

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Dunja Verbič

Hrana in razred: Razredne razlike glede na prehranjevalne navade na Reki
Diplomsko delo

Ljubljana 2015

UNIVERZA V LJUBLJANI
FAKULTETA ZA DRUŽBENE VEDE

Dunja Verbič

mentor: izr. prof. dr. Peter Stanković

Hrana in razred: Razredne razlike glede na prehranjevalne navade na Reki

Diplomsko delo

Ljubljana, 2015

Hvala mom Aleksu, mami, tati i prijateljicama za bezuvjetnu ljubav i moralnu podršku.

Hrana in razred: Razredne razlike glede na prehranjevalne navade na Reki

Razred (ekonomski, družbeni) je še vedno eden od najpomembnejših dejavnikov družbene delitve. Čeprav v sodobni družbi ne moremo govoriti o klasični družbeni stratifikaciji *per se*, razlike še vedno obstajajo. Pri ustvarjanju razlik med razredi sta odločilna kulturni kapital in simbolna moč, ki ju imajo posamezni razredi nad ostalimi. Razlike med razredi se danes vidijo v vsakodnevnih situacijah, v praksi in tradiciji. Rečemo lahko, da so očitne tudi v prehranskih praksah, ki so še vedno vodilni faktor pri teh razlikah. »Če nimajo kruha, naj pač jedo potico«, kar je že davno rekla Maria Antoinetta na nek način potrjuje tezo, da to kar ješ definira kdo si. Vendar ali lahko sedanost primerjamo s takšnim striktnim stratifikacijskim sistemom? Razlike v prehranskih praksah danes niso samo v tem kaj kdo je, ampak je morda pomembnejše način kako se prehranjuješ in na kakšen način pripravljáš hrano. Danes je za posameznika pomembna simbolna moč in simbolna predstava hrane.

Ključne besede: razred, potrošnja, prehranske prakse, hrana, kulturni kapital.

Food and Class: Class Distinctions and Eating Habits in Rijeka

Class, whether it's economic or social, still remains one of the biggest factors in social division. Even though classical social stratification *per se* can't be applied to today's society, the differences among classes still exist. Cultural capital and symbolic power are crucial when it comes to producing and retaining class division. Differences between classes are most visible in everyday situations, practices and traditions. They are also present in eating habits, which are still the leading factor of these differences. »Let them eat cake«, a proverb most likely said by Marie Antoinette, confirms the thesis that what you eat defines who you are. But, can we compare modern times with such strict stratification system? Today, differences in eating habits do not revolve around what you eat, but what's more important is how you eat and how you prepare your food. Today it's all about the symbolic power and symbolic representation of food.

Key words: class, consumption, eating habits, food, cultural capital.

KAZALO

1	UVOD.....	6
2	TEORETIČNI NASTAVKI	8
2.2	Razred in kulturni kapital	8
2.2	Stilizacija in estetizacija potrošnje	13
2.3	Hrana in prehranske prakse	15
3	METODOLOGIJA	17
3.1	Delavski razred.....	19
3.2	Srednji razred	21
4	RAZREDNE RAZLIKE V PRAKSI.....	24
5	ZAKLJUČEK	26
6	LITERATURA	30
	PRILOGE.....	33
	Priloga A: Intervju z Zdenkom (61), pripadnikom delavskega razreda.....	33
	Priloga B: Intervju z Nevenko (45), pripadnico delavskega razreda	35
	Priloga C: Intervju z Alenom (26), pripadnikom delavskega razreda	37
	Priloga Č: Intervju z Josipom (60), pripadnikom srednjega razreda	39
	Priloga D: Intervju z Markom (43), pripadnikom srednjega razreda.....	41
	Priloga E: Intervju z Majo (26), pripadnico srednjega razreda.....	43

