treh desetletjih spremenili. Poleg navedenega se razvija tudi tehnologija, kar bo še dodatno pripomoglo k večji in cenejši proizvodnji. Med pomembnejše kazalnike pa raziskovalci uvrščajo tudi nacionalno podprto politiko (ta po navadi določa samozadostnost), zato je cena proizvodnje neusklajena s svetovnim trgom (Perez - Lopez in Alvarez 2005, 93–105).

Tabela 2.3: Proizvodnja sladkorja v največjih državah proizvajalkah v letih 1991–1993 in 2000–2003 (v tisoč tonah)

	Povprečje 1991–1993	Povprečje 2000–2002	Povečanje v 1.000 tonah	Povečanje v odstotkih
Brazilija	9.825,3	20.122,5	10.297,2	104,8
Indija	12.911,8	19.892,6	6.980,8	54,1
EU-15	16.826,6	17.198,4	371,8	2,2
Kitajska	7.966,7	8.193,8	227,1	2,9
ZDA	6.775,6	7.553,1	777,5	11,5
Tajska	4.383,5	5.988,4	1.604,9	36,6
Mehia	4.040,1	5.167,6	1.127,5	27,9
Avstralija	4.015,5	4.932,9	917,4	22,8
Kuba	6.232,6	3.775,6	-2.457	-39,4
Pakistan	2.506,7	2.702,4	195,7	7,8
Svet	113.904,0	134.198,5	20.294,5	17,8

Vir: Perez-Lopez in Alvarez (2005, 101).

Obstaja predpostavka, da bo povpraševanje po sladkorju v razvitih državah v prihodnosti padalo zaradi ozaveščenosti o škodljivih posledicah in večje uporabe nadomestil sladkorja. Ostaja pa odprto vprašanje, ali in kdaj bo poraba sladkorja padla pod trenutno dvo odstotno letno rast.

2.4 MED PROIZVODNJO IN PORABO

Sladkor pridobivajo iz različnih virov: iz soka javorjevega drevesa v ZDA, sladkornega trsa v Indiji, sladkorne pese v Evropi in iz čebeljega medu. Hindujska literatura o sladkornem trsu piše že 500 let pred našim štetjem. Proizvodnja sladkornega trsa je prišla z Arabci do Mediterana okoli leta 600. Sredozemsko trgovanje sladkorja v 15. stoletju so nadzorovale Benetke. Krištof Kolumb in drugi evropski raziskovalci so sladkorni trs nato ponesli na Karibsko otočje in v Avstralijo. Proizvodnja trsa na Karibih je bila zaradi podnebja idealna, hkrati pa je pomenila tudi izkoriščanje afriških sužnjev kot poceni delovno silo. Ker je bila zemlja poceni, delovna sila pa še cenejša, je cena sladkorja padla in »belo zlato« je postalo dostopno evropskemu delavskemu razredu. Napoleonove vojne (1803–1815) so začasno omejile dostop Velike Britanije do karibskega trsnega sladkorja. To je pomenilo zvišanje cene sladkornega trsa in zagon

proizvodnje sladkorne pese. Dodatno je cena sladkorja zvišala prepoved suženjstva v 19. stoletju. Lastniki plantaž so začeli uvažati poceni delovno silo iz Indije in Kitajske, kar je pomenilo demografske spremembe in temelje nekaterih etničnih konfliktov, ki trajajo še danes.

Med letoma 1700 in 1800 je bil sladkor pomemben za britansko gospodarstvo. Kot posledica industrijske revolucije se je razvilo naporno delo v tovarnah, predvsem pred razvojem strojev, ki so delo olajšali. Tudi gradnja kanalov in železnic je bila fizično za človeka zelo naporna. Sladkorni trs in njegovi proizvodi so takrat pomenili biogorivo za delovno silo (Shaw 2014, 16–18).

V začetku 19. stoletja so se kmetje v ZDA zaradi nizke cene sladkorja preusmerili v proizvodnjo donosnejšega bombaža (predvsem v južnih državah – na Floridi, v Louisiani in Texasu). Do sredine 19. stoletja se je razmerje obrnilo in tako so proizvedli do 200 tisoč ton sladkorja, do začetka državljanske vojne (1861) pa že 240 tisoč ton. Na koncu državljanske vojne so ga proizvedli samo še 5 tisoč ton, predvsem na račun opustošenja in vključevanja črnih plantažnih delavcev v vojno. Sledila je emancipacija sužnjev na jugu države. Dvig proizvodnje sladkorja je potekal zelo počasi, vse do leta 1890, ko je bila v Kaliforniji ustanovljena družba »Alameda Sugar Company of California«.

Skozi 19. stoletje je proizvodnja trsnega sladkorja naraščala v Afriki in Oceaniji pa tudi na zahodni polobli. Hkrati se je prilagajala tehničnim inovacijam in konkurirala sladkorni pesi. Na Kubi so bili priča izjemnemu porastu proizvodnje sladkorja – z 29 tisoč ton leta 1800 na 700 tisoč ton leta 1868, k čemur je pripomogla tudi uporaba prvega parnega motorja v proizvodnji trsnega sladkorja. Z vidika uporabe tehnologije pri proizvodnji sladkorja je bila Kuba bistveno naprednejša od Evrope. Sužnjelastništvo je bilo na Kubi odpravljeno šele leta 1886, 21 let pozneje kot v ZDA, kar je državi z vidika poceni delovne sile dajalo prednost pred drugimi proizvajalci.

Proizvodnja trsa v Afriki je bila omejena na Egipt in Mavricij. Letna proizvodnja trsa v Egiptu je leta 1880 dosegla 12 tisoč ton, na Mavriciju pa 115 tisoč ton. Tudi v Avstraliji je proizvodnja trsa naraščala in leta 1880 dosegla 16 tisoč ton letno. Java in Filipini so imeli sredi 19. stoletja zelo pomemben položaj v svetovni trgovini sladkorja.

Proizvodnja sladkorja v Indiji se je začela šele leta 1923, vendar je hitro nadomestila izgubo in tako v dvanajstih letih dosegla milijon ton. Ker druga svetovna vojna v Indiji ni imela vpliva, je proizvodnja sladkorja strmo naraščala in dosegla obseg treh milijonov ton leta 1963 in 13,8 milijona ton leta 1992 (Hannah in Spence 1996, 7–10).

Evropa je konec 19. stoletja postala izvoznica sladkorne pese, kar je pomenilo še povečanje konkurence za evropski in severnoameriški trg.

Na pobudo Velike Britanije je bil leta 1902 sklenjen prvi mednarodni sporazum o vzpostavitvi svobodnejšega trga za sladkor – Bruseljska konvencija. Članice so se zavezale k spodbujanju povečanju porabe sladkorja, ukinitvi izvoznih subvencij, uvedbi dajatev za uvoz pesnega in trsnega sladkorja ter k prepovedi uvoza sladkorja, ki bi se izvažal z uporabo izvoznih subvencij. Zaradi teh ukrepov je bila odpravljena navidezna konkurenčnost pesnega in omogočen vzpon trsnega sladkorja. Nesodelovanje držav v tem sporazumu je pomenilo zaprtje angleškega trga. Sporazum je veljal do leta 1920 (Gudoshnikov in drugi 2004, 311).

Vse do prve svetovne vojne je proizvodnja sladkorja hitro naraščala. Svetovna proizvodnja je obsegala 16 milijonov ton, od tega je 7,7 milijona ton predstavljala evropska sladkorna pesa. Po vojni je proizvodnja padla na 12 milijonov ton, nato pa je ponovno naraščala. Sredi dvajsetih let 20. stoletja je proizvodnja prerasla povpraševanja, kar je pomenilo padec cen (Hannah in Spence 1996, 9).

Po več neuspešnih poizkusih pogajanja za novo mednarodno uskladitev cen sladkorja v 20. in 30. letih 20. stoletja so leta 1937 končno dosegli nov mednarodni sporazum – »Mednarodni sporazum o uravnavanju proizvodnje in prodaji sladkorja« oziroma International Sugar Agreement – ISA. Sporazum so podpisale države uvoznice in izvoznice, urejal pa je nekatera pomembnejša področja, kot so na primer: zagotavljanje primerne količine sladkorja za potrošnike po zmernih cenah, uravnavanje svetovne cene z omejitvami izvoza, omejitev razvoja substitutov sladkorja, povečanje porabe sladkorja in ohranjanje nacionalnih zalog sladkorja na razumni stopnji. Druga svetovna vojna je izvajanje sporazuma zamrznila (Khan 1982, 133–137).

Padec izvoza je ponovno nastopil z drugo svetovno vojno in po koncu začel strmo naraščati. Leta 1977 je izvoz sladkorne pese v Evropi presegel 28 tisoč milijonov, kar je predstavljalo povprečje naslednjih dvajset let.

Po koncu druge svetovne vojne so države uvoznice in izvoznice podaljševale sporazum ISA ter skušale doseči stabilizacijo cen na mednarodnem trgu in doseganje izvoznih kvot. Izvajanje sporazumov je nadzirala mednarodna organizacija za sladkor, katere najvišji organ je bil mednarodni svet. Glede na dvige in padce cen sladkorja je svet spreminjal izvozne kvote in s tem uravnaval cene. Med pomembnejše sporazume po drugi svetovni vojni štejejo mednarodni sporazum leta 1953, mednarodni sporazum leta 1968, protokol o razširjenem sodelovanju leta 1975, sporazum leta 1977 in leta 1982 ter zadnji sporazum leta 1992, ki je postal bolj informacijsko stičišče kot stabilizator in regulator (Pirages in drugi 2016, 68–83).

Ugotavljamo, da je uravnavanje trgov po drugi svetovni vojni povzročilo svetovni razkol med nerazvitimi proizvajalci sladkornega trsa in delno industrializiranimi proizvajalci pesnega sladkorja. Zadnje so ščitili lastni interesi predvsem glede izvoza z različnimi sporazumi, ki so jih morale podpisati tudi nerazvite države, če so želele ostati na svetovnem zemljevidu proizvodnje sladkorja.

Sredi 90. let prejšnjega stoletja so vse države sveta, razen Nove Zelandije, Norveške in Republike Koreje, proizvajale večje količine sladkorja. Leta 1994 so proizvajali sladkor v 120 državah in ozemljih sveta. Skupna proizvodnja je znašala 110.289 milijonov ton. Od tega je bilo 31 odstotkov sladkorja proizvedenega iz sladkorne pese in 69 odstotkov iz sladkornega trsa (tabela 2.4). Proizvodnja sladkorja danes je razdeljena v tri glavne regije:

- Severna polobla – proizvodnja pese. Obseg: vzhodna in zahodna Evropa, osrednja Azija, severna Afrika in Severna Amerika.
- Ekvatorialni pas – proizvodnja trsa. Obseg: Azija, Afrika, Severna, Osrednja in Južna Amerika.
- Južna polobla – proizvodnja trsa. Obseg: Oceanija (Avstralija in Fidži), južna Afrika in Južna Amerika (Brazilija in Argentina).

Kolumbija, Havaji in Peru sladkor proizvajajo skozi vse leto. Druge države imajo obdobje od tri- do petmesečne proizvodnje, kar vpliva na sezonski izvoz sladkorja in nihanje svetovne cene skozi leto.

