

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Špela Novak

**Fenomen kuharskih oddaj – analiza oddaje Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska
kuharija**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2010

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Špela Novak

Mentor:izr. prof. dr. Peter Stankovič

**Fenomen kuharskih oddaj – analiza oddaje Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska
kuharija**

Diplomsko delo

Ljubljana, 2010

Fenomen kuharskih oddaj – analiza oddaje Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija

Kuhanje dandanes ne predstavlja več opravila, na katerega so obsojene gospodinje, temveč pridobiva nove pomene. V diplomski nalogi obravnavam, kakšno simbolno vlogo ima kuhanje oziroma hrana v naši družbi. S pojavom kuharskih oddaj in karizmatičnih kuharskih mojstrov se je odprla nova medijska niša, ki gledalcem ponuja nasvete, kako popestriti svoje življenje. Gledalci so življenjskostilne oddaje sprejeli medse in dandanes smo soočeni z nešteto tovrstnimi oddajami. Tudi v Sloveniji je prisotna oddaja Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, ki močno spominja na popularnega Jamieja Oliverja, ki je osvojil svet. Kuhinja torej postaja prostor improvizacije, kreativnosti in lastne iznajdljivosti. Ker je hrana tesno povezana s potrošnjo, se v teoretskem delu dotaknem tudi ideje o obrtniškem potrošniku. Jedro diplomske naloge pa predstavlja analiza oddaje Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, s pomočjo katere sem poskušala pokazati, kakšne ideologije in vrednote so skozi kulinarčni diskurz posredovane v oddaji Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, ter kakšen je posledično sugeriran življenjski stil preko teh ideologij in vrednot.

Ključne besede: simbolni pomen hrane, kuhanje, kuharske oddaje, življenjski stil, potrošnja

Cooking shows phenomenna – analysis of the cooking show Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija

Cooking has nowadays outgrown the traditional »housewives' domain« and is becoming an issue for everyone. In my diploma I discuss the symbolic meaning of cooking in our society. Cooking shows and their charismatic Chefs, give viewers advice on diversifying their lives. Cooking shows are growing very popular and their numbers are raising. Slovenia is no exception, because we have a show Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, that has many similarities with the popular Jamie Oliver. Kitchen is becoming a place of improvisation, creativity and one's own ingenuity. Because food is inseparably connected with consumption, I also mention a concept of craft consumer. The core of my diploma represents analysis of the cooking show Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, which serves as a example through which I am trying to show the ideologies and values that the show brings up in its discourse and what is the impact it has on our lifesyles in its culinaric discourse.

Key words: symbolic meaning of food, cooking, cooking shows, lifestyle, consumption

KAZALO

1 UVOD	5
2 POMEN IN VLOGA HRANE V VSAKDANJEM ŽIVLJENJU	7
3 KUHANJE KOT OBRTNA POTROŠNJA HRANE	10
4 POJAV KUHARSKIH ODDAJ	12
4.2 Značilnosti žanra	13
4.3 Kuharske oddaje na Slovenskem	15
5 ANALIZA ODDAJE LJUBEZEN SKOZI ŽELODEC: SODOBNA DRUŽINSKA KUHARIJA	17
5.1 O oddaji Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija	17
5.2 Metodologija analize	18
5.3 Analiza posameznih opazovanih elementov v oddaji	18
5.4 Sklepne ugotovitve analize	26
6 ZAKLJUČEK	30
7 LITERATURA	32

1 UVOD

Ljubezen gre skozi želodec, požirati z očmi, kdor ne dela, naj ne je, kdor juho je, mora zoper smrt kašljati, je le nekaj izmed pregovorov, ki nakazujejo, da je hrana pomemben del družbenega življenja. Ne predstavlja zgolj vira energije, temveč se tesno prepleta tudi s posameznikovo socialno vključenostjo. O tem priča dejstvo, da je včasih priprava hrane kot neke vrste obred precej bolj pomemben kot pa uživanje hrane z namenom pridobivanja potrebne energije za delo. Dandanes smo zato priča pestri ponudbi kuharskih oddaj, ki ne posredujejo več zgolj receptov za kuhanje, temveč sodobnemu posamezniku ponujajo nekakšen način življenja.

Cilj mojega diplomskega dela je predstaviti pomen, ki ga ima hrana in nanjo vezana prakse kuhanja, v vsakdanjem življenju. Najprej bom opredelila, kakšne pomene in vlogo ima hrana v vsakdanjem življenju. Hrano namreč lahko definiramo tudi kot simbolični označevalni sistem. Že od nekdaj so se namreč tudi na podlagi prehranjevalnih navad in dostopnosti različnih surovin ustvarjale statusne razlike. Vseskozi se torej gibljemo v polju različnih dihotomij, ki potrjujejo dejstvo, da je preučevanje pojavov, povezanih s hrano, nezanemarljiv del kulturnih študij, ki pa se jim zaradi njihove samoumevnosti namenja premalo pozornosti.

Po opredelitvi nekaterih teoretskih konceptov nameravam izpostaviti pojav kuhanja, kot ga razume teoretik Colin Campbell, ki uporablja izraz obrtni potrošnik. V proces kuhanja torej vpelje koncept potrošnika, vendar pa je ta potrošnik prepuščen svoji kreativnosti, če mu to seveda ustreza. V zadnjih desetletjih je h kreativnosti v kuhinji prispeval tudi Jamie Oliver s svojimi prepoznavnimi oddajami, ki so osvojile ves svet. Tovrstnih oddaj, ki jih lahko označimo za življenjskostilne, je dandanes vse več, pojavljajo se tudi različni programi, ki se ukvarjajo zgolj s kuharskimi tematikami.

Tudi na Slovenskem prostoru se v zadnjih letih pojavlja trend kuharskih oddaj, zato sem se odločila, da za svojo analizo izberem eno zadnjih, ki na prvi pogled spominja na oddaje Jamieja Oliverja. Ker kuharske oddaje lahko umestimo v specifičen medijski žanr, bom

opredelila njegove značilnosti. Preden bom prešla na samo analizo izbrane oddaje, pa bom opisala še kratek pregled kuharskih oddaj, ki so bile prisotne v našem medijskem prostoru. Osrednji del diplomskega dela predstavlja analiza oddaje Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, skozi katero bo moč prepoznati opredeljene teoretske predpostavke.

Raziskovalno vprašanje je osredotočeno na predmet moje analize, t.j. kuharska oddaja z naslovom Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija. Zanimalo me bo, kakšne ideologije in vrednote so skozi kulinarčni diskurz posredovane v oddaji Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, ter kakšen je posledično sugeriran življenjski stil preko teh ideologij in vrednot.

2 POMEN IN VLOGA HRANE V VSAKDANJEM ŽIVLJENJU

»Hrana ni nikoli samo seštevek hranilnih vrednosti, je tudi zgodba.« (Novak 2009, 316)

Razpravljanje o hrani se morda na prvi pogled zdi precej banalna in vsakdanja zadeva, ki si pravzaprav po mnenju nekaterih sploh ne zasluži resne oziroma znanstvene obravnave. Temu prepričanju je potrebno seveda oporekati, saj prav ta vsakdanjost in samoumevnost sporoča, da so prakse, povezane s hrano, pomemben del širšega družbenega življenja. Nenazadnje lahko govorimo o kulturni specifičnosti glede prehranjevalnih praks, navad, običajev, ki potrjujejo, da je prehranjevanje pomembno z več vidikov.

V času, ko je svet obseden z zunanjo podobo, se soočamo z različnimi napotki, kaj uživati in česa ne, v kolikšni meri in v katerem dnevu v tednu. Ob določenih praznikih je skoraj nujno, da so na mizi določene dobrote, čeprav tega praznika morda sploh ne praznujemo, pa vendar se ritualnost ohranja. V preteklosti je določena hrana označevala premoženjsko stanje posameznika. V poznem 19. stoletju je meso na jedilni mizi v Veliki Britaniji pomenilo finančno in socialno neodvisnost in varnost, medtem ko so delavci in zaporniki najpogosteje uživali proseno kašo in črn kruh (Lupton 1996). Hrana ima torej v naši kulturi pomembno simbolno vlogo, ki jo sprejemamo kot samoumevno in se o njej ne sprašujemo. Zaznamo lahko različne konotacije, ki jih ima hrana glede na družbene kategorije.

V nadaljevanju bom nanizala nekaj ključnih teoretskih konceptov, ki so jih teoretiki osnovali na področju preučevanja vloge hrane v kulturi oziroma vsakdanjem življenju posameznika.

Okoli hrane se spletajo različne ideologije, ki jih je mogoče razumeti kot kompleksen spoj različnih kulturnih konotacij in simbolnih pomenov, vezanih ne le na en sam akt hranjenja ali na hrano kot osnovno, za človeka eksistencialno pomembno substanco, temveč na tiste entitete in pojave, ki so ob tem neposredno udeleženi – to so telo, subjektivnost ali jaz(i) in nenazadnje diskurz (Aleksić 2001, 307).

Luptonova pravi, da so kuhanje, hranjenje in uživanje v (ob) hrani, kar vključuje družbeni stik, koncipirani kot celota posameznih sekvenc, katere odsevajo kulturno priznane posledice

mentalnega in telesnega življenja (Lupton 1996). V situacijah, ko gostimo zgolj znance in ne tesnih prijateljev, se odraža še ena izmed družbenih lastnosti povezanih s hrano. Struktura samega obroka namreč določa in obenem ohranja zunanje meje, zato pijačo navadno postrežemo vsem gostom, ne glede na to ali so znanci, tesni prijatelji ali tujci, medtem ko hrano ponudimo zgolj domačim, visokim gostom ali najbližjim prijateljem (Aleksić 2001, 311). V tem primeru vidimo, da hrana nastopa v kontekstu ohranjanja oziroma vzpostavljanja družbenih odnosov.