1 UVOD

V sodobni družbi 21. stoletja razredne razlike, kot so bile nekoč, ne obstajajo več. Torej ne moremo govoriti o klasični družbeni stratifikaciji. Ekonomski kapital in denarna nadvlada nista več odločilna dejavnika pri ustvarjanju hierarhije v družbi. Danes smo priča malce drugačni situaciji, saj sta pri ustvarjanju razlik med razredi odločilna kulturni kapital in simbolna moč, ki ju imajo posamezni razredi nad ostalimi. Prav zaradi te simbolne moči, ki jo prenašajo določene družbene prakse, imajo eni razredi, kot nosilci kulturnega kapitala znotraj družbe, simbolno nadvlado nad ostalimi ter svojo kulturo in življenjske stile nalagajo kot legitimne in edino prave. Skozi zgodovino prehranske prakse so in še vedno držijo prvo mesto v utelešenju teh razlik. Prav zato bom na primeru prebivalcev Reke na Hrvaškem v svoji raziskovalni nalogi poskušala ugotoviti na kakšen način se razlike med razredi realizirajo skozi prehranske prakse.

Diplomsko nalogo sem razdelila na dva sklopa, na teoretični in empirični del. V prvem delu naloge bom predstavila teorijo in teoretične nastavke, ki so pomembni za mojo nalogo. Definirala bom osnovne in relevantne pojme, ki jih srečamo v teoriji. Teoretični del je sestavljen iz treh podpoglavij. V prvem podpoglavju »Razred in kulturni kapital« bom pojasnila kaj sploh je razred, kako ga lahko definiramo, kaj je vse je pomembno za nastanek razreda in kakšne razrede poznamo v sodobni družbi. Začela bom z zgodovino teorije družbene stratifikacije in nadaljevala z Bourdieujevo teorijo. Za primerjavo bom omenila tudi druge teorije. Temo bi želela podati iz čim več zornih kotov ter na podlagi tega predstaviti in analizirati rezultate raziskave.

Pisala bom tudi o pomenu kulturnega kapitala pri ustvarjanju diferenciacije med razredi in na kakšen način kulturni kapital prispeva k oblikovanju različnih življenjskih stilov in okusov posameznikov znotraj določenega razreda. Prav tako bom definirala pojem novega srednjega razreda in pojasnila zakaj in kdaj pride do njegovega pojava, še posebej na Hrvaškem.

V drugem podpoglavju teoretičnega dela »Potrošnja in estetizacija potrošnje« bom pisala o pomenu potrošnje v sodobni družbi in zakaj jo pri temi družbene stratifikacije ne smemo spregledati. Omenila bom tudi relevantnost simbolne potrošnje, ki je še

posebej pomembna v današnjem času, ker je, kot sem že omenila, eden od dejavnikov ustvarjanja razrednih razlik. Definirala in pojasnila bom tudi pojem estetizacija potrošnje. Ko govorimo o estetizaciji in stilizaciji potrošnje, moramo omeniti tudi življenjske stile. V drugem podpoglavju bom zato govorila tudi o njih. Izpostavila bom zakaj je sploh pomembno govoriti o življenjskih stilih, kako jih definiramo in kako življenjski stili vplivajo na naše vedenje, našo izbiro, okus in družbene prakse.

Zadnje podpoglavje v teoretičnem delu naloge bo vsebovalo vse relevantne pojme iz prejšnjih podpoglavij, ki jih bom predstavila v kontekstu hrane in prehranskih praks. Na nek način bo to že uvod v praktični del, ker bom vse teoretične pojme in definicije pojasnila na primerih prehranskih praks, ki jih lahko razumemo kot del simbolnih praks posameznika.

Drugi del naloge bo vseboval empirijo, mojo lastno raziskavo na primeru intervjujev prebivalcev mesta Reka na Hrvaškem. Kot metodo sem izbrala intervjuje, ki sem jih v obdobju enega meseca opravila s šestimi ljudmi, ki tukaj živijo. Intervjuvance sem izbirala s pomočjo t.i. *snowball* metode vzorčenja¹. Tri osebe sem definirala kot pripadnike novega srednjega razreda, tri osebe pa kot pripadnike nižjega/delavskega razreda. Osebe sem definirala kot pripadnike določenega razreda med pogovorom, z vprašanji o njihovi izobrazbi, zaposlitvi, ekonomskem statusu ipd. Upoštevala sem tudi okrožje, kjer živijo. Ko sem naredila prvi intervju, sem intervjuvanca vprašala če pozna koga, ki bi se bil pripravljen pogovarjati z mano ter sem tako našla še ostale osebe.