Pesa na severni polobli se pobira med oktobrom in decembrom, ekvatorialni trs med novembrom in aprilom, trs na južni polobli pa med majem in decembrom. To pomeni, da se zaloge sladkorja med novembrom in aprilom zvišajo, kar vpliva na znižanje cene. Po aprilu se zaloge zmanjšajo in dosežejo najnižjo raven avgusta ali septembra, kar vpliva na zvišanje cene. Leta 1994 je bilo v Aziji proizvedenih 30 odstotkov sladkorja (večinoma iz trsa), v Evropi pa 25 odstotkov (večinoma iz pese). Srednja in Južna Amerika sta skupaj proizvedli 26 odstotkov (iz trsa). V Afriki je bilo proizvedenih le 7 odstotkov sladkorja (Hannah in Spence 1996, 46–47).

Tabela 2.3: Količina proizvodnje sladkorja med letoma 1800 in 1995 in odstotkovni prikaz proizvodnje sladkornega trsa od celote (v tisočih tonah)

Leto	Skupaj	Odstotek trsa	Leto	Skupaj	Odstotek trsa
1800	245	100	1950	29,160	63
1830	572	100	1960	49,011	60
1860	1725	80	1970	72,896	60
1870	2723	63	1980	84,539	61
1880	3832	52	1990	110,894	63
1890	5716	39	1991	112,100	66
1900	8385	34	1992	117,564	67
1910	12,705	48	1993	112,377	64
1920	12,382	73	1994	110,288	69
1930	24,615	63	1995	116,000	70
1940	27,075	60			

Vir: Hannah in Spence (1996, 9).

3 RAZVOJ SLADKORJA KOT DRUŽBENO-GOSPODARSKEGA IN KULTURNEGA ARTEFAKTA

3.1 GOSPODARSKO-POLITIČNI VIDIK TRGOVANJA S SLADKORJEM

Mednarodno trgovanje s sladkorjem ima dolgo zgodovino, ki je postala pomembnejša v času t. i. kolonialnega triangel trgovanja. Triangel trgovanje je pomenilo prodajo oblačil in orožja iz Evrope v Afriko, pošiljanje sužnjev iz Afrike v Ameriki ter uvoz sladkorja in tobaka iz Amerike v Evropo. Trgovanje je strogo nadzirala britanska kraljevina, njeni privrženci pa so imeli ugodnejše pogoje v tem trgovanju.

Leta 1651 je Anglija uvedla »English Navigation Act«, pod katerim so morali proizvajalci sladkorja v britanskih kolonijah surovi sladkor dostavljati samo v angleška pristanišča. Prav tako so morali kupovati sužnje samo od angleških trgovcev. Naknadno je ista zakonodaja dvojno obdavčila tuje uvoznike sladkorja. Podoben zakon je leta 1664 sprejela francoska vlada in s tem privabila trgovce sladkorja iz francoskih Karibov v francoska pristanišča. Prav tako so bili z dvojno obdavčitvijo manj zanimivi za tuje uvoznike, predvsem za uvoz sladkorja iz nizozemske vzhodne Indije. Anglija in Francija sta že takrat tesno sodelovali druga z drugo in z gospodarskim sodelovanjem po svetu postavili temelje sodobnega kapitalističnega trga.

Sodobna zgodovina mednarodnega trgovanja s sladkorjem je bila zaznamovana z dvema poizkusoma presejanja merkantilizma z liberalizacijo trgovanja prek multilateralnih pogajanj. Oba sta bila neuspešna. Prvi poizkus je bil takoj po drugi svetovni vojni s poizkusom vzpostavitve mednarodnih organizacij, ki bi povrnile kredibilnost vojno uničenih gospodarstev. Načrti za ustanovitev »Svetovnega sveta za hrano«, ki bi stabiliziral ceno hrane in ohranjal nujno zalogo, ter »Organizacije trgovanja s sladkorjem«, ki bi povezala liberalizacijo trgovanja s polno zaposlenostjo, so zavrnili ameriški politiki, ki so branili nacionalno avtonomijo. Obema predlogoma je bila skupna ideja, da morajo trgovanje sladkorja uravnavati mednarodni dogovori – z drugimi besedami: lakote in nezaposlovanja ne morejo uravnavati tržni mehanizmi.

Leta 1947 so ZDA sprejele *Splošni sporazum o tarifah in trgovini (General Agreement on Tariffs and Trade – GAAT)*, ki je uravnaval uvozne kvote, izvozne subvencije in protekcijo ameriških kmetov. S tem so ZDA lahko ohranile delno uravnava domačega trga in bile hkrati del mednarodnega trga (Richardson 2015).

Mednarodna trgovina s sladkorjem je bolj značilna za severno poloblo, ki proizvaja sladkorno peso; ta na trgu dosega dvakratno ceno sladkornega trsa. Različni dogovori o uvoznih in izvoznih kvotah trgovanja s sladkorjem so vplivali na presežke ali pomanjkanje zalog, kar je vplivalo na dvig ali padec cen sladkorja. S padcem svetovnih cen in povečanjem izvoza so Evropa, Japonska in ZDA od začetka 70. let 20. stoletja močno zmanjšale uvoz sladkorja. V ZDA je letni uvoz padel s pet milijonov leta 1970 na en milijon ton leta 2000. Na Japonskem je uvoz padel z 2,5 na 1,5 milijona ton med letoma 1980 in 2000. Evropa je bila v 70. letih prejšnjega stoletja uvoznica približno 2,5 milijona ton sladkorja, leta 2000 pa izvoznica približno petih milijonov ton (Hoekman in Kostecki 2009, 299).

V 80. letih prejšnjega stoletja je sledil drugi poizkus liberalizacije trgovanja s sladkorjem. Oblikovala se je »Svetovna trgovska organizacija – WTO«. Sprejeli so »Sporazum o kmetijstvu«, ki je zmanjšal izvozne subvencije (ki jih je Evropa izdatno koristila), ustanovil postopek oblikovanja obvezujočih in zmanjšanja uvoznih tarif ter minimalni dostop na trg, ki ga morajo zagotavljati vse države. Kljub liberalnejšemu trgovanju s sladkorjem se je nacionalni protekcionizem nadaljeval in vladajoče elite se še dandanes spoprijemajo z najpomembnejšim vprašanjem: biti odvisen od svetovnega trga pri nakupu ali prodaji sladkorja (Richardson 2015).

Leta 2011 je mednarodno trgovanje s sladkorjem znašalo 39 milijard ameriških dolarjev. S tem je sladkor postal četrto najdražje trgovalno blago (za sojo, pšenico in za palmovim oljem). Nekateri verjamejo, da to blago skupaj s koruzo spodbuja večjo porabo mesa, rafiniranih ogljikovih hidratov, rastlinskega olja in sladil. Povpraševanje po tem blagu je postavilo oddaljene države na svetovni zemljevid proizvajalcev: soja iz Argentine, pšenica iz Kazahstana, palmovo olje in Indonezije in sladkor iz Brazilije. Kljub milijardnemu mednarodnemu trgovanju se večina sladkorja trguje znotraj posamezne države. Po podatkih o trgovanju s sladkorjem je bilo leta 2011 samo 37 odstotkov sladkorja prodanega čez mejo. Večina sladkorja je zaradi višjih cen in nižjih

transportnih stroškov ostala v državi proizvajalki. To nakazuje na pomembnost nacionalnih politik pri oblikovanju trgov poslovanja s sladkorjem.

Za vse druge proizvajalce, ki sladkor izvažajo (večinoma so to revna območja južne poloble), pa je pomembno, ali sladkor prodajajo prek svetovnega trga ali prek trgovalnih sporazumov, ki jim omogočajo prednostni dostop na tuje trge. Primer trgovalnih sporazumov je izvoz surovega sladkorja iz Mavricija (865 dolarjev/tono) in Mehike (795 dolarjev/tono) v Evropo in ZDA leta 2011. Na drugi strani pa je Gvatemala prodajala sladkor neposredno na svetovni trg in dosegla ceno 503 dolarjev/tono. Poleg načina prodaje sladkorja je pomemben tudi tip sladkorja, ki se prodaja. Rafiniran sladkor dosega od 10 do 20 odstotkov višjo ceno kot surovi sladkor (Richardson 2015).

Ugotavljamo, da na trgovanje s sladkorjem vplivajo različni dejavniki: količina sladkorja, namenjenega za trgovanje, s kom, po kateri ceni in s katerim tipom sladkorja trgovati.

3.2 OGLAŠEVANJE IN PROPAGANDA

Oglaševanje produktov je starejši pojem kot nastanek ZDA. Evropski kolonisti so prinesli idejo oglaševanja v novi svet in sprva je bila lokalno usmerjena. Leta 1705 je bil v »*Boston Newsletter*« objavljene prvi tiskan oglas za kakav, čokolado in za melaso. Čez petindvajset let je *New York Gazette* objavil prvi oglas za ameriško tovarno sladkorja ter vse vrste sladkorja in sladkih bombonov. Sredi 19. stoletja, ko so stroji proizvajali velike količine enakih produktov, so ljudje za en produkt plačali manj, kot če bi ga naredili sami. V viktorijanski dobi (1837–1901) so tovarne začele proizvajati sladkarije (bombone, čokoladne ploščice, sladkorno peno, žvečilne gumije in karamelne produkte). Med letoma 1870 in 1900 je cena sladkorja padla in tako je sladkor izgubil status razkošne dobrine. Marmelada je postala vsakodnevni del obroka delavskega razreda in sladica je postala reden obrok. Zaradi množične proizvodnje sladkih produktov so proizvajalci iskali učinkovit način predstavitve izdelkov širši množici.

Recept za uspeh vsakega produkta predstavljajo nacionalno oglaševanje (slika 3.1), atraktivno pakiranje in opazna blagovna znamka, ki loči produkt od drugih produktov. K uspehu veliko pripomore tudi način pakiranja oziroma embalaža.

Slika 3.1: Oglaševanje sladkih izdelkov leta 1887

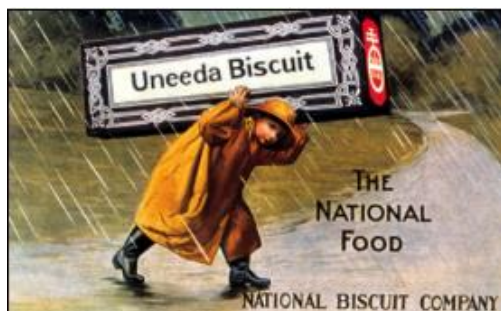


Vir: Sivulka v Goldstein (2015).

Tovarne so se vedno bolj premikale od proizvodnje k prodaji. Same so poskrbele za pakiranje in oblikovanje blagovne znamke ter vlagale kapital v prodorno nacionalno oglaševanje.

Leta 1900 so se pojavile nove smernice: oglaševanje produktov v medijih. Od takrat naprej so časopisi večino prihodkov ustvarili od oglaševanja. Nacionalne blagovne znamke so se pojavljale na regionalni in lokalni ravni. Kmalu za tem so tovarne predale oglaševalske aktivnosti strateško usmerjenim oglaševalskim agencijam. Tovarna »The National Biscuit Company« je postavila standard dobro organizirane oglaševalske kampanje s predstavitvijo produkta »Uneda Biscuit«. Določili so jasno, prepoznavno ime, čisto linijo pakiranja, ki je bila do takrat neprepoznavna, vendar zelo učinkovita pri transportu. Izbrali so izstopajočo sliko in vložili ogromne količine denarja v oglaševanje. Tovarna je enako strategijo namenila tudi za druge sladke produkte (»Fig Newtons«, »Oreos«, »Animal Crackers«) (slika 3.2).