Navade, ki se oblikujejo pri pridelavi, predelavi, predvsem pa pri porabi (uživanju) hrane, omogočajo označevanje meja med družbenimi sloji, spoli, religijami, kulturnimi habitusi in geografskimi regijami (Aleksić 2001, 312). V teh primerih hrana torej simbolno označuje in hierarhično kategorizira posameznike. Njen učinek je lahko povezovalen ali pa razločevalen. Povedano drugače, hrana je povezovalna in obenem vmesna substanca med kulturo in naravo, med človeškim in naravnim (nečloveškim), med zunanjim in notranjim (Aleksić 2001, 323).

Na tem mestu se mi zdi pomembno izpostaviti Lévi-Straussa, ki se je v svojih analizah dotaknil tudi področja hrane oziroma prehrabnih praks z vidika strukturalizma. Trdil je namreč, da kljub različnim variacijam pri kuhanju glede na različne kulture, lahko naletimo na nekatere skupne strukture. Pravi namreč, da proces kuhanja služi kot ključna mediarna kategorija med področjem surovega, torej narave, in kuhanega, torej kulture (Ashley in drugi 2004, 30).

Lévi-Strauss razlikuje tri osnovne procese, povezane s kuhanjem – pečenje, kuhanje in dimljenje (Ashley in drugi 2004, 31). Pečenje postavlja bližje naravi, ker je meso neposredno izpostavljeno ognju, znotraj pa je pogosto lahko surovo. Pri kuhanju pa je surovina od ognja ločena s posodo, zato sodi na področje kulture, lahko pa tudi na področje narave, ker surovino obdaja voda. Tudi dimljenje uvršča na stran narave, saj je hrana takrat v neposrednem stiku z elementoma ognja in zraka in glede na način priprave bližje naravi, vendar pa je glede končnega rezultata bližje kulturi (ibid.). Vse skupaj shematsko ponazori s t.i. kulinaricnim trikotnikom, kjer so vidne jasne dihotomije med kulturo in naravo ter elaboriranim in neelaboriranim. Namen njegove analize je doseči dva cilja. Prvi je pokazati,

da obstaja enotna struktura znotraj različnih kuharskih praks, drugi pa, da opozicija med naravo in kulturo zavzema privilegiran položaj znotraj te enotne strukture (Ashley in drugi 2004, 33). Hrano torej lahko v kontekstu Lévi-Straussa razumemo kot posrednika med naravo in družbo, oziroma širše, kulturo.

Diskurz o hrani je del družbene ekonomije, ki se vpenja v kontekste zasebnosti (t.j. družinskega imaginarija) in individualnosti. Označuje socialne difference, mejne linije hierarhizacij, vezi in družbenih kontradikcij (Kotnik 2001, 864). Kot že prej omenjeno, lahko torej o hrani govorimo kot o simbolnem označevalcu. Hrana tako kot spremljajoči del vsakdanjega življenja in kot objekt raziskovanja razpira pomenljive perspektive znotraj proučevanja toposa vsakdanjega življenja (Kotnik 2001, 864).

Deborah Lupton meni, da je hrana »simbolični medij par excellence«, ki s konzumpcijo navad markira meje med socialnimi razredi, geografskimi regijami in preokupacijami po različnih ritualov, tradicij, praznikov, letnih časov in vsakdanjega življenja. Hrana »strukturira tisto, kar velja v naši kulturi za osebnost« (Lupton 1996, 1-2).

Hrana predstavlja številne binarne opozicije: slabo-dobro, mrtvo-živo, zdravo-nezdravo, moško-žensko, moč-šibkost, prefinjenost-običajnost, greh-vrlina, jaz-drugi itd (Lupton 1996, 2). Ob vsem tem pa je bistvenega pomena prehajanje med naravo in kulturo preko hrane oziroma pripravljanja le te.

Hrana ima danes pomembno vlogo ne le z vidika druženja, vzpostavljanja stikov in komunikacije v vsakdanjem življenju, ampak predvsem z vidika ustvarjanja določenih pogojev in možnosti, ki hrani omogočajo, da se v socialni kontekst tako močno usidra, da postane tako rekoč sinonim za družbenost (Kotnik 2001, 866). Govorimo lahko torej o hrani kot vidiku družbenosti, saj podeljuje smisel družbenim dogodkom, prav tako pa velja obratno, da družbeni dogodek podeljuje smisel hrani.

Kotnik omenja simbolne točke hrane, ki jih predstavljajo ženska, družina in prazniki. Ob tem namreč lahko razberemo, da je ženska tisti subjekt, ki s pripravljanjem in postrežbo hrane na realni in simbolni ravni oblikuje okvir emocionalno-socialne atmosfere, družina pa

predstavlja prostor, v katerem se omenjeno vzdušje izraža, praznik pa s pridihom svečanosti družinski dogodek s hrano in prek nje osmisli (Kotnik 2001, 867).

Hrana ljudi zbližuje, torej nastopa kot posrednik specifične komunikacije in medsebojnega sporazumevanja. Kotnik označi hrano kot stičišče akumuliranih osebnih interesov in mesto investicij želja ter fantazij (Kotnik 2001, 869). Dajanje, sprejemanje in zavračanje hrane, predvsem pa delitev hrane (z drugimi), tvorijo skupni medij, ki ustvarja pogoje za vzpostavitev in vzdrževanje družbenih odnosov (Kotnik 2001, 871).

3 KUHANJE KOT OBRтна POTROŠNJA HRANE

Ko govorimo o hrani, ne moremo mimo potrošnje. Pravzaprav lahko mirne vesti rečemo, da je ena izmed glavnih okupacij sodobnega posameznika potrošnja, ki nas spremlja na vsakem koraku in se ji praktično ni moč izogniti. Vendar pa ni nujno, da potrošnja posameznika naredi pasivnega. V marsikaterem primeru potrošno blago lahko dobi nove kreativne pomene. Teoretik Colin Campbell izpostavlja novega potrošnika in ga označuje s terminom obrtni potrošnik. Kaj natančneje ta naziv pomeni, sledi v nadaljevanju.

Najprej se mi zdi pomembno poudariti razliko med postmodernim in modernim potrošnikom. Razlikovanje je namreč relevantno v smislu razumevanja koncepta obrtnega potrošnika.

Campbell pravi, da v splošnem prevladujeta dve definiciji potrošnikov. Prva, vezana na ekonomsko teorijo, koncipira potrošnika kot aktivnega, preračunljivega in racionalnega akterja, drugo definicijo pa podajajo kritiki t.i. množične družbe, ki trdijo, da je potrošnik pasiven, lahka tarča manipulacij in izkoriščanja s strani kapitalističnega sistema (Campbell 2005). Zadnjih nekaj deset let pa lahko govorimo tudi o tretji opciji potrošnikov. Ta naj bi bila posledica vpliva postmoderne filozofije. Le ta pa ne opredeljuje potrošnika kot racionalnega, ne kot naivnega, kot ga označujejo kritiki množične kulture, temveč kot samozavedajočega manipulatorja simbolnih pomenov, ki se navezujejo na produkte ter kot nekoga, ki selektivno izbira dobrine glede na svoje namene uporabe, s ciljem ustvarjanja oziroma ohranjanja

identitete oziroma življenjskega stila (Featherstone v Campbell 2005, 24). Omenjena tretja oblika potrošnika torej poudarja investiranje različnih pomenov v gradnjo posameznikove identitete oziroma širše, življenjskega stila. Vendar pa ta potrošnik ne izčrpa vseh ravni, ki jih sodobna potrošnja ponuja. Zato Campbell vpelje termin obrtnega potrošnika, ki zavrača sugestije o sodobnem potrošniku kot naivni marioneti, ki ga družbeni sistem izkorišča.

Predpostavlja se, da gre v primeru obrtnega potrošnika primarno za izražanje kreativnosti in samoizražanja (Campbell 2005). Gre za to, da sodobni potrošnik, poleg tega da troši, tudi sam proizvaja in v nek delovni proces, kot je v našem primeru kuhanje, tudi vlaga. Obrtno potrošnjo zahodne sodobne družbe je po Campbellovem mnenju potrebno dojemati kot obrtno aktivnost, ki jo definira kot aktivnost, v kateri posamezniki izvajajo nadzor nad procesom potrošnje, hkrati pa vanj vnašajo veščine, znanje, sodbe, ljubezen in strast (Campbell 2005, 27). Na tem mestu avtor potegne vzporednico s tradicionalnimi obrtniki in njihovim pristopom do dela. Produkt je bil včasih, v nasprotju z industrijskim brezosebnim stikom, precej bolj personaliziran. Personalizacija pri obrtni potrošnji pa se zgodi s potrošnikovo neposredno vključenostjo tako v fazi snovanja kot tudi v fazi produkcije (Campbell 2005).