S pomočjo teh intervjujev sem poskušala priti do ugotovitve kako se razredne razlike manifestirajo v praksi. Odgovore sem interpretirala s pomočjo teorije in poudarila razlike med dvema razredoma.

Zavedam se, da je moj vzorec ljudi premajhen, da bi prišli do kakšne splošne ugotovitve, čeprav so bile razlike očitne tudi na tako majhnem vzorcu. Fokus moje

¹ *Snowball* metodo vzorčenja definiramo kot uporabo ožjega socialnega okolja interjuvanca (Handcock in Gile 2011). S pomočjo enega intervjuvanca najdemo ostale intervjuvance. Metodo uporabljamo takrat, ko izhajamo iz izhodišča, da bodo pripadniki iste skupnosti imeli podobne karakteristike.

raziskave je bil na rekonstrukciji simbolnega sveta intervjuvancev iz vsakega razreda. Prav zaradi izbrane metode dela (poglobljeni intervjuji) sem to lahko tudi ugotovila. Z vsemi intervjuvanci sem se iskreno pogovarjala in poskušala povezati z njihovim vsakdanjim življenjem, njihovo rutino, tradicijo in prakso.

V prihodnosti bi želela podati pobudo za kakšno večjo in širšo raziskavo na tem področju na Hrvaškem, saj je narejenih zelo malo takšnih družboslovnih raziskav.

2 TEORETIČNI NASTAVKI

2.2 Razred in kulturni kapital

»Razred opredeljujeta tako njegov dejanski obstoj kot percepcija razreda, tako potrošnja - in ni potrebno, da je razkazovalna, da bi bila simbolična - kot položaj v produkcijskih odnosih...« (Bourdieu v Luthar 2014, 1).

Razred je kot družbena skupina bil vedno eden od najpomembnejših konceptov za raziskovanje družbene neenakosti. Kaj sploh je razred? Kako ga lahko definiramo? Razred je zagotovo skupek vrednot in konceptov s katerimi lahko hierarhično razdelimo ljudi. Obstajajo različne teorije razredov, nekatere temeljijo na ekonomskih vrednotah, druge na družbenih/kulturnih. Razen takšne distinkcije lahko razlikujemo tudi med analitičnimi koncepti (kot so teorije Marxa in Weberja) ter med bolj empiričnimi koncepti, kot so teorije, ki pojem razreda gledajo iz več zornih kotov ter upoštevajo več indikatorjev (izobrazba, dohodek ipd.).

Klasična teorija družbene stratifikacije v ospredje postavlja ekonomski kapital in družbeno stratifikacijo razume samo znotraj ekonomske sfere. Glavna teoretika takšnega pristopa sta Karl Marx in Max Weber. Weber je svojo teorijo družbene stratifikacije izgradil na Marxovem stališču, čeprav je, za razliko od Marxa, bil mnenja, da dejanja posameznikov ne moremo razumeti le znotraj ekonomskega konteksta. Weber je tako identificiral tri različne komponente družbene stratifikacije (razred, status in moč)². V svojih zapisih piše, »da je razredni položaj ljudi njihov ekonomski, to je tržni položaj. Hkrati pa ugotavlja, da moč v družbi ne izhaja le iz ekonomske moči, temveč je poleg politične moči tudi družbeni prestiž lahko vir moči

² Weberova teorija je objavljena leta 1946 v zbirki esejev »From Max Weber: Essays in Sociology«

in časti, ni pa nujno povezan z denarjem ali premoženjem« (Luthar 2012, 17). Ne bom se preveč poglobljala v Webrovo teorijo družbene stratifikacije, saj bom v svoji raziskavi največ omenjala teorijo Pierrea Bourdieuja, ki razred, status in moč ne vidi kot ločene oblike stratifikacije, temveč kot so-obstoječe strani stratifikacije v družbeni realnosti.