Slika 3.2: Zgodnje oglaševanje piškotov v začetku 20. stoletja, ZDA



Vir: Roots Web (2016).

V to zgodnje obdobje oglaševanja blagovnih znamk spadajo tudi žvečilni gumiji Wrigley's, Crisco in Domino Sugar. Naštete tovarne so šle korak dlje v oglaševanju in poleg proizvodov delile kuharske knjižice, promocijska darila, najemale znane obraze v kampanjah in organizirale kuharske tečaje.

V obdobju med letom 1920 in drugo svetovno vojno so tovarne oglaševanje usmerile v ženske, saj so te opravile več kot 80 odstotkov vseh nakupov. To je tudi obdobje, ko se razvijejo novi produkti, npr. vroča čokolada. V trgovinah so začeli prodajati sladkarije ob blagajni in hkrati razširili prodajo v kioskih, tobačnih trgovinah in v večnamenskih trgovinah. Z razvojem tehnologije in zamrzovalne skrinje so se razvili novi produkti – obliti sladoled, korneti in sadne lučke. Po padcu borze leta 1929 se je oglaševanje preusmerilo v cenejši in nacionalno razširjeni medij – radio. Znani voditelji so na začetku in koncu radijske oddaje ponavljali ime proizvoda.

Med drugo svetovno vojno so pospešeno oglaševali sladkarije; primeri: »Candy is Delicious Food – Eat Some Every Day.«, »Candy is an Energizing Food.« in »Candy is a Wholesome Food.«. S tem so sladkarije promovirali kot hrano s hranljivimi sestavinami, zato so bile čokoladne ploščice (Mars, Hershey) obvezen del vojaškega paketa hrane.

Povojno obdobje je pomenilo hitro gospodarsko rast in oglaševanje sladkarij se je preusmerilo s produkta na videz; blagovne znamke se je priredilo največjim potrošnikom glede na dohodek, raso, spol in starost.

Ne smemo pa zanemariti vpliva novega medija na oglaševanje – televizije. Ta je bila najučinkovitejše sredstvo oglaševanja v povojnem času. Usmerili so se v popoldanske telenovele in se s tem približali ženskam ter v risanke in tako dosegli otroke. Oglaševanje otrokom je postalo zelo razvito po letu 1960 z McDonaldsom, ki je v reklame vnesel risane like. Sledil je razvoj oglaševanja sladkarij, ki je bil usmerjen v najmlajšo populacijo (Nestlé Quik) (slika 3.3).

Slika 3.3: Reklama za Nestlé Quik



Vir: Nesquik (2016).

Da bi preprečili pretirano oglaševanje produktov otrokom, so leta 1974 ustanovili »Children's Advertising Review Unit – CAU«. Nacionalna organizacija je skrbela, da oglaševanje, namenjeno otrokom, ni bilo zavajajoče, nepošteno ali neprimerno.

Po letu 1970 je bilo oglaševanje sladkarij ciljno usmerjeno. Prepoznavanje smernic, povečan prihodek, način življenja, mladost in spolna usmerjenost so pomenili segmentirano oglaševanje.

Mladi, urbani, beli ovratniki, imenovani tudi »Yuppie«, so bili ena izmed prvih tangiranih skupin. Leta 1980 je bilo nanje usmerjeno oglaševanje za ugledni sladoled Häagen - Dazs, prefinjeno čokolado Godiva in zvezdniško obarvani Pepsi.

Po letu 1990 je imel internet velik vpliv na oglaševalsko industrijo. Prodajna sporočila se danes pojavljajo med nanizankami, TV-oddajami ali pa so celo samostojne oddaje (Sivulka v Goldstein 2015).

Oglaševanje danes ni več »samo oglaševanje« (neosebno, naročeno oziroma plačano komuniciranje znanega naročnika, s katerim promovira določeno idejo, dobrino, storitev ali organizacijo z namenom prepričevanja in vplivanja na določena stališča), ampak nagovarja potrošnika, da z vsemi deli svojo izkušnjo s produktom, nagovarja ga h komunikaciji. Sladkarije se danes oglašujejo kot zadovoljstvo, zabava, odličnost in ljubezen.

3.3 DRUŽBENO-PSIHOLOŠKI VIDIK

Eden najpomembnejših dejavnikov razvoja družbe in prehranjevalnih navad v zgodovini je bil prihod krompirja in koruze iz Srednje Amerike v Evropo. Dokazano je, da se je populacija po prihodu teh sestavin v Evropo znatno povečala, zato je prišlo do preseljevanja ljudstev in kolonizacije ozemelj (Severne in Južne Amerike, Avstralije in Nove Zelandije). Prednost krompirja je, da raste skoraj na vsaki nadmorski višini in pobočju. V družbi pa so imela in še vedno imajo zelo pomembno vlogo sladila. Mednje štejemo med, sladkor, grozdje, dateljne, javor, kokos, korenje in koruzo. Izvor sladkornega trsa v Papui Novi Gvineji in njegovo trgovanje v druge dele sveta imata zgodovinsko-družbeni pomen – mednarodno trgovanje s sužnji. Sledil je razvoj samooskrbnega kmetijstva, na katerega še danes vplivajo proizvodni, gospodarski in politični lobiji (Wahlqvist 1992, 103–104).

V zgodovini sta imela proizvodnja in trgovanje s sladkorjem velike gospodarske in družbene posledice. V 17. in 18. stoletju so plantaže sladkornega trsa pomenile veliko bogastvo za britanske trgovce pa tudi za karibske plantaže. Barbados in Jamajka sta bila znana kot »kraljevi dragulj« zgodnjega britanskega čezoceanskega trgovanja. Proizvodnja in obdelava sladkorja sta v začetku pomenili potrebo po veliki delovni sili, za kar so izkoristili veliko sužnjev. Dobiček od prodaje sladkorja je bil velikokrat namenjen nasprotovanju odpravi sužnjev. Zaradi širjenja plantaž sladkornega trsa na Karibih je naraščalo tudi število afriških sužnjev kot delovne sile na tem območju v poznem 17. in 18. stoletju. S poceni in številčno delovno silo iz Afrike se je razvijal organizacijsko-proizvodni vidik, ki so ga v 19. stoletju z industrijsko revolucijo prenesli v Britanijo. Dobiček od prodaje sladkorja in trgovanje s sužnji sta pripomogla tudi k razvoju finančnih ustanov in kapitala, ki je podpiral industrijsko revolucijo.

Jamajka in Barbados sta bila med letoma 1627 in 1655 angleški koloniji, zato so imeli v Britaniji in na Škotskem do srede 18. stoletja že 120 rafinerij sladkorja. Bogati Angleži, ki so se vrnil domov s plantaž Karibskih otokov, so bili stereotipno označeni kot hitri povzpelniki po družbeni lestvici. Na drugi strani pa so lastniki plantaž na Karibih svoje bogastvo pretvarjali v politično moč, predvsem za ohranjanje suženjstva. Leto 1834 je zaznamovalo britansko emancipacijo sužnjev. Leta 1846 je »Sladkorni zakon« v Britaniji ukinil uvozne dajatve za vse uvoznike, ki niso bili pod britansko nadvlado. Začeli so naraščati stroški proizvodnje, na trgu pa se je pojavila tudi sladkorna pesa, ki je bila cenejša. Dobičkonosna proizvodnja sladkorja v britanskih Karibih je leta 1884 doživela hud udarec in sledil je padec cen.

Tudi danes je delo v proizvodnji sladkorja nevarno in slabo plačano. Kljub dejstvu, da proizvodnja sladkorja še danes ostaja ena najpomembnejših panog v svetu in osrednja proizvodna dejavnost Karibov, se tamkajšnje ljudstvo uspešno izogiba odvisnosti samo od te industrije (Kaufman in Macpherson 2005, 940).

Ob migracijah ljudstev je prišlo do izgube avtohtone kulinarike, saj avtohtona semena in sadike niso preživeli dolgih, čezoceanskih potovanj. Izgubila so se tudi znanja o obdelovanju površin in gojenju rastlin. Migranti se niso zavedali pomena lokalne prehrane, njene življenjske in kulturne vrednosti, še manj pa pomena raznovrstnosti v prehranjevanju. Med največje posledice obdobja kolonizacije tako namesto raznovrstnosti štejemo ponovno osvajanje ozemelj s krčenjem gozdov z namenom širjenja območij za živinorejo in sejanje žit.

Razvoj urbanih središč je prispeval k učinkoviti in hitri preskrbi s hrano (transport, logistika in skladiščenje). Razvila so se predmestja, kar je pomenilo izgubo dobrih obdelovalnih površin, na katere se je mesto nekoč zanašalo. Mesta postajajo vedno večja in čas dobave hrane se podaljšuje. Z daljšim transportom pa hrana izgublja dragocene hranilne vrednosti, zato bo v prihodnosti potrebno učinkovitejše urbano načrtovanje oskrbovalne verige. Posebno pozornost temu namenja tudi Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) (Wahlqvist 1992, 103–104).

Ko govorimo o psihološkem vidiku, mislimo predvsem na posledice, ki jih ima uživanje hrane (ali sladkorja) na naše počutje, duševno stanje in na obnašanje. Tradicionalne empirične raziskave so povezovale uživanje prehrane z vidika socialno-družbenega statusa. Danes se raziskave osredinjajo na kakovost in ne na količino prehranjevanja. Tesno se povezujejo tudi z zdravstvenim stanjem prebivalstva. Albon (2004, 409) navaja različne pristope v razumevanju pomena hrane in njenem uživanju. Med pomembnejše navaja biomedicinski, strukturalistični, materialistični, poststrukturalistični in psihoanalitični pristop.

Strukturalistični pristop npr. izhaja iz socialne antropologije in opredeljuje prehranjevanje kot družbeno nadzorovano in kulturno pogojeno dejanje. Hrana je kot koda ali jezik, skozi katerega ljudje razkrivajo skrite strukture. Ta pristop poudarja tudi različne jedi v različnih kulturah ter posebno prehranjevanje ob posebnih dnevih v letu (na primer za praznik, ob praznovanju idr.). Pomembno je tudi poznavanje simbolnega pomena, ki se skriva za vsako tradicionalno ali praznično jedjo (na primer poročna torta). Bourdieu postavi družbeni položaj v središče svojih analiz. Družbeni položaj, ki prehaja iz generacije v generacijo, vpliva na izbiro in način prehranjevanja. Prednostni okus za sladko prehrano se po njegovem mnenju prenaša iz roda v rod.

Novejše raziskave o načinu prehranjevanja in uživanja sladke hrane se uvrščajo predvsem v poststrukturalistični pristop. Ta opredeljuje posameznika kot osebo z razdrobljeno identiteto, ki se spreminja in prilagaja kontekstu, načinu življenja. Gre za tipično modernistično opredelitev, pri kateri je posameznik nenehno vpet v oblikovanje lastne identitete, biografije. Na to ima velik vpliv tudi hrana. Kot primer navaja sladko prehrano, katere uživanje odraža različne pomene. Sladkarije so in niso hrana. Redko so del obroka, vendar imajo lahko različen pomen in vlogo (na primer pomen čokolade pri obdarovanju za rojstni dan ali čokoladna jajca za veliko noč). Dvoumen pomen se razkrije predvsem ob spoznanju, da je medobročno sladkanje nezdravo, vendar po sladkarijah največkrat posežemo ravno med obroki. Dodaten pokazatelj dvoumnosti družbe je v »prikriivanju« prave vsebine za embalažo; primer so čokoladni cekini. Poststrukturalisti povezujejo prehranjevanje z družinskim življenjem. Mama, ki hrani svoje otroke, je vedno razpeta med ljubeznijo do svojega otroka in zdravjem, ko mu odreja nezdravo (večinoma sladko) prehrano. Dobra mama je tista, ki zadovolji vse otrokove potrebe, tukaj pa že lahko zaznamo potencial za čustveno izigravanje otroka,

ki hoče jesti sladkarije. Podoba dobre mame ali dobrega očeta se hitro doseže, ko starši otroku pustijo uživanje sladkarij pred obroki ali med njimi. Po drugi strani pa tudi starši sami uporabljajo sladkarije, da zapolnijo otrokov prosti čas, pritegnejo njegovo pozornost ali jih uporabijo kot sredstvo za podkupnino.