Avtor pravi, da njegov namen ni trditi, da je večina potrošnikov sodobnih zahodnih družb obrtniških potrošnikov, temveč trdi, da število tovrstnih potrošnikov precej hitro narašča (Campbell 2005). Vzroki, ki preprečujejo, da bi bilo tovrstno potrošništvo še bolj razširjeno, pa so npr. pomanjkanje časa in nenazadnje denarja, prav tako pa potrošnikom to preprečuje kulturni kapital, kot ga poimenuje Bourdieu, ki je potreben, da posameznik določeni surovini doda svoj individualni pečat (Campbell 2005, 35). V tem smislu je obrtni potrošnik posebna izbira življenjskega stila, ki zahteva določena vlaganja, tako v ekonomskem kot tudi kulturnem smislu. Kar pa ne pomeni, da so socialno bolj občutljivi sloji izključeni iz procesa obrtnega potrošništva. Campbell pravi, da obrtna aktivnost poteka na preseku popularnega ljudskega znanja in mode ter visoke umetnosti (Campbell 2005, 36).

4 POJAV KUHARSKIH ODDAJ

V nadaljnjih poglavjih se bom posvetila fenomenu kuharskih oddaj. Predstavila bom začetke tovrstnih oddaj in njihovo vlogo v televizijski industriji. Opremila bom tudi značilnosti popularnega žanra imenovanega življenjskostilne oddaje in tematizirala nekatere prednosti in slabosti, ki jih tovrstne oddaje prinašajo gledalcem na eni in akterjem oddaj na drugi strani. Za konec se bom pred samo analizo izbrane oddaje posvetila še kratkemu pregledu oddaj, ki so bile vse do danes prisotne v slovenskem medijskem prostoru.

4.1 Začetki

Periodiko kuharskih oddaj lahko v grobem razdelimo na tri dobe. Na zgodnjo dobo, ki traja od 1946-1962, srednjo dobo s trajanjem od 1963-1992 ter moderno dobo, ki se je pričela leta 1993 in traja še danes (Collins in College 2008). V začetni fazi je bilo oddajanje prisotno predvsem na radijskih programih, danes pa to področje obvladuje televizijski medij. Ime, ki se mu ob pregledovanju zgodovine kuharskega žanra ni moč izogniti, je Julia Child, ki je s svojo oddajo »The French Chef« v letih 1960 zastavila temelje tudi nekaterim današnjim kuharskim oddajam moderne dobe (Watching What We Eat). Omenja pa se tudi Graham Kerr, ki je s svojo oddajo »The Galloping Gourmet« v letih 1970 v kuhinjo prinesel zabavo in s svojo karizmatično osebnostjo dajal pečat oddaji (Watching What We Eat). Sama zgodovina kuharskih oddaj je pestra, vendar se mi zdi, da je na tem mestu vredno zgolj nakazati temelje ter se izogniti poglobljanju v samo zgodovino.

Razcvet televizijskih kuharskih oddaj se je zgodil v zadnjem desetletju 20. stoletja v Veliki Britaniji sočasno z vseobsegajočim razcvetom življenjskostilnih programov (Ashley in drugi 2004, 171). V tej eksploziji kuharskih programov je mnogo kuharjev pridobilo zvezdniški status, saj so se začeli pojavljati v različnih medijih in postali dobra tržna niša, hkrati pa postavili trend karizmatičnih kuharjev v tovrstnih oddajah oziroma programih.

4.2 Značilnosti žanra

Kuharske oddaje vse bolj postajajo podobne resničnostnim oddajam. Gledalci namreč neizmerno uživajo ob gledanju ne nujno pravih kuharjev, ki v nekem idiličnem okolju, pogosto so to »njihova« stanovanja, želijo pričarati preprostost in užitke ter predanost ob pripravljanju določene jedi.

Medij, kot je televizija, zahteva določeno reprezentacijo, ki je primerna televizijskemu formatu. Prav gotovo se strinjamo, da zgolj golo branje receptov in ponazarjanje kuharskih praks lahko izzveni precej monotono in dolgočasno. Veliko bolj privlačna je oddaja, ki je narejena dinamično in kjer na prvi pogled v ospredju sploh ni kuhanje, temveč predvsem spremljevalne dejavnosti in način pripovedovanja receptov. Zgolj suhoparno naštevanje sestavin je torej zamenjalo nekakšno pripovedovanje, ki je vpeto v določen kontekst. Pomembna je torej zgodba, ki je podkrepljena s tehničnimi elementi, ki naredijo oddajo živo in gledalca priklenejo pred televizijski zaslon.

Popularnost življensko stilnih oddaj torej temelji na dveh pomembnih elementih. Segmentu izobraževanja, ki je v sklopu televizijske dramatike nadgrajeno še z elementom zabave. Z gotovostjo lahko trdimo, da se je spremenil tudi sam pogled na dejavnost kuhanja. Včasih je namreč kuhanje pomenilo neke vrste delo, dandanes pa se pomen spreminja in kuhanje predstavlja konjiček, v katerega posameznik usmerja svoje zanimanje. Ključnega pomena so tudi »kuharske zvezde«, ki ponavadi sploh niso kuharji, temveč se s tem ukvarjajo zgolj ljubiteljsko ali pa tovrstna dejavnost predstavlja njihov način življenja oziroma življenjski stil. Tovrsten primer je tudi izbrana oddaja Ljubezen skozi želodec.

Predpostavila sem torej, da dandanes kuharske oddaje sugerirajo, na kakšen način lahko posameznik kreira svoje življenje tudi z njihovo pomočjo. Na tem mestu se mi zdi ustrezno, da najprej podam nekaj definicij življenjskega stila. Življenje sodobnega človeka bi v nekaterih segmentih lahko označili z besedno zvezo stilizacija vsakdanjega življenja. Termin, ki ga omenjam, Mirjana Ule označuje kot zbirni termin, ki združuje različne oblike tematizacij vsakdanjosti posameznikov in ustreza vse večji potrebi po reflektivnih oblikah vsakdanjega

življenja v sodobnih tržnih družbah (Ule 1998, 26). Posameznik je torej obkrožen z množico izbir, iz katere črpa in posledično oblikuje svoje življenje.

Ne moremo govoriti o življenjskem stilu kot nujnem elementu za preživetje, temveč ga potrebujemo kot pomoč pri izgrajevanju svoje samopodobe (Ule 1998). Ob tem je morda vredno omeniti razlikovanje med današnjo postmoderno in moderno družbo. V moderni družbi je bilo formiranje življenjskih stilov pod vplivom različnih ideologij in socialne stratifikacije, medtem ko je moderne življenjske stile moč definirati le skozi sodobno porabniško naravnano tržno družbo (Ule 1998). Kaj torej pravzaprav poudarjamo z življenjskim stilom? Poudarimo svojo individualnost, izbiro, okus, informiranost. Govorimo lahko torej o načinih socialne kategorizacije in samouvrščanju posameznika (ibid.).

Popularnost televizijskih programov, katerih vsebina sta hrana in kuhanje ali pa preurejanje stanovanja ali vrta, prav tako pa tudi številne podobne tiskane oblike tovrstnih vsebin, kot so kuharske revije in knjige, govori v prid temu, da obstaja velika populacija potrošnikov, ki želi biti uspešna v ustvarjanju lastnih estetskih končnih produktov (Campbell 2005, 33).

Na tem mestu se lahko vprašamo o vlogi kuharskih oddaj pri ustvarjanju življenjskega stila. Te namreč prikazujejo različne posameznike, ki imajo že izoblikovane lastne življenjske stile. Gledalec se torej lahko preko tovrstnih oddaj identificira s temi posamezniki in preko njih zaživi svoj življenjski stil, ki pa bi ga sama označila kot virtualnega, saj nekaterim gledalcem oddaja predstavlja pobeg iz realnosti. Preko gledanja tovrstnih oddaj za čas oddaje namreč »živijo« v nekem namišljenem svetu, ki dejansko ni njihov lasten. Nekaterim gledalcem pa so tovrstne oddaje gotovo motivacija za spremembo načina življenja, čeprav menim, da so takšni le redki. Tovrstne oddaje ponujajo široko izbiro načinov improvizacije in kreativnosti, tako v smislu izbiranja kuharskih sestavin kot tudi postopkov priprave in zaužitja same hrane. Tipičen predmet potrošnje, kot je hrana, torej s svojo kreativnostjo lahko spreminjamo v različne gurmanske mojstrovine, ki so skupek individualnega znanja vsakega posameznika in morebitnih sugestij kot so npr. kuharske oddaje.

Ketchumova pravi, da so t.i. kuharski programi dobra ilustracija, kako je domišljija prevladujoč del našega kulturnega prostora in pomaga vzdrževati potrošniški kapitalizem

(Ketchum 2004, 218). Dodaja še, da so ti progami predvsem dobra reklama oziroma napotki potrošnikom, na kakšne načine naj kupujejo, skuhamo in zaužijemo hrano (Ketchum 2004). V samih oddajah se torej pogosto pojavljajo izdelki določenih proizvajalcev, ki jih kuharji uporabljajo in priporočajo gledalcem, pogosto celo tako spretno, da se izdelek lahko vtisne tudi v našo podzavest. Prehrambena industrija ima v tem smislu izjemen pomen za tovrstne televizijske programe (Ketchum 2004). Vendar pa se na drugi strani ob popularni »naredi si sam« miselnosti vse bolj predstavljajo tudi ideje o posameznikovi lastni proizvodnji določenih surovin ali pa vsaj preoblikovanju potrošniških izdelkov na sebi lastne, po možnosti izvirne in samosvoje, načine. Teh primerov Campbellovih obrtniških potrošnikov je sicer manj, vendar je njihova popularnost prav gotovo v vzponu.