Torej, zelo pomembno je razlikovati med klasičnim pristopom razumevanja razreda ter razumevanjem razreda Pierrea Bourdieuja. Bourdieu meni, da je »vsak razredni/ekonomski odnos tudi simbolno realiziran« (Malnar in Luthar 2011, 949), kar pomeni, da je vsak odnos moči v družbi simbolno reproduciran. Bourdieu za katerega lahko rečemo, da je najvplivnejši teoretik na področju sociologije kulture, ki se je ukvarjal z »analizo odnosov med družbenimi in ekonomskimi določevalci (determinantami) ter vsakdanjimi kulturnimi praksami (življenjskimi stili, okusi) posameznikov« (Bulc 2004, 76) je kot glavne dejavnike diferenciacije med razredi navedel različne oblike kapitala. Po njegovem mnenju (1987), lahko družbeni svet razumemo kot večdimenzionalni prostor, ki je lahko konstruiran z odkrivanjem glavnih dejavnikov diferenciacije, ki jih Bourdieu poimenuje kot oblike kapitala. Kapital ne razume samo znotraj ekonomske oz. materialne sfere, ampak ga definira kot obliko družbene moči posameznika ter ga razdeli v štiri oblike - ekonomski, kulturni³, družbeni in simbolni (Bourdieu 1987), ki »skupaj predstavljajo zastopnike v njihovem boju za položaj v 'družbenem prostoru'« (Crompton 1993, 173). Razred je torej družbeni prostor znotraj katerega se posamezniki postavijo na določeno »pozicijo« glede na količino njihovega kapitala, sestavo kapitala, s katerim razpolagajo in glede na svojo *trajektorijo* v družbenem prostoru (Bourdieu *trajektorijo* pojasnjuje kot evolucijo količine in sestave kapitala skozi čas) (Bourdieu 1987). Znotraj tega družbenega prostora imajo posamezniki, ki zavzemajo podobne ali iste pozicije, vse pred-dispozicije, da imajo enake dispozicije in habitus.

Bourdieu habitus definira kot strukturo »ponotranjenih dispozicij, ki jo strukturirajo družbeni pogoji, (...) saj strukture internaliziranih dispozicij omogočajo posamezniku

³ V svojem raziskovalnem delu se bom ukvarjala predvsem s kulturnim kapitalom, ki ga Bourdieu definira »kot premoženje in neke vrste lastnino, kjer lahko podobno kot pri ekonomskem kapitalu opazujemo proces akumulacije in generacijske reprodukcije« (Luthar 2014, 1).

uporabo strategij za vsakdanje obvladovanje družbenih interakcij« (Škerlep v Bulc 2004, 78).

Habitus se manifestira na več načinov: a) posamezniku omogoča vzpostavitev temeljnih mehanizmov konstrukcije in razumevanje vsakdanjega sveta, ki se realizirajo v vrednotah in verovanjih; b) posameznika vodi pri izbiri vsakodnevnih praks - od nakupovanja do športnih dejavnosti; c) vpliva na oblikovanje avtomatičnih vedenjskih vzorcev kot so geste, obrazna mimika, način hoje, sedenja, prehranjevanja ali govorjenja. (...) Zato se Bourdieu zavzema za sociologijo, ki razreda ne bo definirala kot skupek posameznikov z enakim ekonomskim položajem in družbenim statusom, temveč z enakim razrednim habitusom, ki se v družbenem življenju pojavlja kot razredni etos oziroma razredna morala (Bulc 2004, 78).