Morrison je odkril, da ima uživanje sladkarij bistveno pomembnejšo vlogo kot samo podkupovanje. Starši vidijo sladkarije kot nagrado za lepo vedenje in »napovedovalec družbene pripadnosti otroka določeni skupini«. Starši se tako zavedajo pomembnosti otrokove vključenosti v določeno družbeno skupino in kako pomembno vlogo imajo lahko sladkarije pri tem.

Vse navedene raziskave izhajajo iz predpostavke o razdruževanju in individualizaciji družinskih članov, ne pa iz družine kot homogene celice, zato so večinoma osredinjene na ženske. Veliko znanstvenikov (Grieshaber, Dixon in Banwell ter Valentine) zato nasprotuje tovrstnim teorijam, saj otrok nima nobenega glasu. Je le pasivni prejemnik hrane (ali sladkarij), odstranjen iz procesa odločanja o prehranjevanju in podrejen navadam staršev. Zagovarjajo idejo, da je otrok samostojen in da lahko odloča o prehranjevanju ter tako vpliva na družinske prehranjevalne navade. Valentine navaja, da je posebno pozornost treba nameniti povezavi med domom in drugimi socialnimi okolji, v katerih se otrok zadržuje, ter na njih graditi identiteto in prehranjevalne navade.

Tukaj imajo pomembno vlogo predvsem šola ali poletni tabori, v katerih se otroci lahko naučijo univerzalnosti, uniformiranosti in delitve. Nasprotno pa je doma, ko otrok večino spominov povezuje z dobro ali s slabo hrano. Lupton kot primer navaja slaščice, ki so s hranilnega vidika »slabe zate«, s konceptualnega vidika pa »dobre zate«, ker zadovoljujejo skrite želje. Slaščice so tako »slabe, ampak dobre«.

Malo raziskovalcev gre pri raziskovanju identitet, ki se oblikujejo pri uživanju prehrane, prek doma in šole. Finkelstein ter Martens in Warde dopolnijo tezo z razvojem kulture »obedovanja zunaj«. Restavracije so organizirane tako, da nam ponujajo zasebnost doma in hkrati družbenost javnega prostora. Gre za »kvazijavno območje«, saj se na javnem mestu ne obnašamo tako kot v zasebnosti. Če navežemo to na slaščice, je treba

poudariti, da se jih večino zaužije med hojo, na potovanjih in v kinu, tj. na način, drugačen kot pri preostali prehrani (Albon 2004, 407–413).

Povezava med uživanjem prehrane, prostorom in časom je pomembna predvsem takrat, kadar govorimo o uživanju slaščic. Določene sladice so »prepovedane« ali »omejene« zunaj določenega časa in prostora, zato so tako posebne, praznične in zaželene. Primer je čokoladno jajce za veliko noč, ki ga verjetno nihče ne jé za zajtrk sredi junija. Razvoj prehranjevalnih navad se oblikuje skozi družbene celice, v katere smo rojeni, pozneje vzgojeni in v katerih si poiščemo družbo.

3.4 KULTURNI VIDIK

Skozi zgodovino je imel sladkor pomembno vlogo in vpliv na razvoj kulture – prehranjevalne in gospodarske. V 18. stoletju je prihod sladkorja v Evropo pomenil kulturno idiosinkrazijo in uživanje nove hrane. Sladkor in sladka pijača sta postala prvi demokratični razkošni dobrini. Ne vsebujeta nujno hranljivih snovi, jih pa dnevno uživa vsakdo, tudi delovni razred. Sladkor v 18. stoletju je začel povezovati severno in južno poloblo: evropski delavci, ki nikoli niso imeli dostopa do dobrin iz daljnih dežel, so postali redni uporabniki kolonijskih proizvodov, ki so jih izdelali sužnji na tropskih plantažah. Uporabniki so postali odvisni od proizvodov iz daljnih trgov, ki so preseгли njihovo predstavo o svetu. Tako so spoznali kulturno vrednost, ki je različna od kulture domače skupnosti. Posameznik je z uživanjem teh produktov postajal zmožen izpopolnjevanja novih idealov prehranjevanja. Sledil je razvoj individualnega materializma družbe. Temeljlil je na mednarodnih blagovnih tokovih in ideji, da je zadovoljevanje posameznikovih želja temelj vsakega družbenega reda in da ima osrednji pomen vsakega življenja. Z drugimi besedami to pomeni razvoj kulture trgovanja. Želja »zahodnega« potrošnika je neizčrpna; predstavlja izvor družbenega življenja in osnovo vrednosti produktov. V tem obdobju je potrošnik nastopal kot individuum. Že konec 19. stoletja so se pojavile ekonomske, kulturne in politične agencije, ki so si vzele pravico in dolžnost zastopanja potrošnika in govoriti v njegovem imenu. Različne organizacije so postavile potrošnika v osrednjo vlogo javnega diskurza (družbeno-znanstveni diskurz, oglaševanje in propaganda, državne agencije, zveza potrošnikov, ženske organizacije, Evropska unija, okoljevarstvene skupine) (Sassatelli 2007, 39–40).

Kultura prehranjevanja je danes predvsem odraz naše izbire, na katero pa v veliki meri vplivajo dostopnost, cena in uporabnost. Mediji, reklame, izobraževalni programi in zdravstvene ustanove nam govorijo, kaj in kdaj jesti ter kaj in kdaj ne jesti. Okus, tekstura, barva, vonj in videz imajo zelo pomembno vlogo pri izbiri prehrane. Ljudje v razvitem svetu imajo danes dostop do najrazličnejše hrane z vsega sveta. Zaradi uživanja raznovrstne hrane pa se podaljšuje tudi življenjska doba ljudi. Danes zaužijemo morsko hrano (ki jo priporočajo vsi prehranski strokovnjaki) od dva- do trikrat, na Japonskem šestkrat tedensko. Glavno vprašanje, ki se tukaj zastavlja, je, ali si bo svetovno prebivalstvo sploh lahko privoščilo uživanje morske hrane v vse večjih

količinah in kako bo povečano povpraševanje vplivalo na naravo in okolje (Wahlqvist 1992, 104).

V zgodovini je sladkor pomenil vnos poceni kalorij za zaposlene z nižjimi prihodki. Tako so se sladkor in slaščice zakoreninili v globalno prehranjevalno kulturo. Na dolgi rok bo treba spremeniti prehranjevalne navade, gospodarstvo in kulturo, da bi se zmanjšala poraba prehranskega sladkorja in dvignila kakovost prehrane. Korak v to smer je argument, da ni vsa zdrava prehrana tudi dražja. Med cenejša in zelo hranilna živila se prištevata krompir in fižol. Vsebudeta namreč največ hranil na porabljeno denarno enoto. Izbira hrane in prehranjevalne navade v vsakodnevem življenju so zelo pomembne in nakazujejo na družbeno identiteto. V določenih družbah je določena hrana lahko izločena iz družbeno sprejemljivega okvira (primer neuživanja govedine v Indiji). Problem pa nastane predvsem takrat, ko potrošnik zavrača nakup zdrave hrane. Zelje, korenje, leča, fižol, riž, živalski organi in druga hranilna prehrana so cenovno ugodni, vendar tega potrošniki ne kupujejo in ne uživajo tako pogosto, kot uživajo slaščice (Goran in drugi 2014, 122).

Pregled kulture uživanja sladkorja zadnja tri stoletja je opisan v poglavju 2.4; kar je smiselno dodatno izpostaviti, pa so kulturno-etična gibanja, ki so spremljala kulturo uživanja. Z uvozom sladkorja v Veliko Britanijo se je oblikoval novi, srednji razred, ki je užival sladkor in pil kavo. Hkrati je ta srednji sloj začel oblikovati javni moralni diskurz, skozi katerega se je potem posameznik vsakodnevno odločil, kaj bo kupil, kaj bo jedel in česa ne bo jedel. Zavedna javnost se je oblikovala v kavarnah in tudi v vsakodnevniških ženskih odločitvah v gospodinjstvu. V obeh primerih je povezava med ponudbo in povpraševanjem sladkorja.

Sledilo je obdobje nasprotovanja sužnjelastništvu in zagovorniki ukinitve so izkoristili produkte iz koloniziranih plantaž. Prek njihove uporabe so v posamezniku vzbujali osebno odgovornost za zaslužjevanje. Opirali so se predvsem na sladkor, ki so ga uživali vsi, in prek njega prišli v zasebno, domače okolje. S tem so lahko podpiranja sužnjelastništva obsodili vsakogar. Kvekerski aktivisti so se osredinili predvsem na ženske, saj so bile prav one tiste, ki so kupovale produkte iz suženjskih kolonij. Označevali so jih kot prepojene in namočene v afriško kri. Bojkotiranje sladkorja, ki so ga pridelali sužnji, se je začelo leta 1790 in je trajalo vse do sredine 19. stoletja, ko je

začel veljati prost pretok proizvodov. Ta zgodnja protisuženjska gibanja pri prodaji sladkorja, bombaža in kave so zametki in smernice današnjih gibanj za pravično trgovino. Obema pa je skupno, da prikazujeta javnosti (ne)etično trgovanje, v katerem blago in potrošnika poistovetijo s trpljenjem delavca. V takšno blago so vpeti kri, znoj in solze delavca.

Iz leta 1791 je najbolj znano delo Nagovor ljudstvu Velike Britanije o primerni vzdržnosti pri uporabi zahodnoindijskega sladkorja in ruma (*An Address to the People of Great Britain, on the Propriety of Refraining from the Use of West India Sugar and Rum*). V tem delu je William Fox sladkorni trs opisoval kot produkt, »v katerem je krvavi odtis človeškega bitja«. Avtor v delu napiše, da je 500 gramov konzumiranega sladkorja enako, kot če bi pojedli 100 gramov človekovega mesa. Morton (2000) Foxovo idejo o krvavem sladkorju razširi v vegetarijanstvo in skrb za živali.