Moseley (v Ashley in drugi 2004, 174) označuje tovrstne programe kot »infotainment«, kar pomeni, da oddaje informirajo, izobražujejo in zabavajo. V središču pa je kombinacija potrošniških kompetenc in principa »naredi si sam«. Vloga televizijskih kuharjev, kot sta Jamie Oliver in Nigella Lawson, ni več v predstavljanju gledalcem kako kuhati, temveč prej kako živeti (Ashley in drugi 2004, 184). Promovirajo in ponujajo torej svoj lasten življenjski stil in z njim skušajo prepričati gledalce. Le ti pa mu lahko sledijo, ali pa tudi ne. Tovrstne oddaje še vedno informirajo in izobražujejo, vendar občinstvo ne pridobiva več osnovnih informacij, temveč izobraževanje v umetnosti življenjskih stilov, oziroma na kakšen način lahko pridobijo užitek in zabavo preko vseh aspektov vsakdanjega življenja (Ashley 2004, 185).

4.3 Kuharske oddaje na Slovenskem

Prisotnost in vse večjo priljubljenost kuharskih oddaj lahko zaznamo tudi v Sloveniji. Poleg tega, da smo uspešno uvozili oddaje Jamieja Oliverja in Nigelle Lawson, ter še nekaterih drugih popularnih televizijskih kuharskih šefov, imajo tudi slovenske oddaje svojo zgodovino.

Pionir na tem področju je bil že leta 1960 kuhar Ivan Ivačič, ki je s svojo oddajo prebijal led v slovenskem medijskem prostoru. Ta oddaja se je seveda razlikovala od današnjih oddaj in je bila za razliko od novejših dinamičnih, življenjskostilnih oddaj, bolj statična in dejansko

namenjena posredovanju receptov preko televizije. Naslednja bolj prodorna in odmevna oddaja je bila oddaja Čari začimb, ki datira v leto 1999, kjer je bilo že bolj poskrbljeno za razvedrilni del in je bilo kuhanje popestrjeno s komičnimi vložki dveh amaterskih kuharjev, sicer poklicnih igralcev, Bojana Emeršiča in Gregorja Tabakoviča. Po tej oddaji se zdi, da je bilo produkcije lastnih kuharskih oddaj bolj malo in v tem času je prevladoval uvoz tujih oddaj. V letu 2001 se je tako pojavila licenčna oddaja Kuharski dvoboj, kjer sta se med sabo pomerila dva poklicna kuharja, ki sta imela za pomočnika dva amaterja. Skupaj so morali v določenem času iz enakih sestavin pripraviti kar se da izvirno in okusno jed, ki jo je na koncu nekakšna žirija tudi ocenila. V zadnjih letih različne oddaje v okviru svojih daljših programskih shem vključujejo »minute za kuhanje« oziroma »kuharske kotičke«, ko gledalci lahko celo aktivno sodelujejo med pripravo jedi. Zadnja kuharska oddaja komercialne televizije pred oddajo Ljubezen skozi želodec, z letnico nastanka 2008, pa je bila oddaja z naslovom Desetka, kjer sta kuharja z minimalno vsoto denarja nakupila stvari in dokazovala, da je moč z malo finančnih sredstev ustvariti suveren obrok. Prav tako je bil eden izmed njiju poklicni kuhar, drugi pa igralec. V letu 2009 se na naši televiziji pojavi oddaja Kdo je pravi kuhar?, kjer sodelujejo štiri osebe in vsaka izmed njih enkrat kuha za preostale tri, na koncu pa morajo ugotoviti, kdo je pravi kuhar, trije izmed njih to namreč počnejo ljubiteljsko. Tekom pisanja diplomske naloge pa sem zasledila, da bo to jesen na eni izmed slovenskih televizij moč spremljati novo kuharsko oddajo.

Povzamemo torej lahko, da je zgodovina kuharskih oddaj pri nas precej pestra, vsekakor pa se moramo zavedati, da še vedno zaostajamo za marsikatero drugo državo zahodnega sveta. Nenazadnje tudi naš medijski prostor ne dopušča prav veliko prostora za tovrstne oddaje oziroma televizijski program, posvečen zgolj kuhanju in hrani. Zagotovo pa lahko trdimo, da so te oddaje precej priljubljene in imajo dobro gledanost. Čeprav se mi zdi, da je nostalgija za oddajami starejšega datuma, kot so Čari začimb, nekoliko večja in novejšje oddaje gledalci pogosto primerjajo s prej omenjeno. Kuhanje oziroma kuharske oddaje so torej našle prostor v medijskem prostoru. Nenazadnje o tem priča tudi dejstvo, da so imeli gledalci med nedavnim svetovnim nogometnim prvenstvom priložnost spremljati kratko oddajo imenovano Nogometna kuhinja, kjer so v posameznih oddajah pripravljali značilne jedi posameznih držav. Kuhanje je torej našlo mesto tudi v programu, ki je bil prvotno namenjen športu. Dejstvo pa je, da so tovrstne oddaje pogosto ustvarjene z namenom in tudi ta je bila

več kot očitno dobra reklama za tujo nakupovalno verigo pri nas. Ponovno torej pridemo do pojma potrošnje, ki se mu ob dejstvu, da govorimo o hrani, praktično ne moremo izogniti.

5 ANALIZA ODDAJE LJUBEZEN SKOZI ŽELODEC: SODOBNA DRUŽINSKA KUHARIJA

Iz teoretičnega dela diplomske naloge sedaj prehajam na praktični del, ki zajema analizo izbrane televizijske oddaje. Oddajo Ljubezen skozi želodec sem izbrala zato, ker menim, da je prva tovrstna oddaja pri nas, ki spominja na mnoge popularne tuje oddaje, ki prikazujejo kuhanje kot življenjski stil, vendar je prilagojena slovenskemu prostoru.

5.1 O oddaji Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija

»V knjigi Ljubezen skozi želodec ne gre samo za to, kaj kuhamo, ampak predvsem za užitek samega procesa: prijetno je, ko doma zadiši po blago popraženi čebuli, ko zacvrči riž, ki ga stresemo nanjo, ko zadehti puhteče vino, s katerim pogasimo osnovo, ko se pogrinja miza in se hiti s pranjem solate.« (Novak 2009, spremna beseda)

Zgornji citat sem sicer našla v knjigi z istoimenskim naslovom, kot ga nosi oddaja. Tovrstna praksa, izdajanje kuharskih knjig namreč, vsekakor ni nič nenavadnega in je v svetu precej aktualna. Tudi z vidika trženja je izdaja knjige, oziroma nadgradnja kuharske oddaje z izdajo receptov v fizični obliki, preverjena uspešnica. Vsekakor moj namen ni podajanje očitkov zoper ustvarjalce oddaje oziroma avtorja knjige, vendar se zdi, da gre v tem primeru za precejšnje posnemanje britanskega Jamieja Oliverja, ki se je tega prav tako posluževal.

Oddaja z naslovom Ljubezen skozi želodec in podnaslovom Sodobna družinska kuharija je luč sveta ugledala 20. septembra 2009. Zaenkrat sta bili predvajani že dve sezoni. Voditelja oddaje sta Luka Novak in njegova soproga Valentina Smej Novak. Po njunih pripovedovanjih je namen oddaje prikazati, da je kuhanje lahko precej preprosto in hkrati zabavno, ter lahko ob tem sodeluje vsa družina. K večji pristnosti pripomore tudi lokacija snemanja, saj je osrednji prostor, torej kuhinja, pravzaprav del njunega doma. Morda velja omeniti, da so oddajo terminsko umestili na večerni nedeljski termin, kar tudi ni nezanemarljiv podatek, saj

to pomeni, da si jo načeloma lahko družina ogleda skupaj in na nek način služi predvsem kot nekakšno poučno in koristno razvedrilo.

5.2 Metodologija analize

Odločila sem se, da bom analizirala prvo sezono oddaj, ki se je kot prej omenjeno začela odvijati leta 2009 in zajema 25 tematskih oddaj. Vse oddaje so dostopne na internetni strani komercialne televizije, ki je oddajo predvajala. Analize oddaje se bom lotila tako, da bom ob gledanju oddaj opazovala različne elemente, ki so prisotni v oddaji, in na podlagi teh elementov poskušala odgovoriti na zastavljeno raziskovalno vprašanje, kakšne ideologije in vrednote so skozi kulinarčni diskurz posredovane v oddaji Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, ter kakšen je posledično sugeriran življenjski stil preko teh ideologij in vrednot.

Pozornost bom usmerila na različna področja. Zanimalo me bo, v čem se v izbrani oddaji kažejo značilnosti resničnostne oddaje oziroma življenjskostilne oddaje, na kakšen način je strukturirana oddaja, kako poteka samo pripovedovanje zgodbe, na kakšen način se skozi pogled kamere konstruirajo določena sporočila, kateri nekuharski elementi spremljajo oddajo, kakšen je dialog med voditeljema, v kolikšni meri ima glavno vlogo proces kuhanja, kolikšen del pa je dejansko posvečen igranju oziroma zabavi gledalcev, komu je pravzaprav oddaja namenjena, kakšne so tematike oddaj in kaj to pomeni, kakšni so rituali, ki so prisotni v oddaji. Omenjena vprašanja predstavljajo ogrodje mojega opazovanja. Tekom analize pa ne izključujem vključitve še kakšnega izmed elementov opazovanja, ki ga v sami zasnovi nisem omenila.