Bourdieu je svojo raziskavo o razredih in razrednih okusih delal v 60-ih in 70-ih letih v Franciji ter je francosko družbo razdelil v tri razrede: delavski, srednji in visoki razred. Bourdieu pri določanju razrednega položaja kot najpomembnejši dejavnik postavlja okus. Loči tri vrste okusov, ki jih povezuje s posameznimi razredi: »1) visoki/legitimni okus (*le goût légitime*), ki je najpogostejši pri buržoaziji; 2) sredinski okus (*le goût »moyen«*), ki ga v največji meri izraža srednji razred ter 3) popularni okus (*le goût »populaire«*), ki je vsakdanji med pripadniki delavskega razreda« (Bulc 2004, 79). Bourdieu pravi, da je pri tej razdelitvi najpomembnejši faktor izobrazba (1973). »Ta naj bi v povezavi s socialnim poreklom posamezniku podeljevala kompetenco, ki jo zahteva razumevanje izdelkov visoke kulture. (...) V nasprotju z visoko kulturo, ki izpostavlja prevlado estetike oziroma forme nad vsebino, je popularna kultura za Bourdieuja strogo usmerjena na vsebino (na zgodbo, na preproste čustvene stimuluse), ki je povezana z vsakdanjo realnostjo življenja« (Bulc 2004, 79). Visokemu okusu se reče tudi legitimen okus, ker imajo dominantni razredi (visoki razredi) družbeno moč, da svojo kulturo oz. svoj okus naložijo kot legitimen. Bourdieu ne razlikuje samo med visokim in popularnim okusom, ampak navaja razliko tudi znotraj različnih frakcij v razredih, kot recimo znotraj dominantnega razreda. »Črpa osnovno razliko med buržoazijo - frakcija na visoki ravni v ekonomskem kapitalu, relativno nizki v kulturnem kapitalu - in intelektualcev - na visoki ravni v kulturnem kapitalu, relativno nizki v ekonomskem kapitalu. Okusi znotraj teh skupin se razlikujejo; medtem ko imajo intelektualci preferenco za estetski

modernizem, buržoazija več ceni barok in razkošje« (Crompton 1993, 178). Prav zaradi tega je izobrazba zelo pomemben dejavnik, ker ustvarja razliko med tistimi, ki imajo potrebno znanje in tistimi, ki ga nimajo oz. prednost daje tistim, ki imajo dovolj visok kulturni kapital. »Dominantni razred, kot pravi Bourdieu, si prizadeva, da se razlikuje od tistih, ki predstavljajo druge kategorije okusov« (Roos and Rahkonen 1985). Dominantni razred je tudi razred, ki ima najvišjo izobrazbo in na ta način določa kaj se šteje za popularni/barbarski okus in kaj velja za visoki okus. Kulturni kapital tako postaja vir moči in premoženja. Produkcija in reprodukcija »legitimne« kulture prenaša izjemno simbolno moč.

Bourdieu družbeni prostor razume kot različna polja, na katerih potekajo simbolni oziroma klasifikacijski boji, skozi katere skušajo družbeni akterji predstaviti svoj položaj v skladu z lastnimi cilji: vse družbene skupine in posamezniki se skušajo simbolno ločiti od tistih, ki so nižje na družbeni lestvici in se simbolno približati tistim, ki so na višjih stopničkih te lestvice, pri čemer ne gre nujno le za razredni boj. Moč posameznih skupin v simbolnih bojih je odvisna od sestave in količine simbolnega tj. družbeno priznanega in s tem legitimnega kapitala, ki ga premorejo (Bulc 2004, 81).

Vendar pa obstaja težava pri Bourdiejevi teoriji. Sodobni teoretiki vidijo njegovo teorijo kot »zastarelo«. Bourdieu je iz ljudi naredil sužnje lastnega okolja in razrednega habitusa, brez možnosti odločanja o svojih navadah in praksah - oni, tako rekoč, sploh niso reflektivni in niso sposobni oblikovati lastno identiteto. »Pozna moderna je pogosto sinonim za reflektivno oblikovanje identitete, v katerem strukture kot razred nimajo več tako veliko vlogo kot prej« (Giddens 1991; Beck 1992 v Wills et al.).

Hrvaška je bila več kot štiri desetletja del Socialistične federativne republike Jugoslavije, del družbe v kateri razredi niso obstajali. Prav tako ni obstajalo zasebno lastništvo posameznikov, kar pomeni, da je bilo vse v lasti države, ki je na ta način izvajala nadzor nad državljani. Čeprav ekonomskih razredov in družbene stratifikacije znotraj ekonomskega polja ni bilo, so še vedno obstajali ljudje, ki so imeli izjemno visok kulturni kapital. Z razpadom Jugoslavije je bila Hrvaška prisiljena na kapitalizem, ki je predstavljal plodna tla za ekonomski rast v raztrgani državi. Iz