Kot je bilo že omenjeno, so imeli kvekerji pomembno vlogo pri ozaveščanju (predvsem žensk) o negativnem ozadju pridelave sladkorja. Ženske so kritično spremljale izvor sladkorja »na mizi« in bile zaskrbljene, kako suženjstvo vstopa v njihova telesa in domove. Foxova kampanja je po nekaterih ocenah pripomogla, da je vsaj tristo tisoč posameznikov opustilo konzumiranje zahodnoindijskega sladkorja (West India Sugar). Kitajski proizvajalci so nato predstavili novo podobo kozarcev sladkorja, na kateri je pisalo: vzhodnoindijski sladkor. Ni proizvod sužnjev (East India Sugar not made by Slaves); s tem so vstopili v domove, v katerih so ženske ob pitju kave vplivale na domače gospodarstvo z (ne)izbiro produktov. Sledilo je obdobje Napoleonovih vojn in bojkot je zamrl. Ponovno se je okrepil v dvajsetih letih 19. stoletja z ustanovitvijo prostodelavskega podjetja (Free Labour Company), ki je začelo trgovati z Indijo. Pomembno vlogo so imele predvsem ženske srednjega razreda kot »varuhi« družine, in sicer s tem, ko so izbirale, kaj bo ali pa ne bo na mizi. Žensko protisuženjsko gibanje je pomenilo prvo mobilizacijo ženskega aktivizma. Po suženjski emancipaciji leta 1834 so etični potrošniki bojkotirali nakup sladkorja, ki so ga proizvajali sužnji iz Kube in Brazilije (suženjstvo je bilo v državah Južne Amerike ukinjeno leta 1865). Do leta 1851 je bilo v Britaniji 26 prodajaln, v katerih niso prodajali proizvodov, ki so prihajali z zaslužjenih plantaž.

Etične odločitve imajo tudi danes pomembno vlogo pri izbiri vsakodnevne hrane. Čeprav so potrošniki kulturno in ekonomsko oddaljeni od družbenega in kulturnega okolja proizvodnje blaga, se proizvajalci zavedajo povezave med »okusom prvega sveta« in »trpljenjem tretjega sveta«. Usoda zadnjih ima posledično vpliv na spremembe prehranjevalnih in potrošniških navad »prvega sveta«. Etična vprašanja so postala med osrednjimi temami sodobne potrošniške kulture. Od leta 1960 naprej so v Britaniji začeli promovirati alternativnih kmetijsko-živilskih omrežij. V letu 1990 je bila oblikovana Fundacija pravične trgovine (Fairtrade Foundation) in konec 90. let prejšnjega stoletja tudi Združenje trgovin Britanije za pravično trgovanje (British Association for Fair Trade Shops). Pravična trgovina plačuje proizvajalcem pravične cene, omogoča jim boljše pogoje za poslovanje in dostop do trga, spodbuja organsko proizvodnjo in podporo pridelovalcem. Konec 90. let prejšnjega stoletja je med ZDA in Evropo izbruhnila tako imenovana vojna banan, ko Evropa ni hotela kupovati »etičnih banan« za dolar od treh največjih ameriških proizvajalcev. ZDA in še nekaj drugih držav Latinske Amerike se je nato pritožilo na Svetovno trgovinsko organizacijo zaradi evropskega protekcionalizma malih karibskih proizvajalcev. ZDA so kot protiukrep naložile st odstotne uvozne dajatve na ključne proizvode iz Evrope (baterije, plastiko, sir in piškote). »Vojna banan« kaže na zapleteno kombinacijo trgovine, diplomacije, vladanja in zgodovinskih povezav proizvodnje in porabe med ZDA in Evropo. Povezuje globalno (svetovni dogovori o trgovanju) in lokalno (sodobna družbena gibanja o uživanju lokalne hrane in namenjanju časa prehranjevanju) (Southerton 2011, 143–145).

V sodobnem neoliberalnem diskurzu pravične trgovine je treba upoštevati tudi zgodovinske povezave med ponudbo karibskega otočja ter povpraševanjem Evrope in Amerike. Trgovinske vojne danes so lahko prežete s kolonizacijsko krivdo, postkolonizacijsko rasistično politiko suženjstva in z zatiranjem v povezavi s trenutno aktualno politiko (Southerton 2011, 145).

V 21. stoletju ima sladkor pomembno vlogo tudi v kulinariki in umetnosti (slike 3.4 do 3.10).

Slika 3.4: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – «*Croquembouche*»



Vir: Goldstein (2015).

Dramatična piramida karameliziranih kremnih cmokov – francoski »croquembouche«. Sodobna kuharska mojstrovina s karameliziranimi sladkornimi nitkami poseblja razkošno, prefinjeno dobrino v kulinariki.

Slika 3.5: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkorna pena



Vir: Goldstein (2015).

Ameriški umetnik Will Cotton je prek fotografije zapeljive ženske s sladkorno peno v laseh raziskoval poželjenje in potrebo, ki ustvarja potrošniško družbo.

Slika 3.6: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkor in kri



Vir: Goldstein (2015).

Fotografija Shimon Attie ponazarja odnos med sladkorjem in krvjo – oba sta potrebna za naše življenje. Neravnovesje je lahko zelo nevarno (sladkorna bolezen).

Slika 3.7: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Veličastni otrok sladkorja



Vir: Goldstein (2015).

Ameriška umetnica Kara Walker je leta 2014 oblikovala skulpturo, ki spominja na egipčansko sfingo. 23-metrski kip je iz belega sladkorja in polistirena; nahaja se v zaprti rafineriji sladkorja v New Yorku. Prikazuje vlogo sladkorja v obdobju sušnjelestništva.

Slika 3.8: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Sladkor in stigma



Vir: Goldstein (2015).

Ameriški umetnik Duane Hanson je naredil fotografijo ženske, ki v samoti je sladoled. V fotografijo je ujel tudi stigmo debelosti.

Slika 3.9: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Karameliziran sladkor na platnu



Vir: Goldstein (2015).

Kitajska umetnost slikanja s karameliziranim sladkorjem je priznana kot kitajska kulturna dediščina.

Slika 3.10: Vloga sladkorja v sodobni kulinariki in umetnosti – Mešana sporočila



Vir: Goldstein (2015).

Kuharska umetnica Mary Curtis Ratcliff ustvarja okrašene torte – *Mešano sporočilo*. Z videzom torte želi izpostaviti mejo med sladkim in potlačenim. Torta na zgornji sliki je posvečena Barbari Bush, ženi nekdanjega predsednika ZDA. Perje upodablja njene bele lase, perle pa njen nakit (Goldstein 2015).

4 VLOGA SLADKORJA V SODOBNI DRUŽBI

4.1 PREHRANJEVANJE

Obstajajo različni načini za povečanje ali zmanjšanje preference po določenem okusu. Eden izmed njih je hkratno uživanje hrane z močnim ali blagim okusom, tako da se poveča ali zmanjša preferenca za prvi ali drugi okus. Psihologija razlaga, da tak način učenja uživanja hrane vpliva na našo željo po uživanju sicer nezdrave prehrane, kot sta kava in čaj. Kava ali čaj sta sama po sebi grenkega in praznega okusa, ki večini ljudi ni po godu. Novodobni uživalci so tako čaju in kavi dodali sladkor ali mleko. Postopoma, ko se okus kave in čaja poveže z okusom sladkorja in mleka, se ta napitka lahko uživa z manj ali brez dodatkov. Psihologinja Debra A. Zellner (v Logue 2014, 95) je izvedla poizkus, ki potrjuje to tezo. Študentje so pili različno sladkane zeliščne čaje. Večkrat, ko je študent pil sladkan čaj, bolj je naraščala njegova preferenca za ta čaj. A Ackroff in Sclafani (v Logue 2014, 95) ugotavljata, da nimajo vsi sladki okusi enakega učinka pri povečevanju preference po uživanju druge hrane.

Željo po uživanju sladke in nehranljive prehrane nam dodatno povečujejo televizijske reklame in oglaševanje produktov (opisano v poglavju 3.2). Tretji način vplivanja na prehranske preference je prek opredeljevanja družbene sprejemljivosti. Kot primer navajajo dodajanje sladkorja in soli določenim jedem, določeno temperaturo, na kateri se hrana pripravlja in postreže, čas dneva, kdaj se določena hrana uživa, in moralno vprašanje uživanja določene hrane. Posameznik se nauči družbeno sprejemljivega uživanja hrane prek kulture.

Dodajanje soli na sladoled ali sladkorja na pečena jajca, uživanje toplih gaziranih pijač in stročjega fižola za zajtrk večinoma velja za družbeno nesprejemljivo.

Kultura nam tudi razlaga, kaj je zdrava prehrana. Dandanes je priljubljeno uživanje raznovrstne prehrane. Van Herpen in van Trijp (v Logue 2014, 101) ugotavljata, da so se kosmiči z nalepko »Zdravo« prodajali veliko bolj kot kosmiči z nalepko »Vsebuje hranljive sestavine«.

Evolucijska zapuščina vpliva na naše prehranjevalne preference in njihove spremembe. Evolucijski razvoj je pripeljal do preferenc in nepreferenc za določen okus pod določenimi pogoji. Samo prilagodljivost nam je pomagala preživeti v naravnem okolju brez dodatnih kalorij in soli ter prepoznati hranljivo in nestrupeno hrano. Tak svet danes ne obstaja več, saj ljudje preferiramo sladko, slano in kalorično hrano, ta pa nam povzroča zdravstvene težave (Logue 2014, 95–107).

Ko govorimo o okusu za sladke izdelke, se zdi, kot da je naše vedenje programirano k njihovem uživanju. V državah z visokim bruto domačin proizvodom na osebo in lahko dostopnostjo do sladkih izdelkov je uživanje sladkih izdelkov zelo pogosto. Japonska v preteklosti ni bila znana po veliki količini zaužitih slaščic, po gospodarskem razvoju v 80. letih prejšnjega tisočletja pa je postala pravi narod slaščic. Okus za sladko nam je prirojen, kot ugotavljajo nekateri raziskovalci (Rozin in Fallon 1981). Otroci z mimiko obraza pokaže pozitiven ali negativen odziv na sladek ali kisel okus. V dobi razvoja in odrasčanja se razvijeta okus in preferenca na tisto hrano, ki nam je znana. Z drugimi besedami: mamina kuhinja je najboljša, ker smo nanjo najbolj navajeni. Poleg navajenosti na znan okus pa zaznamo okus tudi glede na prepoznavnost in kontekst zaužitega okusa. Izkušnje z uživanjem prehrane nam razvijajo občutek za primernost okusa. Kot primer raziskovalci navajajo sladek okus v sladoledu, ki je primere, in sladek okus čipsa, ki ni primeren. Kar je za nekoga sladek okus, je za drugega lahko kisel ali presladek okus. Na dožemanje sladkega okusa lahko vpliva tudi podnebni pas. Ljudem v tropskem podnebnem pasu je okus sadja drugačen kot ljudem celinskega podnebnega pasu. V tem primeru imata tudi dostopnost in že omenjena družbena sprejemljivost pomembno vlogo. Določeno hrano sprejmemo in se je navadimo prek njenega okušanja ali okusa in kratkoročnih fizioloških posledic uživanja. Booth (v Gilbert 2013, 23) ugotavlja, da se naš tek in naše zadovoljstvo z določeno hrano razvijeta skozi učenje o njenih vrednotah z večkratnim uživanjem. Neznano hrano ali obrok povežemo z drugo hrano, ki smo jo uživali zraven. Sladica velja za zadovoljstvo, če jo zaužijemo za določenim obrokom, in nam da občutek sitosti. Škrob je tisto hranilo, ki nam da ta občutek kmalu po zaužitju. Ob uživanju naravnih maščob in beljakovin pa traja dlje, da občutimo sitost, zato večkrat posegamo po škrobnih izdelkih.