5.3 Analiza posameznih opazovanih elementov v oddaji

Tekom opazovanja sem opazila, da se elementi, ki sem jih opazovala, precej povezujejo in zato sem se odločila, da same analize ne bom posebej razčlenjevala po podpoglavjih, temveč bom opaženo predstavila v smiselno povezani celoti. Seveda bom ob tem poskušala biti čim bolj sistematična, tako da bo vseeno moč zaslediti ločnico med posameznimi elementi.

Najprej bom opredelila samo strukturo oddaje. Kot je za televizijske oddaje značilno, se le te pričnejo s t.i. uvodnikom. Uvodnik oddaje Ljubezen skozi želodec je preprost, sodoben in učinkovit, podkrepljen z ustrezno glasbo, ki je bolj sodobne produkcije in ima malo besedila ter prepoznaven zvok, ki daje oddaji pečat. Na belem ozadju se pojavljajo paradižniki, čebula in nekaj svežih zelišč, ki z barvami, kot so rdeča, zelena in vijolična, dajejo učinkovit kontrast in pridih minimalizma, hkrati pa prepuščajo glavno pozornost kuharjema. V uvodniku se torej pojavljata tudi glavna kuharja, zakonca Novak, ki se v skladu z naslovom oddaje vedeta precej zaljubljeno in sproščeno, ter se zabavata, objemata ter smejita, tako da je že iz tega razvidno, da jima kuhanje predstavlja sprostitev in zabavo, hkrati pa je to njun način življenja. Sugeriranje ideje zabave in neobremenjenosti ter sproščeno vzdušje, nakažejo spremenjeno dožemanje kuhanja v sodobnem času. Iz primarne dejavnosti vsake »prave« gospodinje, se je le to prelevilo v neobremenjujoč in sproščujoč hobi, s katerim si lahko popestrimo vsakdan.

Oddaje imajo precej očitno razpoznaven vzorec. Po uvodniku namreč vedno sledi nek igrani prizor, ko se kuharja odpravljata na tržnico ali listata po knjigah v domači dnevni sobi, se peljeta v trgovino, izvajata jogo, se sprehajata po mestu ali pa se pogovarjata v kakšnem baru in premišlujeta, kaj bi skuhalo. Nato se kamere preselijo v njuno kuhinjo, kjer za delovnim pultom razložita gledalcem, kaj bosta delala tekom oddaje. Kuhanje se nato začne. Včasih si delo razdelita in sta oba v kuhinji, včasih pa najprej kuha eden in nato drugi. Ker vedno pripravljata več jedi, se vmes med pripravo vsake jedi pojavi glasba in naslov iz uvodnika oddaje. Na koncu vsake oddaje pripravljeno tudi zaužijejo in ponavadi se ob mizi zbere cela družina. Tik pred t.i. »zaključno špico« pa avtorja oddajo končata s komentarjem, ki je ponavadi duhovit in se nanaša na začetek oddaje ali pa zanimiv dogodek, ki se je zgodil med oddajo. Struktura oddaje je torej precej predvidljiva in natančno dovršena, na trenutke se zdi, da vsebuje dobre igralske elemente, za kar je verjetno zaslužen tudi režiser. Tempo je hiter, dogajanje zgoščeno, zato gledalca drži v nenehni pozornosti. Tišine praktično ni, saj ves čas govorita in se nenehno izmenjavata. Dialogi so precej dinamični, vsebina pa koncentrirana in nadgrajena s premišljenimi potezami kamere, ki prispeva k opisanemu vzdušju. Ob tem je zaznati nekakšno protislovje. Kljub temu, da se zdi, da je v oddaji prisotno

veliko improvizacije, ki je nenehno poudarjena, je po drugi strani tudi ta del »igre«, oziroma v naprej napisanega scenarija.

Tudi tematike oddaje niso prepuščene naključju. Vsaka izmed oddaj ima svoj naslov oziroma osrednji motiv. Nekateri izmed naslovov oddaj so bili npr. McNovak's, Paella, Žar, Sončna kuhinja, Prekmurje, Majoneza, Lazanja, Martinovo, Piknik na Rožniku itd. Koncept oddaje je torej vedno osredotočen na nek dogodek. Kar je seveda pričakovano, saj sem že v teoretičnem delu omenila, da je kuhanje pravzaprav več kot zgolj priprava hrane in nosi neko simbolno družbeno vlogo. Predstavlja eno izmed središčnih osi človekovega družabnega življenja. Tako smo v oddaji lahko pričali praznovanju različnih praznikov, ki so sledili tekom koledarskega leta in so načrtovano sovpadli s predvajanjem oddaje, prav tako v vsaki oddaji lahko na koncu opazujemo, kako se družina zbere za mizo in skuhamo zaužije, ali kako kuharja pripravljata hrano za piknik, rojstni dan ali pa novoletno zabavo.

Nadalje prehajam na glavna akterja oddaje, za katera se zdi, da pravzaprav na trenutke zasenčita samo hrano in če odvezemo ta element, oddaja lahko hitro postane dolgočasna in suhoparna. Značilnost vseh tovrstnih življenjskostilnih oddaj je, da so glavni akterji precej karizmatični in tako zelo posebni, da si jih gledalci zapomnijo, hkrati pa občudujejo njihov način življenja, ki se v našem primeru odraža tudi v kuharskih podvigih. Posebnost slovenske različice Jamieja Oliverja je precej opazna. V oddaji se namreč pojavljata dva kuharja, kar sicer ni redkost, vendar pa kuharski mojstri ponavadi nastopajo sami. Bistvena razlika je tudi ta, da se kuharja s to dejavnostjo ne ukvarjata poklicno, temveč jima to predstavlja sprostitev, veselje, užitek ter zabavo. Vsaj v oddaji je zaznati naštetih tendence. Seveda se zavedam, da je za potrebe televizije veliko zaigranega, čeprav je pristnost pri naših dveh kuharjih toliko večja, ker sta zakonca in gotovo se tovrstna energija kaže drugače, kot če bi skupaj kuhala dva, ki se ne poznata tako dobro. Nezanemarljiv podatek je tudi, da sta bila tudi že pred oddajo precej medijsko prepoznavna. Jasno je tudi, da sta precej izobražena, Luka Novak v eni izmed oddaj pove, da je osnovno šolo obiskoval v Franciji, tako da z gotovostjo lahko trdimo, da je njun kulturni kapital, poleg ekonomskega, če se izrazim bourdieuevsko, precejšen in drugačen od povprečnega gledalca. Vendar naj bo o tem na tem mestu zaenkrat dovolj, saj se te tematike nameravam lotiti nekoliko kasneje. Poleg nadpovprečnega besednega zaklada je nenehno prisotna tudi njuna pokrajinska pripadnost.

Prihajata namreč iz dveh praktično diametralnih slovenskih pokrajin. Luka prihaja s Primorske, Valentina pa s Prekmurja. To dejstvo ni zanemarljivo in ga lahko zaznamo skoraj v vsaki izmed oddaj, ko se kuharja identificirata s svojo pokrajino ali pa se šalita na svoj račun in obenem nehote navržeta kakšen stereotip.

Ker beseda ravno teče o kuharjih, se bom dotaknila še precej nekuharskega elementa in sicer zunanje podobe kuharjev. Glede na televizijski format je tudi podoba kuharjev dovršena in ni prepuščena naključju. Ponavadi v kuharskih oddajah pričakujemo možakarja, oblečenega v kuharsko obleko, ki ima na glavi kuharsko kapo. Vseeno pa tovrstna podoba pri takšnem tipu oddaje zagotovo ne bi zadostovala oziroma se skladala s konceptom življenjskostilne oddaje, ki se trudi biti čim bolj prepričljiva in realna. Pa vendar temu ni povsem tako. Prepričana sem, da se v povprečni slovenski družini ne zgodi, da bi gospodinja, ki naj bi predpostavljeno kuhala, v kuhinji nosila oblačila zadnje mode in nosila nakit ter visoke pete. Prav tako pa verjetno ne bi bila naličena in z brezhibno urejeno pričesko. V oddaji, ki jo analiziram, je zunanja podoba obeh kuharjev preiščena in v vsakdanjem življenju resnici na ljubo neuporabna. Pomemben je torej tudi zunanji izgled kuharjev, ki s svojo podobo poudarjata, da je tudi v navidez nečistih kuharskih praksah potrebno ohraniti stil, tudi v smislu zunanje podobe.