Tudi družbeni vpliv ima pomembno vlogo pri izbiri prehrane. Kot primer navajajo nagrajevanje otrokovega vedenja. Če se bo otrok lepo obnašal v trgovini, bo na koncu deležen nagrade v obliki čokoladne ploščice. Manj pa je znano dejstvo, da nagrajevanje z določeno hrano povečuje naklonjenost k tej hrani. Birch (v Gilbert 2013, 23–24) je izvedla poizkus, ko je 64 od tri- do petletnim otrokom dala prigrizke kot nagrado v določeni situaciji. Otrokom se je povečala preferenca po teh prigrizkih. Ko je otrokom dala prigrizke, ki niso bili povezani z določenih nagrajevanjem in družbenim situacijam, se preferenca po teh prigrizkih ni spremenila. Starši, ki se pritožujejo nad otrokovo željo po sladkih izdelkih, to sami krepijo s sladkim nagrajevanjem njihovega obnašanja. Podobno nekateri starši izkoriščajo določeno hrano, po večini zelo hranljivo in nezanimivo za otroka, da po uživanju te dobijo nagrado. Klasičen primer je poved: »Pojej špinačo in potem dobiš čokolado.« Učinek je po navadi ravno nasproten in otrok naslednjič še manj rad je to hrano (Gilbert 2013, 21–25).

Med najpomembnejša dejavnika vpliva izbire hrane in pijače pa štejemo tudi samodisciplino (oziroma samonadzor) in impulzivnost (kompulzivno preobjedanje). Za ohranjanje samodiscipline sta potrebni zbranost in energija. Še najbolj nedolžna stvar, kot je upiranje skušnjavi ponujene čokolade, lahko vpliva na posameznikovo zmožnost opravljanja vzdržljivega fizičnega dela. Veliko znanstvenikov namreč ugotavlja, da je to eden izmed razlogov, zakaj človek v stresni situaciji poseže po starih, nezdravih navadah (kajenje, uživanje drog). Spoprijemanje s stresom izčrpava našo samozavest in za seboj pušča ranljivost ob situacijah, ki zahtevajo samodisciplino (na primer ponovno uživanje drog). Vir za samodisciplino se obnavlja v spancu, počitku ali ob sprostitvi.

Baumeister navaja, da je moč za samodisciplino odvisna predvsem od stanja glukoze v krvi. Ugotavlja, da je bila raven glukoze v krvi nižja pri tistih, ki so izvajali samodisciplinirane dejavnosti, kot pri tistih, pri katerih opravljanje dejavnosti ne zahteva samodiscipline. Osebam, ki so popile sladko pijačo, se je samodisciplina izboljšala v primerjavi s tistimi, ki so popili pijačo s podobno sladkimi, umetnimi sladili. Uživanje sladkorja pomaga pri samodisciplini, zato je večja verjetnost, da ljudje pod stresom bolj hrepenijo po sladki prehrani. Spet drugi znanstveniki pa se opredeljujejo bolj v smeri glukoze kot povoda pričakovanja pozitivnih rezultatov. Kot primer navajajo okušanje (ne uživanje) sladke hrane, ki poviša športne zmogljivosti (Redish 2013, 138–139).

Impulzivno preobjedanje s sladko hrano je začaran krog, ki se začne z vzdrževanjem uživanja določene hrane. Nato nastopi občutek hrepenenja po določeni hrani, večinoma po ogljikovih hidratih, čokoladi in po slaščicah, kar vodi v kompulzivno preobjedanje. Posledice so lahko debelost in motnje v prehranjevanju (Avena in Hoebel 2012, 206).

4.2 ZDRAVSTVENI VIDIK UŽIVANJA SLADKORJA

Kot ugotavljajo znanstveniki, določena hrana (med drugim tudi hrana, ki vsebuje sladkor in druga močno predelana hrana) lahko pri nekaterih ljudeh sproži odvisnost, ta pa lahko vodi v kompulzivno preobjedanje. Še vedno ni popolnoma raziskano, katera je tista sestavina (ali več sestavin), ki povzroča odvisnost, vendar so si znanstveniki edini, da je sladkor lahko ena izmed njih. Raziskave v tej smeri so pomembne, predvsem z vidika dragega javnega zdravstva, ki zdravi to odvisnost (Goldstein 2015, 3).

Izraz »sladkor« se v večini primerov uporablja kot sopomenka za saharozo in se nanaša na proizvode iz sladkornega trsa ali pese. Do leta 1800 so večino sladkorja proizvajali iz trsa, do leta 1990 pa je bila večina (60 odstotkov) proizvedena iz sladkorne pese. Zadnjih dvajset let je v ZDA in drugih državah visokofruktozni koruzni sirup (HFCS) nadomestil sladkor. Poraba saharoze stagnira, medtem ko vsesplošna poraba sladkorja narašča, predvsem zaradi uživanja HFCS. Sladkor je razdeljen v dve podskupini: na tisto, pri kateri je sladkor strukturna sestavina živila (sadje, zelenjava), ter na mono- in disaharide, ki so prehrani in pijači dodani pozneje. Predvsem uživanje zadnjih vpliva na zdravstvene posledice

Sladkor vsebuje veliko kalorij. Uživanje kalorij (sladkorja ali maščob) športno neaktivne populacije pomeni prekomeren vnos energije, ta pa pripomore k epidemiji »globelosti« (globalne debelosti) in z njo povezanih kroničnih obolenj. Dodatno sladkor pomeni vnos samo energije – »praznih kalorij«, kar lahko povzroči hranilno neustreznost in ponovno zdravstvene posledice. Sladkor je ena izmed prehranskih sestavin, ki vplivajo na debelost v moderni, sedeči družbi; tako vpliva na kronična obolenja, povezana s prehrano. Sladkor vpliva na energijsko vsebnost prehrane. Z uživanjem sladke prehrane se dvigne raven zaužite energije, kar vpliva na hormonske in metabolične spremembe (inzulin in glukoza). Te spremembe povzročijo razvoj

metaboličnega sindroma, ki je osnova za razvoj sladkorne bolezni, visokega krvnega tlaka, obolenj srca in drugih kroničnih bolezni.

Debelost je ena izmed najbolj razširjenih bolezni sodobnega človeka in načina življenja. Ta bolezen večinoma prizadene osebe z nižjim in s srednjim dohodkom v urbanih naseljih v srednje in višje razvitih gospodarstvih. Je tudi prisotna v državah z nižjim bruto domačim proizvodom kot posledica epidemiološke in prehranske tranzicije držav. Po izvedenih analizah WHO sta debelost in prekomerna teža med glavnimi vzroki smrti in invalidnosti. Raziskave kažejo, da naš tek ne zna zmanjšati vnosa druge prehrane na račun zaužite zelo sladke in mastne hrane, da bi ohranil energijsko razmerje v telesu. Redno uživanje energijsko bogatih prigrizkov in sladkih pijač vodi v pasivno preobjedanje, kar pa vpliva na povečanje telesne teže. Če bi zmanjšali uživanje tovrstne hrane in prigrizkov, bi telo naravno ohranjalo zdravo energijsko ravnovesje in telesno težo (Pinstrup - Andresen in Cheng 2009, 63–65).

»Sladke polemike« so se začele leta 2002, ko sta Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) ter Organizacija za prehrano in kmetijstvo Združenih narodov (FAO) začeli strokovne pogovore o prehrani, prehranjevanju in o fizični aktivnosti, ki bodo preprečile kronična obolenja, povezana z uživanjem tovrstne prehrane. Njihovo poročilo (št. TRS 916) raziskuje vpliv uživanja sladke prehrane in fizične aktivnosti na kronična obolenja ter postavlja znanstveno podlago za preprečevanje razvoja negativnih posledic. Kot odgovor na globalno epidemijo razvoja sladkorne bolezni in debelosti TRS 916 priporoča zmanjšanje vnosa dodatnega sladkorja za deset odstotkov (glede na dnevni vnos vseh kalorij). Države proizvajalke in izvoznice sladkorja so takoj izrazile skrb o posledicah tega priporočila na prihodnost svetovnega trga. Priporočilo je takoj postalo osrednja razprava prehranske skupnosti, industrije proizvajalcev sladkorja in strokovnjakov kmetijske politike. Ustvarila sta se dva nasprotujoča si pola: na eni strani zagovorniki zdravega načina prehranjevanja in življenja, na drugi strani pa gospodarske posledice omejevanja uživanja sladkorja. Kljub vsem polemikam, ki jih je sprožil TRS 916, je 191 držav leta 2004 sprejelo globalno strategijo WHO o omejevanju kroničnih obolenj z zdravim prehranjevanjem in s fizično aktivnostjo. To je tudi pomenilo sprejetje omejitve uživanja sladkorja na deset odstotkov celotnega vnosa kalorij. Večina držav zdaj izvaja to strategijo prek različnih nacionalnih politik, s katerimi skušajo preprečiti debelost, sladkorno bolezen in druge s tem povezane kronične bolezni. Ena

izmed predstavljenih alternativ je preusmeritev podpore iz proizvodnje sladkornega trsa v proizvodnjo živil z večjo hranilno vrednostjo, kot sta na primer sadje in zelenjava. Ena izmed alternativ je tudi ohranitev proizvodnje sladkornega trsa, ki pa se nato uporabi kot biogorivo, kar predstavlja zmagovalno kombinacijo za proizvajalce in nacionalno politiko (Pinstrup - Andresen in Cheng 2009, 63–65).

V poznih 60. in 70. letih prejšnjega stoletja je postalo opozarjanje na negativne posledice uživanja sladkorja nekaj običajnega, skoraj modno in trendovsko. Američan Robert Choate, prehranski reformator, je sprožil pravo revolucijo, ko je izjavil, da bi bilo zaužitje kartonske škatle kosmičev bolj zdravo kot pa zaužitje njene vsebine (v Oakes 2004, 100). Trdil je, da je ameriška mladina postala zasvojena s sladkornimi produkti (brez vitaminov in hranilne vrednosti), kar je industrija spretno izkoriščala. Javnost je takrat postala pozorna na ozaveščanje o negativnih posledicah uživanja sladkih proizvodov. Še korak dlje je šel znanstveni kritik John Yudkin z Univerze v Londonu. V svoji knjigi *Sladko in nevarno (Sweet and Dangerous)* iz leta 1972 je navajal, da uživanje sladkorja vpliva na razvoj koronarne bolezni v družbi. Poleg srčnih obolenj uživanje sladkorja vpliva tudi na razvoj drugih obolenj: rakava obolenja, protin (putika), obolenja jeter, debelost, hitra umrljivost, pomanjkanje hranljivih snovi, hipoglikemija, duševne bolezni, težave z vidom in s kožo, prebavne motnje, čir, sladkorno bolezen in karies. Yudkin je navajal, da uživanje saharoze zvišuje raven sladkorja v krvi. Danes vemo, da obstajajo drugi ogljikovi hidrati, ki zvišajo raven sladkorja v krvi še bolj kot sladkor.

Leta 1975 je William Dufty izdal najodmevnejšo knjigo, ki predstavlja sladkor v najslabši luči: *Sladki bluz (Sugar Blues)*. Sladkor je opisal kot nadlogo človeštva. Ta je po njegovem mnenju vzrok za razvoj različnih duševnih bolezni, kot so: shizofrenija, odvisnost in alkoholizem. Uživanje sladkorja je bil po njegovem mnenju tudi vzrok za čarovništvo izpred par sto let. Tudi razvoj črne kuge razlaga kot morebitno posledico uživanja sladkorja (kar je ravno nasprotno z znanim dejstvom, da so nekateri zdravili črno kugo z uživanjem sladkorja). Poleg črne kuge pa je uživanje sladkorja po Duftyju vplivalo tudi na razvoj tuberkuloze, samomorilnosti, epilepsije, kriminala, ločitev, plešavosti, impotence, krčnih žil, driske in zaprtosti, napenjanja, hemoroidov in rakavih obolenj (Oakes 2004, 99–103).

Danes koncept prehranske verige zajema celoten vidik »z vrta na krožnik«. Ta koncept se začne s semenom, z zemljo, vodo in s podnebjem ter konča z raziskovanjem vpliva hrane na zdravje, s hranilno vrednostjo ter z dobrobitom posameznika in družbe. Osnovno načelo tega koncepta je, da dobro ozaveščeni potrošniki izberejo hrano, ki jim da največ za njihov denar. Proizvodnja hrane ima danes tako bistveno večje posledice kot samo na gospodarstvo. S tem mislimo tudi na zdravstvene in hranljive posledice uživanja prehrane na celotno družbo. Kot primer navajajo posameznika, ki se spozna na fitokemikaljsko vrednost jagodičevja in bo za to prehrano pripravljen plačati višjo ceno. Povpraševanje po zdravi in hranljivo polni prehrani tako vpliva na dobavo in ceno teh proizvodov.

5 SKLEP

Če bi danes primerjali količino zaužitega sladkorja s količino zaužitega medu, bi razmerje lahko opisali kot žlička medu na kilogram »namiznega belega sladkorja« (Mintz 1997). Razlika med njima pa je zelo velika. Med je že v preteklosti veljal za dragoceno dobrino polnega okusa in arome. Sladkor na drugi strani nima ničesar, razen sladkega okusa. Vendar je ravno zaradi sladkorja prišlo do »demokratizacije« okusov. Dobili smo množično proizvodnjo tovarniške prehrane, ki naznanja ero moderne dobe. Vzpon sladkorja je zaznamovalo samo eno dejstvo – njegov okus, h kateremu lahko dodamo katero koli živilo. Uporablja se ga lahko v vsaki hrani ali pijači kot sladilo in nič več kot to. Med, palmov in javorjev sladkor ter druga sladila so še vedno v uporabi, vendar ne predstavljajo konkurence sladkorju. Omenjena sladila so lahko konkurenca le med seboj, ne pa tudi sladkorju.

Sladkor je bil vsaj pet stoletij povezan z bolečino in s trpljenjem milijonov ljudi (sužnjev), zato bi nanj lahko tudi gledali kot rdeče in ne belo obarvanega. Milijoni sužnjev so izgubili svoja življenja na plantažah; groba ocena je 13,5 milijona Afričanov in Afroameričanov. Čeprav je bilo v ZDA sužnjelastništvo bolj povezano s proizvodnjo bombaža, pa je trgovanje s sužnji na plantažah sladkornega trsa veliko bolj dobičkonosno. Medtem ko se je v novem svetu predavalo o univerzalni človekovi svobodi, je bilo na drugi strani sužnjelastništvo ravno njen posmeh. V obdobju državljanske vojne med severom in jugom ZDA so sužnji postali bolj običajni del družbe.

Okus sladkorja pri skoraj vseh ljudeh sproži podoben občutek – željo po še. Način, kako se naše telo odzove na sladkor, lahko obudimo kadar koli. To pa lahko povzroči vzorec obnašanja, ki lahko preraste v navado. Človeško sprejemanje sladkorja je univerzalno, tudi noben predsodek ali tabu ni povezan s sladkorjem, kot je v nekaterih kulturah na primer uživanje mesa. Preferiranje sladke prehrane ni samo stvar človekovih genov, čeprav je zelo močno. Ljudje se odzovejo podobno zadovoljno, ko zaužijejo sladkor, in otroci so vsepovsod enako navdušeni, ko dobijo sladko pijačo. Nekateri temu pravijo pojav »sladkega zoba«.

Poleg genetike in »sladkega zoba« pa imajo na količino zaužitega sladkorja zelo pomemben vpliv tudi gospodarski in družbeni dejavniki. V državah, v katerih je uživanje sladkorja veliko, nacionalne vlade ta produkt obravnavajo kot politično temo, podobno kot alkohol in tobak. Multinacionalke in vlade dobro služijo na račun »odvisnosti od sladkorja« in poceni žetve v tropskih krajih. Sladke kalorije so poceni in se jih lahko zapakira v različne embalaže. Tudi v kulinariki ima sladkor dostop do vseh živil, tj. zaradi preprostega okusa, ki se lahko kombinira s katero koli hrano.

Sladkor je bil pred letom 1800 razkošna dobrina, dostopna le najbogatejšim. Po tem letu pa je postala nerazdružljiva sestavina produktom iz novega sveta – kavi, čaju in čokoladi. Dodajanje sladkorja kavi in čaju so izumili v Evropi. Čokolada je bila do leta 1879 napitek, nato pa so izumili način vmešavanja masla in posledično proizvodnjo čokoladnih tablic. V sodobnem času je postala pijača »Coca Cola« vir sladkorja in kofeina. Ravno pri tej pijači pa se je izkazalo, kako lahko sladkor vpliva na politiko. ZDA so ugotovile, da je sladkor dobro orožje nadziranja preostalih družb, predvsem z uvajanjem tarif in kvot za nagrajevanje in sankcioniranje.

Zadovoljstvo ob uživanju sladkorja se izraža tudi v našem jezikoslovju. Sladke besede večinoma enačimo z ljubezenskimi: »medek, kolaček, cukrček« (*Honeyboo, Sweetheart, Muffin, Sugar Daddy*),. To je postalo tako naravno, da se niti ne sprašujemo, zakaj je tako. Simbolični in metaforični pomeni sladkorja v vsakodnevnem življenju so postali družbeno sprejeti (primer: sladko življenje lahko pomeni, da nekdo živi lagodno življenje ali pa da zaužije veliko sladke hrane). Tudi v kulturi (risarstvo in kiparstvo) se uporablja sladkor. Velike skulpture in kipe so evropski umetniki povzeli po umetnikih z Bližnjega vzhoda.

Hrepenenje in želja po uživanju sladkorja ostajata nespremenjena še danes. Se je pa spremenila vloga sladkorja v zadnjih petdesetih letih. Status osrednjega sladila izgublja predvsem zaradi negativne spremljajoče publicitete (debelost, sladkorna bolezen). Predvsem razviti svet vlaga veliko sredstev v razvoj nekaloričnih sladil (primer *stevia*), ki jih uživajo bolniki ali pa zdravstveno ozaveščeni posamezniki. V ZDA se je v zadnjih tridesetih letih pojavil še en konkurenčen proizvod sladkorju, tj. visokofruktozni koruzni sirup. Znanstveniki ugotavljajo, da je *stevia* v primerjavi z obema, namiznim belim sladkorjem in s koruznim sirupom, bolj zdrava. Najbolj izpostavljeno in z

najdaljšo tradicijo pa je rivalstvo med trsnim in pesnim sladkorjem. Tudi v prenesenem pomenu – eno predstavlja tropsko, drugo celinsko podnebje. Pesni sladkor trenutno predstavlja le petino svetovne proizvodnje sladkorja, vendar se odstotek že počasi dviguje.

Namen diplomskega dela je bil raziskati in predstaviti elemente razvoja sladkorja kot socialnega, gospodarskega in kulturnega artefakta. Skozi delo sem predstavila zgodovinski pregled razvoja in proizvodnje sladkorja zadnjih tristo let. Pregledala sem tudi kulturni vidik, predvsem vpliv sladkorja na razvoj družbe in prehranjevalnih navad ter se dotaknila tudi sodobne umetnosti. Nezanemarljiv pa je v sodobni družbi predvsem zdravstveni vidik uživanja sladkorja, ki sem ga tudi predstavila.

Skozi delo sem sledila predstavitvi tem, ki se nanašajo na dani hipotezi. Obe hipotezi lahko delno potrdim.

1. Sodobna potrošniška kultura kljub znanim negativnim posledicam uživanja sladkorja uspešno povečuje njegovo uporabo.

Sodobna potrošniška kultura razvija produkte, predvsem nekalorične nadomestke sladkorju, tj. sladila, ki bodo z vedno večjo ozaveščenostjo prebivalstva lahko nadomestila uporabo trsnega in pesnega sladkorja ter vedno bolj prisotnega koruznega sirupa. Multinacionalke, ki proizvajajo sladkor, ostro nasprotujejo pojavu negativnih posledic uživanja sladkorja. Strokovna sfera pa ne more z gotovostjo potrditi, da je prav sladkor tista sestavina v hrani ali pijači, ki samostojno ali v povezavi z drugimi sestavinami povzroča odvisnost od tega živila, kar v primeru preobjedanja in fizične neaktivnosti lahko vodi v kronična obolenja (debelost, sladkorna bolezen).

2. Gospodarski razvoj je skozi zgodovino vplival na proizvodnjo živil, zniževal cene produktov na račun kakovosti in ustvaril moderno kulturo brezosebnega prehranjevanja.

Zgodovinsko gledano, je prihod sladkorja na »staro celino« pomenil razvoj nove kulture uživanja hrane in pijače. Ta dobrina je bila sprva dosegljiva samo najbolj privilegiranim. Zaradi uvažanja sladkorja v Veliko Britanijo pa je prišlo tudi do gospodarskega razvoja – razvoj strojev za rafinerijo. To so zametki gospodarske revolucije. Cena surovine (sladkorja) se je zniževala predvsem na račun dajatev in tarif, s čimer države uvoznice vplivajo na domače in konkurenčne uvoznike dobrin. Potrdimo pa lahko trditev, da se je skozi zgodovino razvila kultura brezosebnega prehranjevanja; delno ima tudi sladkor vpliv na to. Ženske so se po industrijski revoluciji zaposlovale, s čimer jim je ostalo manj časa za pripravo obrokov; tako so posegle po predpripravljeni hrani. Tovrstna hrana pomeni predvsem odsotnost razmišljanja in druženja ob kuhanju ter uživanje nenaravnih snovi, včasih tudi škodljivih.