Kuhinja je prostor, kjer se odvija vse dogajanje, zato je pomembno, da nekaj besed namenimo tudi njej. Verjetno k sproščenemu vzdušju prispeva dejstvo, da je prostor snemanja oddaje pravzaprav njuno stanovanje kar še podkrepi idejo o življenjskostilnosti oddaje. Glavnina oddaj se dogaja v kuhinji, nekaj sekvenc pa se dogaja tudi po nekaterih ostalih prostorih stanovanja. Še en element, ki daje občutek domačnosti, sproščenosti in predvsem resničnosti. Gledalcu je namreč prepuščeno, da je tekom oddaje na nek način prisoten v njunem stanovanju oziroma kuhinji. Kuhinja je seveda opremljena z najrazličnejšimi sodobnimi pripomočki, hkrati pa ni tako zelo prostorna, da bi se kuharja v njej lahko »izgubila«. V več oddajah je opaziti, da Valentina poskrbi tudi za obogateno podobo kuhinje s šopkom rož, ki jih kupi na tržnici, medtem ko nakupuje sestavine za kuhanje. Omenjena gesta pri večini gledalcev po vsej verjetnosti ni izvedljiva, saj to predstavlja dodaten strošek, prav tako pa se povprečna gospodinja verjetno ne posveča toliko okraševanju prostora, v katerem kuha, temveč zgolj opravi dejavnost kot tako. Kuhinja

je torej osrednji prostor dogajanja, čeprav se dogajanje pogosto preseli tudi drugam. V eni izmed oddaj sta gostovala v kuhinji profesionalnih kuharjev, drugič se je dogajanje preselilo v Prekmurje na njihov vikend ali pa na piknik na Rožniku. Kamera pa je bila prisotna tudi v različnih nakupovalnih centrih, tržnici, med vožnjo. Vsi ti drugi prostori imajo funkcijo povezovanja zgodbe in hkrati dajejo vtis, da spremljamo vsakdanje življenje glavnih akterjev in njune družine, ki naj ne bi bilo nič drugačno od povprečnega gledalca. Poleg tega, da hodita iskat otroke v šolo ali nakupujeta na tržnici ali nakupovalnem centru, se je nekajkrat pojavila tudi njuna knjigarna, v kateri sta brskala po knjigah, kjer sta dobivala ideje za kuhanje.

Glede na to, da sem se lotila analize kuharske oddaje, je prav, da nekaj besed namenim tudi samemu kuharskemu diskurzu, ki ga kuharja uporabljata v oddajah. Očitno je, da sta prepotovala že dobršen del sveta, saj jima tuja kulinarika ni tuja. Predvsem Luka pogosto uporablja izraze iz francoske ali pa provansalske, ki so za človeka, ki jih sliši prvič, lahko trd oreh in zahtevajo vpogled v kakšno izmed kuharskih enciklopedij. Poleg tujih kuharskih terminov pa zelo pogosto, upam si trditi, da v sleherni oddaji, lahko slišimo, da je priprava določene jedi zelo preprosta. Zasledila sem izraze kot so: »tako preprosto, da kar boli«, »pa sej to je čist simpl«, »zlo, zlo, zlo simpl«, »čist simpl zadeva«, »čisto preprosto«, »stvar je enostavna«, »nič ne kompliciramo«. Kuharja jedi pripravljata na način, da gledalec dobi občutek, da bi se lahko sam lotil zadeve. Čeprav moram priznati, da so nekateri recepti vse prej kot preprosti, kljub temu da nas kuharja skušata prepričati v silno preprostost pripravljanja. Vendar pa stvari očitno delujejo, saj s tem, ko uporabljata tuje izraze, pritegneta pozornost gledalcev, hkrati pa jim ponudita nekaj novega. Torej oddaja služi v smislu izobraževanja kot tudi zabave. Kot dokaz preprostosti nekajkrat sodelujejo pri kuhi tudi njuni otroci. Ob pripravi določenih jedi si izmišljata tudi svoje izraze kot je npr. kavna plundra. Zasledila pa sem tudi nekaj izrazov, ki konotirajo spolnost. Uporablja jih predvsem Luka, ki v vsej svoji predanosti in ljubezni do kuhanja omenja, da ob pripravljanju majoneze čuti prav poseben erotičen odnos z majonezo, saj mu opazovanje, kako nastaja njena struktura, predstavlja užitek. Dodaja še, da je kuhanje strast. Prav tako v eni izmed oddaj primerja špricanje neke jedi s cimatom z neke vrste orgazmom, neko manjšo ponev v kuhinji pa poimenuje »seksi ponvica«. Nekje drugje uporabi tudi besedno zvezo »kulinarični incest«, ko je uporabil isto vodo za pripravo različnih jedi. Ob uporabi teh besed gledalec občuti

predanost in strast, ki kuharju predstavlja pripravljane hrane. Izpostavljena je torej precejšnja senzualnost, ki je prisotna ob kuhanju. To se izraža tudi ob izjavi, ki jo poda Luka ob pripravljanju mesa za žar: »Čutit moramo maso, čutit moramo marinado.«

Do sedaj sem vseskozi omenjala gledalce, ki so seveda eden ključnih faktorjev popularnosti oziroma gledanosti oddaje. Kuharja ves čas govorita direktno v kamero, tako da ima gledalec občutek, da se pogovarjata samo z njim. Tekom nekaterih oddaj jih tudi direktno nagovarjata ali pa sprašujeta. V eni izmed oddaj Luka celo pomoli neko jed pred kamero in reče: »povohajte, kako diši«. Komunikacija se zdi precej resnična, saj je na drugi strani kamere pravzaprav snemalna ekipa, zato je to še toliko bolj lažje pristno odigrati. Na nekaj pozivov pa se režiser celo na kratko oglasi in jima odgovori. Vseskozi ima gledalec torej občutek, da je vpleten v dialog s kuharjema. V smislu pojasnjevanja gledalcem pa kuharja sprašujeta eden drugega, kako pripraviti kakšno stvar, kar služi kot razlaga oziroma navodilo gledalcem.

V oddaji sem zaznala tudi nekaj ideoloških momentov. Glavna ideologija, ki je najbolj očitna in je povsem pričakovana, saj so akterji oddaje družinski člani, je posredovanje tipičnih družinskih vrednot. Kot sem že zgoraj omenila so otroci pogosto vključeni v kuharski proces, po pripravljenih jedeh pa družina sede za mizo in poje pripravljeno hrano ter ob tem kramlja o najrazličnejših stvareh, hkrati pa se starša ukvarjata z ravnodušnostjo oziroma zavračanjem določene hrane s strani njunih otrok. Tudi ko izbirata, kaj bosta kuhala, se pogosto prilagajata najmlajšim družinskim članom, ki so ponavadi najbolj zahtevni. Prav tako je v oddajah nekajkrat omenjena Valentinina mama, ki jo v eni izmed oddaj celo pokliče in vpraša za nek kuharski nasvet, v drugi oddaji pa je tudi fizično prisotna in s hčerko in vnukinjo pripravlja tradicionalno prekmursko jed za poseben praznik. Družina je pogosto prikazana skupaj, ko se na primer peljejo iz šole, trgovine ali pa ko gredo na izlet v avtomobilu potekajo družinski pogovori, prav tako pa v eni izmed oddaj oče s sinom lovi ribe, medtem ko mati in hči pripravljata neke stvari v kuhinji, potem pa se jima pridružita na jezeru in skupaj odidejo objeti nazaj do vikenda. Pogosto se zgodi tudi, da Luka svojo ženo pokliče ljubkovalno z imenom Nejca, prav tako pa Valentina večkrat uporabi besedno zvezo moj Luka. Tovrstno dejanje lahko prepoznamo že iz samega naslova oddaje, ki vključuje ljubezen, na ta način pa zaznamo dvojni pomen. To lahko razumemo kot ljubezen do kuhanja ali pa ljubezen, ki povezuje partnerja oziroma družino. Prav tako se družinskost izrazito pokaže ob praznikih, ko

skupaj barvajo velikonočne pirhe, ali pa delajo piškote za Miklavža in podobno. V kuharski proces je torej lahko vpletena cela družina, saj s tem koristno preživljamo prosti čas, obenem pa to pomeni tudi čas, ko se lahko utrjujejo družinske vezi. Luka v eni izmed oddaj pravi: »Žar je res ljubezen skozi želodec, obred, prava maša.«, »Žar je tisto kar povezuje narode, religije, je ekumena.« Na tem mestu se ponovno izkaže, da ima hrana v družbi simbolično, kohezivno vlogo. Prav tako pa niso izključeni manjši družinski prepiri, ki se na trenutke zdijo precej realni in nič kaj zaigrani, saj v enem izmed njih lahko slišimo tudi kakšno cenzurirano kletvico iz Lukovih ust. V eni izmed oddaj pa Luka v kuhinjo vpelje tudi pojem države. In sicer bolj v smislu, da je »Kuhinja intimen prostor, kjer država in sistem nimata pristojnosti o kakršnem koli odločanju.« S tem je pravzaprav hotel izraziti, da je posameznik v kuhinji prepuščen lastnim odločitvam, ki so odvisne le od njega samega in dopuščajo mnogo improvizacije ter kršenja pravil.

Glede na to, da sta kuharja moški in ženska, je pričakovati mnogo dialogov tudi na račun različnosti med spoloma. Med analiziranjem sem opazila kar nekaj tovrstnih moško-ženskih stereotipiziranj. Omenjeno je izraženo v naslednjih oblikah: »družinski primat ima tisti, ki bolje ocvre dunajca – torej jaz« (Luka), »jedro spora vsakega zakona je žar, ki je seveda moška zadeva« (Luka), »če dajemo na žar, ti nimaš glasu, ti si samo ministrant« (Luka), »moška roka je le moška roka« (Luka), »kuharji imajo čudne količine – ženska bi fino premislila, preden bi stresla pol litra smetane sem noter« (Valentina), »ta nož sploh ni za ženske, je izrazito samo za moške« (Luka), »ženske znamo bolj prenašati bolečino kot moški« (Valentina), »ajde hop, drobtine« (Luka) – Valentino prosi, da mu poda drobtine. Znotraj dialogov in njunih simpatičnih preprirov se torej znajde marsikatera ideološka instanca, ki deluje precej učinkovito in naravno in je zlahka sprejeta s strani gledalca. Kljub temu, da tovrstne izjave prispevajo k žlahtnejšim dialogom, so po drugi strani nevarne za utrjevanje že obstoječih stereotipnih predstav o moško-ženskih odnosih v družbi.