6 LITERATURA

- Abel Hinman, Mary. 1906. *Sugar as Food*. Washington: Government Printing Office. Dostopno prek:
https://books.google.si/books?id=EusHnYnBxVgC&pg=PA30&dq=sugar+in+the+food&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar%20in%20the%20food&f=false (15. avgust 2016)
- Abrams, H. Leon, Jr. 1987. *Hominid proclivity for sweetness: An anthropological view*. *Journal of Applied Nutrition*, 39(1): 35–41.
- Albon, J. Deborah. 2005. *Approaches to the study of children, food and sweet eating: A review of the literature*. *Early Child Development and Care*, 175(5): 407–17.
- Avena, M. Nicole in Bertley G. Hoebel. 2012. Sugar and fat bingeing have notable differences in addictive-like behavior V *Food and Addiction. A comprehensive handbook*, ur. Brownell, Kelly D. in Mark S. Gold, 206. Oxford: Oxford University Press. Dostopno prek:
https://books.google.si/books?id=6ARpAgAAQBAJ&dq=impulsive+sweets+consumption&hl=sl&source=gbs_navlinks_s (18. avgust 2016)
- Batcchelor, Bob. 2009. *American Pop. Popular Culture Decade by Decade*. London: Greenwood Press. Dostopno prek:
https://books.google.si/books?id=9bBzCgAAQBAJ&pg=RA1-PA339&dq=sugar+in+popular+culture&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar&f=false (12. julij 2016)
- Berg, Maxine in Helen Clifford. 1999. *Consumers and Luxury: Consumer Culture in Europe 1650–1850*. Manchester: Manchester University Press. Dostopno prek:
https://books.google.si/books?id=7n27AAAAIAAJ&pg=PA54&dq=sugar+as+luxury&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjWjOji_9nNAhVFiSwKHb4rARcQ6AEIQTAE#v=snippet&q=sugar%20and%20coffee&f=false (14. avgust 2016)

- Bozyk, Pawel. 2012. *Globalization and the Transformation of Foreign Economic Policy*. Aldershot: Ashgate Publishing Limited. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=KVw85lp99BwC&pg=PA98&dq=sugar+agreements+after+second+world+war&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjA5pebwejNAhUGaxQKHxWqAYQQ6AEIJDAB#v=onepage&q=sugar%20agreements%20after%20second%20world%20war&f=false> (7. avgust 2016)
- Cooper, Lee B. in Wayne S. Haney. 2012. *Rock Music in American Popular Culture: Rock'n'Roll Resources*. London: Routledge. Dostopno prek: https://books.google.si/books?id=Z8L-Ep6SQ1UC&pg=PA118&dq=sugar+in+popular+culture&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar&f=false (15. avgust 2016)
- European Commission. 2016. *Agriculture and Rural Development*. Dostopno prek: http://ec.europa.eu/agriculture/sugar/index_en.htm (1. avgust 2016)
- Fakhri, Michael. 2014. *Sugar and the Making of International Trade Law*. Cambridge: Cambridge University Press. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=SFREBQAAQBAJ&pg=PA7&dq=sugar+as+luxurious+good&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwi3hNL0-tNNAhWHiCwKHQ47Cm8Q6AEIKTAC#v=onepage&q=sugar%20as%20luxurious%20good&f=false> (8. avgust 2016)
- Gilbert, Sara. 1985. *Pathology of Eating. Psychology and treatment*. New York: Routledge. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=Ef8hAQAAQBAJ&pg=PT32&dq=sugar+eating+psychology&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwj-ot2roozOAhXI7xQKHVmfAbcQ6AEIGjAA#v=onepage&q=sugar%20eating%20psychology&f=false> (17. julij 2016)

- Goldstein, Darra. 2015. *Sugar and Sweets*. Oxford: Oxford University Press. Dostopno prejk: <https://books.google.si/books?id=XPNgBwAAQBAJ&pg=PT91&dq=advertising+sugar&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjI-LacwfjNAhWBbhQKHdeDCnAQ6AEIRTAF#v=onepage&q=advertising%20sugar&f=false> (1. avgust 2016)
- Goran, Michael I., Luc Tappy in Kim-Anne Le. 2014. *Dietary Sugars and Health*. New York: CRC Press. Dostopno prejk: <https://books.google.si/books?id=02hYBQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=sl#v=onepage&q&f=false> (14. avgust 2016)
- Gudoshnikov, Sergey, Lindsay Jolly in Donald Spence. 2004. *The World Sugar Market*. Abington: Woodhead Publishing Limited. Dostopno prejk: <https://books.google.si/books?id=AwakAgAAQBAJ&pg=PA311&dq=international+sugar+agreements&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwiy1Yv7uufNAhWBnhQKHavVuDRI4ChDoAQgqMAE#v=onepage&q=international%20sugar%20agreements&f=false> (14. avgust 2016)
- Hannah, A.C. in Donald Spence. 1997. *The International Sugar Trade*. New York: John Wiley & Sons, inc. Dostopno prejk: <https://books.google.si/books?id=amgQBMT0UjkC&pg=PA46&dq=sugar+trade+from+New+World&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwiRhipiViuLNahXFbhQKHQXPBwYQ6AEIYDAH#v=onepage&q=sugar%20trade%20from%20New%20World&f=false> (1. avgust 2016)
- Hoekman, M. Bernard in Michael M. Kosteci. 2009. *The Political Economy of the World Trading System: The WTO and Beyond..* Oxford: Oxford University Press. Dostopno prejk: <https://books.google.si/books?id=YWIVDAAAQBAJ&pg=PA299&dq=economy+of+sugar+trade&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwih8JHlxffNAhXDwxQKHhL4DYQQ6AEIRDAAE#v=onepage&q=economy%20of%20sugar%20trade&f=false> (15. julij 2016)

- Kessler, A. David. 2013. *How Food Is Fooling You*. New York: Roaring Book Press. Dostopno prek:
https://books.google.si/books?id=epEciYMCLbsC&printsec=frontcover&dq=sugar+in+the+food&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar%20in%20the%20food&f=false (2. avgust 2016)
- Khan, K. R. 1982. *The Law and Organisation of International Commodity Agreements*. The Hague: Martinus Nijhoff Publishers. Dostopno prek:
<https://books.google.si/books?id=H1qymW-ArcEC&pg=PA129&dq=international+sugar+agreements&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwiMwoOVuufNAhVI8RQKHVDMDAwQ6AEIXjAI#v=onepage&q=international%20sugar%20agreements&f=false> (2. julij 2016)
- Levine, Allen S., Catherine M. Kotz in Blake A. Gosnell. 2003. *Sugar and fat from genes to culture*. *Journal of Nutrition*, 831S–834S. Dostopno prek:
<http://webs.wofford.edu/pittmandw/psy330/papers/831S.pdf> (13. julij 2016)
- Logue, W. Alexandra. 2015. *The Psychology of Eating and Drinking. Fourth Edition*. New York: Routledge. Dostopno prek:
<https://books.google.si/books?id=yi6cBQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=sl#v=onepage&q&f=false> (7. avgust 2016)
- McCabe, Baghdiantz. 2014. *A History of Global Consumption*. New York: Routledge. Dostopno prek:
<https://books.google.si/books?id=46FeBAAAQBAJ&pg=PA53&dq=sugar+as+luxurious+good&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwi3hNL0-tNNAhWHiCwKHQ47Cm8Q6AEIMTAD#v=snippet&q=sugar&f=false> (15. avgust 2016)
- Mintz, W. Sidney. 1997. *Time, sugar and sweetness*. V *Food and Culture: A Reader*, ur. Counihan, Carole in Penny Van Esterik, 91–103. London: Routledge.

- Nesquik. 2016. *Our History*. Dostopno prek: <https://www.nesquik.com/our-story/> (18. avgust 2016).
- Oakes, E. Michael. 2004. *Bad Foods. Changing Attitudes About What We Eat*. New Brunswick: Transaction Publishers. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=xaH1IONLghgC&printsec=frontcover&hl=sl#v=onepage&q&f=false> (4. avgust 2016)
- Perez-Lopez, F. Jorge in Jose Alvarez. 2005. *Reinventing the Cuban Sugar Agroindustry*. Lanham: Lexington books. Dostopno prek: https://books.google.si/books?id=reSXX-8OMVwC&pg=PA93&dq=sugar+demand+and+supply&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar%20demand%20and%20supply&f=false (15. julij 2016)
- Pinstrip - Andresen, Per in Fuzhi Cheng. 2009. *Case Studies in Food Policy for Developing Countries. Volume 3: Institutions and International Trade Policies*. Dostopno prek: https://books.google.si/books?id=MEgCWoAxwtgC&dq=health+consequences+of+sugar+consumption&hl=sl&source=gbs_navlinks_s (16. julij 2016)
- Pirages, Dennis Clark, Christine Sylvester in Dennis C. Piraces. 2016. *Transformations in the Global Political Economy*. New York: Springer. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=6mquCwAAQBAJ&pg=PA68&dq=sugar+agreements+after+second+world+war&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjA5pebwejNAhUGaxQKHxWqAYQQ6AEILDAC#v=onepage&q=sugar%20agreements%20after%20second%20world%20war&f=false> (5. avgust 2016)
- Polopolus, C. Leo in Jesus Alvarez. 1991. *Marketing Sugar and other Sweeteners*. Amsterdam: Elsevier. Dostopno prek: https://books.google.si/books?id=cr1BaX7eYIsC&pg=PA172&dq=sugar+demand+and+supply&hl=sl&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=sugar%20demand%20and%20supply&f=false (28. junij 2016)

- Redish, David A. 2013. *The mind within the brain. how we make decisions and how those decisions go wrong*. Oxford: Oxford University Press. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=ZeAVAAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=sl#v=onepage&q&f=false> (15. avgust 2016)
- Richardson, Ben. 2015. *Sugar*. New York: John Wiley & Sons. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=mNPTCgAAQBAJ&pg=PT60&dq=economy+of+sugar+trade&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwiS-s-r0PfNAhVSlxQKHfpJAGo4ChDoAQhRMAU#v=onepage&q=economy&f=false> (15. avgust 2016)
- *Roots Web*. 2016. Dostopno prek: <http://freepages.rootsweb.ancestry.com/~bradytrilogy/memories/images/bibliography/na-bis-co/nabisco-history.html> (18. avgust 2016)
- Sassatelli, Roberta. 2007. *Consumer culture. History, Theory and Politics*. London: SAGE Publications Ltd. Dostopno prek: https://books.google.si/books?id=wVvIU0PB-a8C&dq=consuming+sugar+in+modern+culture&hl=sl&source=gbs_navlinks_s (15. avgust 2016)
- Shaw, J. Hillary. 2014. *The Consuming Geographies of Food: Diet, Food Deserts and Obesity*. New York: Routledge. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=frJwAwAAQBAJ&pg=PA18&dq=sugar+consuming&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjA382anOLNAhWizRQKHUnIClcQ6AEIMjAC#v=onepage&q=sugar%20consuming&f=false> (30. junij 2016)
- Sivulka, Juliann. 2015. Advertising, American V *Sugar and Sweets*, ur. Goldstein, Darra. Oxford: Oxford University Press. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=XPNgBwAAQBAJ&pg=PT91&dq=advertising+sugar&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwji-LacwfjNAhWBbhQKHdeDCnAQ6%20AEIRT%20AF#v=onepage&q=advertising%20sugar&f=false> (3. avgust 2016)

- Smith, Michael Stephen. 2006. *The emergence of Modern Business enterprise in France, 1800–1930*. Harvard: Harvard University Press. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=zs26hd5keYkC&pg=PA269&dq=sugar+as+luxurious+good&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwi3hNL0-tNNAhWHiCwKHQ47Cm8Q6AEIUDAH#v=onepage&q=sugar%20as%20luxurious%20good&f=false> (9. avgust 2016)
- Southerton, Dale. 2011. *Encyclopedia of consumer culture*. London: SAGE Publications. Dostopno prek: <https://books.google.si/books?id=GAVzAwAAQBAJ&pg=PA145&dq=Southerton+banana+wars&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwj4h8q8irLOAhVLQBQKHQjkBfAQ6AEIHDA#v=onepage&q=Southerton%20banana%20wars&f=false> (15. avgust 2016)
- Statista. *Total sugar consumption worldwide from 2009/2010 to 2015/2016 (in million metric tons)*. Dostopno prek: <http://www.statista.com/statistics/249681/total-consumption-of-sugar-worldwide/> (10. julij 2016)
- Sucden. *World Sugar Consumption*. Dostopno prek: http://www.sucden.com/statistics/4_world-sugar-consumption (1. avgust 2016)
- Wahlqvist, L. Mark. 1992. *Critical nutrition events in human history*. Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition 1(101-105). Dostopno prek: <http://www.apjcn.org/update%5Cpdf%5C1992%5C2%5C101-105%5C101.pdf> (13. julij 2016)