V teoretskem delu diplomske naloge sem omenjala, da je za t.i. življenjskostilne oddaje veliko prostora namenjeno improvizaciji in da je posameznik prepuščen svoji lastni kreativni svobodi, tudi takrat, ko govorimo o kuhanju. Tovrstno »naredi si sam« miselnost sem zaznala tudi v analiziranih oddajah. Prva improvizacija je opazna že v načinu izbiranja priprave jedi za določeno oddajo. Zdi se, da ideje nastajajo spontano, nenačrtovano, ob kavi, listanju po

knjigah, sprehodu po tržnici ali pa ko kateri izmed otrok izrazi kakšno željo po določeni jedi. Kuharja vedno hitro reagirata na asociacije in si sproti domišljata, kako bosta pripravila določeno jed. Največ improvizacije pa se pokaže ob samem dejanju kuhanja, ko se na primer Luka sprašuje, »Kaj bi dal v to?«, ali pa »veliko je prepuščeno vašemu okusu, vse je stvar okusa«, »drobno je treba nasekljat, malo je pa lahko tudi po kmečko«, »naredil bom svoj »take« po Gerard Depardieuju«, »sem noter bi šel lahko timijan, ampak je tudi majaron v redu«, »dosoliš po občutku«, »lahko se zezamo tudi z drugimi zelišči, ki jih imamo pri roki«, »variant je milijon«. Valentina pa omeni »treba je uporabiti zdravo pamet in kakšno bližnjico usekat«, ali pa »greš po njivi, pogledaš kaj imaš, pol pa mečeš noter«, ob nakupovanju v trgovini pa sprašuje »Kaj pa bomo s tem? Aja, lahko jih damo tja noter.«, »Kuhati je treba sproščeno, po svoje. Tudi, če daš tofu v filane paprike, te mama ne sme postrani gledat.«, »Kaj bi dali gor? Kaj, če bi dali baziliko gor?« Dejstvo, da je improviziranje v kuhinji dobrodošlo, pa povzame tudi Valentinina primerjava kuhinje z laboratorijem. Kuhinja je torej laboratorij, kjer posamezniki ustvarjajo spojine po lastnem izboru in navdihu.

Ob vseh analiziranih elementih mi preostane še tisto, kar gledalce najbolj privlači, to je zabava. Oddaja ponuja sproščanje ob televizijskem ekranu, kjer Valentina in Luka z družino predstavljata kuhanje kot čisto zabavo. Že v prvi oddaji na začetku najprej povesta, da je kuhinja njuna strast, način življenja, v kuhinji pa dostikrat odmeva smeh in občutek neizmerne zabave in užitka ob kuhanju. Luka ob pripravi določenih jedi pogosto zapoje kakšno francosko ali pa italijansko pesem. Prav tako lahko opazimo, da v eni izmed oddaj cela družina poplesava po kuhinji ob koncu oddaje. Večkrat sem zaznala izjave kot so: »Bešamel je zabava.«, »Tapas je način življenja.«, »Hamburger je way of life.«, ki potrjujejo zgornja predvidevanja. Na koncu ene izmed oddaj Valentina pravi, da bi bilo najlepše, da bi vsi kuhali, tudi če so »zaguljeni« časi. Ob bok zabavi pa se v oddaji postavlja tudi element izobraževanja. Glede na nadpovprečno splošno razgledanost kuharjev v oddaji lahko izvemo tudi marsikatero koristno informacijo, ki je še nismo vedeli o starih običajih, uporabnosti določenih zelišč ali hrane oziroma izvoru te ali one jedi. Veliko informacij pa je vpletenih v njune osebne zgodbe, ki jih tekom kuhanja pripovedujeta.

Nenazadnje se moram dotakniti tudi elementa potrošnje. Kljub temu, da kuharja večkrat obiščeta tudi kakšen večji nakupovalni center, prisegata predvsem na naravno, domače,

biološko pridelane surovine, kar ob kuhanju tudi večkrat poudarita. Vendar pa brez običajnih potrošniških nakupov seveda ne gre. Čar vsega pa je v tem, da nakupljeno blago po svoje spreminjata in ga preoblikujeta. V teoretskem delu sem omenjala, da gre pri tovrstnih kuharskih oddajah pogosto za promocijo določenih izdelkov. Tudi v primeru te oddaje sem opazila nekaj oglasnih namigov, saj v posameznih oddajah prisotni različni sponzorji, vendar pa to oglaševanje ni tako v oči bodeče, da bi bilo nadležno in sporno. Spretno so večkrat reklamirali tudi njuno knjigarno in knjigo z istoimenskim naslovom, kot ga nosi oddaja. Tržne poteze torej v oddaji vsekakor niso izvzete.

5.4 Sklepne ugotovitve analize

Oddaja Ljubzen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, se je izkazala za hvaležen analitičen material, skozi katerega sem prikazala odgovore na izhodiščno raziskovalno vprašanje. Zanimalo me je namreč, kakšne ideologije in vrednote so skozi kulinarčni diskurz posredovane v oddaji Ljubzen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, ter kakšen je posledično sugeriran življenjski stil preko teh ideologij in vrednot?

Glavna in najbolj očitna ideologija je povezana s posredovanjem družinskih vrednot. V primeru oddaje Ljubzen skozi želodec se namreč zdi, da imamo priložnost spremljati vsakdanje življenje znane slovenske družine. Vendar pa prav gotovo ne moremo govoriti o povprečni slovenski družini, saj so ločnice tako z vidika kulturnega kot tudi ekonomskega kapitala, jasno izražene. Nenehno poudarjanje družinskih vrednot, medsebojne povezanosti in pomembnosti vpletenosti družinskih članov v proces kuhanja, označuje kuhanje kot prostočasno dejavnost sodobne družine, ki pa je v marsikaterem pogledu precej tradicionalna. Kljub temu, da podnaslov oddaje vsebuje besedo sodobno, smo še vedno priča tradicionalnemu družinskemu vzorcu, prav tako pa se tradicionalizem pokaže ob praznovanju nekaterih praznikov. Kuhanje naj bi ljudi zbliževalo, ob tem naj bi se tudi marsikaj naučili drug o drugem. Primarni dejavnosti, kot je kuhanje, torej v oddaji podeljujejo simbolično vrednost.

Poleg poudarjanja družinskih vrednot je opazna tudi lokalna pripadnost in nenehno poudarjanje le te. Istovetenje kuharjev s posamezno regijo je skorajda vseprisotno in lokalni

patriotizem je v oddaji jasno izražen. Nemalokrat služi tudi kot obramba lastne identitete v situaciji kot je npr. prepir. Poleg navezanosti na rodno pokrajino pa je po drugi strani močno prisoten tudi kozmopolitski pogled. Nedvomno je, da sta kuharja svetovljana in da jima globalni svet ni tuj. Njuna svetovljanskost obenem služi tudi kot pokazatelj njunega družbenega statusa, ki bi ga lahko označili za privilegiranega, saj ni dostopen povprečnemu posamezniku. Kaže se predvsem v kulinarinem diskurzu, ki je prežet z nemalo tujimi izrazi, prav tako pa so zgodbe, ki jih pripovedujeta, najpogosteje vezane na izkušnje iz tujine. Uporaba tovrstnih izrazov pa posledično sooblikuje celoten njun stil in poudarja njuno širšo razgledanost, ki presega meje lokalnega, oziroma širše, nacionalnega. Poznavanje tujih kultur in njihovih navad je torej v oddaji predstavljeno kot »obvezna oprema« sodobnega življenjskega stila posameznika.

V oddaji je opazen premik v dojemanju kuhanja, saj kuharja ne kuhata samo z namenom skrbi za družino, temveč kuhanje predstavlja čisti užitek, ki omogoča samoizražanje ter improviziranje. Kuhanje kot rutino torej zamenja dejavnost prežeta z zabavo, sproščenostjo in užitkom. Zabava, sproščenost, kreativnost, svoboda in užitek pa so elementi, ki so značilni za t.i. življenjskostilni žanr oddaj. Sugerirajo, da kuhanje kot praksa, lahko postmodernemu posamezniku ponudi polje izražanja in bogatenja vsakdanjega življenja. Ob tem se pojavlja tudi spoštljiv odnos do same hrane kot surovine ter tudi širšega okolja kot takega. Zaznati je moč tudi noto o ekološko pridelani hrani in recikliranju. Poudarjena je torej skrb za naravo, ki jo človek s svojimi posegi dandanes precej uničuje. Apel, ki prihaja s strani dveh slovenskih estradnikov, če lahko Valentino in Luka tako poimenujemo, je gotovo bolj opažen, v kolikšni meri pa je upoštevan, je že druga zgodba. Prisotna je torej miselnost »nazaj k naravi«, ki jo lahko pripišemo postmoderni družbi. Posameznik mora biti torej sposoben uspešno manevrirati med vsakdanjimi opravki ter službenimi obveznostmi, hkrati pa je dobro, če ga zanima področje, kot je na primer v našem primeru kuhanje, ki ga lahko spretno vplete med omenjene obveznosti, obenem pa mu le to predstavlja sprostitev in nekaj čemur se popolnoma preda in v tem najde užitek.

Kljub temu, da ves čas omenjam kuhanje, pa se mi je le to na trenutke zazdelo postranskega pomena. Središčna os oddaje je seveda pripravljanje določene jedi, vendar ta ideja na trenutke potone v pozabo, saj poleg kuhanja dovršen del oddaje predstavljajo izseki iz

vsakdanjega življenja družine, ki jo imamo priložnost spremljati. Ta element je seveda nujno potreben, če govorimo o življenjskostilni oddaji. Če oddaji odvzamemo prizore, kot so sprehajanje kuharjev po tržnici, kramljanje ob pitju kave, nakupovanje ali pa prevoz otrok iz šole, sama zgodba gotovo izgubi na privlačnosti.

Pogosto je hrana zgolj izgovor za raznovrstna druženja v obliki družinskih kosil, piknikov, zabav za prijatelje ipd. Pripravljena hrana tako postane razlog za socialno kohezivnost. Pomemben je torej sam obred zaužitja hrane in družbene vezi, ki se ob tem lahko šele spletajo ali pa utrjujejo. V oddaji se vedno kuha z namenom druženja po samem procesu kuhanja. Naj si bo to druženje v obliki družinskega kosila ali zabave za širši krog prijateljev. Druženje ob hrani je torej osrednji motiv, ki se pojavlja v oddaji in ga kuharja nenehno poudarjata.

Kuhanje kot praksa pa lahko služi kot orodje družbene kategorizacije, po principu »povej mi kaj ješ in povem ti v kateri družbeni razred sodiš«. Kljub temu, da avtorja poudarjata, da je kuhanje preprosto in ga je mogoče prilagoditi posamezniku, je izbira nekaterih surovin, ki jih uporabljata, povprečnemu človeku nedosegljiva. Tudi kupovanje na tržnici danes postaja odraz višjega standarda in bolj privilegiranega družbenega položaja. V tem smislu je oddaja namenjena višjemu srednjemu razredu, ki si tovrsten življenjski stil, z ekonomskega vidika, sploh lahko privošči. Za pripadnika višjega srednjega sloja hrana predstavlja nekakšno kulturno formo, medtem ko pripadnikom nižjega sloja v glavnem pomeni energijo za delo. Ko že govorim o družbenih kategorizacijah pa velja omeniti tudi v dialogih izraženo spolno ideologijo, ki je kljub pridihu sodobnosti še vedno tradicionalno stereotipna.

Omeniti velja tudi razmislek, v kolikšni meri bi lahko analizirano oddajo označili kot primer prikazovanja obrtnega potrošništva. Glede na opredeljeno teorijo, bi težko dejala, da je omenjena ideja jasno izražena, gotovo pa se v določenih segmentih kaže. Ideje kot so npr. »reciklaža določenih kuharskih sestavin«, gojenje sestavin na domačem vrtu, če je le mogoče, spodbujanje kupovanja surovin na tržnici ter nenehno poudarjanje kuharjeve lastne kreativnosti pri pripravljanju jedi ter nenehno improvizacijo, bi lahko označila kot segmente obrtnega potrošništva. V kolikor bomo imeli priložnost spremljati še nekaj sezon oddaje, bi

bilo zanimivo opazovati, če bo tendenca k obrtnem potrošništvu prisotna v še večji meri. Zaenkrat pa lahko govorimo le o nekakšnem spogledovanju z idejo obrtne potrošnje.

Sklenem lahko, da oddaja Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, sugerira zgoraj naštete ideologije in vrednote ter prikazuje sodoben življenjski stil družine višjega srednjega razreda, ki ima nadpovprečen kulturni kapital. Vzorec, ki ga vidimo v oddaji, pa seveda ne predpostavlja dobesednega posnemanja, temveč le nudi enega izmed načinov, med katerimi lahko gledalci izbirajo in si ustvarijo svoj življenjski stil, oziroma kakšno izmed idej iz oddaje prilagodijo svojemu, že izoblikovanemu načinu življenja. Morda je smiselno, da se vprašamo kaj tovrstne oddaje prinašajo sodobnemu posamezniku. Gre v primeru oddaje Ljubezen skozi želodec zgolj še za eno izmed uspešnih tržnih potez in premišljeno strategijo promoviranja kuharske knjige avtorjev? Ali pa je po drugi strani oddaja pokazatelj, da se pomen kuhanja kot prakse spreminja? Odgovor na obe zastavljeni vprašanji je pritrdilen. Tržni naravnosti se je dandanes težko izogniti, sploh če gre za oddajo, ki je predvajana na komercialni televiziji, predstavljanje kuhanja kot prostočasne dejavnosti in ne zgolj kot gospodinjskega opravila, pa je prav tako popularno. Kuhanje potemtakem sodobnemu posamezniku, ki je ujet v vsakdanji natrpan urnik, predstavlja polje sprostitve, ponuja mu zabavo in eno izmed področij, kjer se lahko na svoj način kreativno izraža. Kuharske oddaje, kot je Ljubezen skozi želodec, pa k temu, glede na popularnost, več kot uspešno pozivajo in poskušajo spremeniti miselnost, da je kuhanje zgolj stvar vsakdanje, nujno potrebne rutine.

6 ZAKLJUČEK

»Jesti je eden od štirih ciljev človekovega življenja. Kateri so ostali trije, nisem izvedel nikoli.«
(M. Montaigne)

Na podlagi predstavljenih teoretskih predpostavk in obširnejše analize kuharske oddaje z naslovom Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, lahko nedvomno zatrdim, da ima hrana in z njo povezane prakse, pomembno vlogo v naši družbi. Navidezna banalnost in vsakdanjost tematike sta stvari, zaradi katerih je preučevanje tega področja še kako smiselno in upravičeno.

Poleg tega, da je primarna vloga hrane oskrbovanje človeka z energijo za delo, mnogokrat neupravičeno zanemarimo njeno simbolno funkcijo. Okrog hrane in prehranjevalnih praks se namreč, kot smo videli v analizi naše oddaje, oblikujejo različne družbene forme in kategorizacije ter pomeni.

Listanje kuharskih knjig je z razvojem medijskih tehnologij nekoliko izgubilo na veljavi. Dandanes je veliko bolj privlačno preklopiti na katerega izmed kuharskih programov in si postopek priprave določene jedi kar pogledati v kateri izmed kuharskih oddaj. Zadnje čase najbolj privlačne pa so kuharske oddaje, kjer so gledalcu, poleg kuharskih receptov, ponujene tudi vsebine, ki vključujejo vsakdanje življenje »kuharskih zvezd«. Le to pa je največkrat prežeto z zabavo, smehom, humorjem, neizmerno sproščenostjo in strastno predanostjo do kuhanja. Vse to naj bi v posamezniku vzbudilo željo po drugačnem odnosu do hrane in njenega pripravljanja. Navidez rutinirano opravilo gospodinj prevzemajo najrazličnejši profili posameznikov. Čeprav naj bi bilo kuhanje kot praksa primarno stvar anonimnih žensk, v vrhunskih kuhinjah vladajo moški kuharski mojstri. Moški v kuhinji torej postaja povsem običajna stvar, če ne drugje pa gotovo v televizijskih kuharskih oddajah. V nekem smislu lahko tovrstne premike označimo kot nekakšno demokratizacijo kuharskega področja.

Oddajo Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija, lahko označimo za tipično življenjskostilno oddajo sodobnega časa. V njej namreč ne izvemo le kako določeno stvar skuhati, temveč pridobimo tudi napotke, kako živeti. In ker je dandanes posameznik soočen z

množico izbir, tovrstna oddaja ponuja enega izmed mnogih »receptov«, kako popestriti življenje. Ob nenehnem pojavljanju novih oddaj in njihovi popularnosti, pa se za prihodnost tovrstnih receptov za življenje prav gotovo ni potrebno bati.

7 LITERATURA

Aleksić, Jelena. 2001. Ideologija hrane: Karnivorstvo in vegetarijanstvo. *Teorija in praksa* 38(5): 307-327.

Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones in Ben Taylor. 2004. *Food and cultural studies*. London: Routledge.

Campbell, Collin. 2005. The Craft Consumer: culture, craft and consumption in a postmodern society. *Journal of Consumer Culture* 5(1): 23-42.

Collins, Kathleen in John Jay College. 2008. *TV Cooking Shows: The Evolution of a Genre*. Dostopno prek: <http://flowtv.org/2008/05/tv-cooking-shows-the-evolution-of-a-genre/> (22. junij 2010).

Ketchum, Cheri. 2005. The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies. *Journal of Communication Inquiry* 29(3): 217-234.

Kotnik, Vladislav-Vlado. 2001. Utelešenje sebstva in izgradnja identitete ob spominu na hrano: O telesu, identiteti in spominu kot o socialnih produktih hrane. *Teorija in praksa* 38(5): 861-880.

Lupton, Deborah. 1996. *Food, the body and the self*. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage.

Novak, Luka in Valentina Smej Novak. 2009. *Ljubezen skozi želodec: sodobna družinska kuharija*. Ljubljana: Vale-Novak.

POPTV.SI. 2009. *Oddaja Ljubezni skozi želodec: sodobna družinska kuharija*. 1. sezona, 1-25.

Dostopno prek:

http://poptv.si/search?type_id=129924&parent_id=129924&group=true&order=date (20. junij 2010).

Ule, Mirjana. 1998. Stilizacija vsakdanjega življenja. *Družboslovne razprave XIV (27/28)*: 26-32.

Watching What We Eat. Dostopno prek: <http://www.watchingwhatweeat.com/excerpt/> (22. junij 2010).