sistema, v katerem nihče ni imel ničesar oz. v katerem so »vsi imeli vse« je prišlo do situacije, v kateri so eni imeli vse, drugi pa nič. Kapitalizem je sistem, ki ga označuje »hiter razvoj industrije, gospodarska in politična centralizacija in rast velikih birokratskih organizacij« (Kos 1993, 39) in za katerega je značilna konkurenčnost na trgu. Uspeh v kapitalistični družbi in trgu kaže na pridobljena nova znanja, ki so potrebna za napredovanje. Prav zaradi tega je prišlo do strukturne reorganizacije družbe in zato lahko danes govorimo o reorganizirani družbeni strukturi, v kateri ima kulturni kapital močno vlogo. Kot pravita Lutharjeva in Malnarjeva v uvodniku tematskega bloka »Kultura in razred« v reviji Teorija in praksa (2011, 949), »v konceptualizaciji razrednih razlik in pri oblikovanju raziskovalnega instrumentarija, kulturnega kapitala danes ne moremo več obravnavati zgolj kot odvisne spremenljivke v korelaciji z ekonomsko utemeljenim razrednim položajem ter kot rezultata razrednih razlik«.

Novi srednji razred je skupina za katero je značilna večja stopnja individualnosti ljudi, višji kulturni kapital, kulturna modernost ipd. (Roos in Rahkonen 1985). Rečemo lahko, da je novi srednji razred dominantna razredna skupina 21. stoletja. Roos in Rahkonen (1985) v svoji raziskavi novega srednjega razreda na Finskem poudarjata, da je »sla po življenju« oz. uživanje v življenju ena od najpomembnejših karakteristik te razredne skupine. Bourdieu temu pravi *devoir du plaisir* ter to navaja kot tipično za novi srednji razred (ibid.). Kar je še zelo pomembno omeniti pri karakterizaciji novega srednjega razreda je želja po individualnosti. »Trdo jedro tega reprezentacijskega diskursa lahko strnemo v dveh frazah: *neither-nor* in *both-and*. Sulkunen (1984) frazo *neither-nor* razume kot osrednji del diskursa o novemu srednjemu razredu, v katerem zavrnitev kakršnekoli klasifikacije igra pomembno vlogo. Na drugi strani pa je *both-and* koncept zelo pomemben v pozitivnem diskursu tega razreda« (Roos in Rahkonen 1985, 261). Kot pozitivno stran novega srednjega razreda lahko uvrstimo mobilnost navzgor, kar pomeni, da je ta razred zelo fleksibilen, kar se tiče razrednih pozicij znotraj samega razreda kot skupine.

Za novi srednji razred je značilna tudi višja izobrazba, kot pri ostalih razredih. Roos in Rahkonen kot dva najbolj pomembna kriterija za definicijo novega srednjega razreda omenjata izobrazbo in poklic. »Ali smo nekoga klasificirali kot pripadnika novega srednjega razreda je bilo odvisno ne samo od ozadja in nivoja izobrazbe,

ampak od njegove življenjske in delovne orientacije, načina življenja posameznika in njegove družine, njegovih moralnih norm ipd.« (Roos in Rahkonen 1985, 261). Pripadniki novega srednjega razreda imajo torej najpogosteje visoko izobrazbo, zaposleni so na različni področjih (zasebni sektorji, javni sektorji, v medijih ipd.) in so načeloma zaposleni na zelo visokih položajih. Svojo dominacijo v razredni hierarhiji kažejo in dokazujejo s potrošnjo in njeno estetizacijo, kar bom pojasnila v naslednjem podpoglavju.

2.2 Stilizacija in estetizacija potrošnje

»Estetizacija vsakdanjega življenja skozi figuralni režim signifikacije, ki ga Lash (1988) vidi kot centralnega za postmodernizem, ima svoj izvor v rasti potrošniške kulture v velikih mestih kapitalistične družbe 19. stoletja« (Featherstone 2007, 69). Kot pravi Ulrich Beck (1992) v postmoderni oz. postindustrijski družbi pride do »osvoboditve« od tradicije in povečanja individualizacije posameznikov. Prav ta je zelo značilna za stilizacijo in estetizacijo potrošnje oz. življenja, kjer skupaj z individualizacijo prihaja do vzpona novega pojava - življenjskih stilov. Stilizacija življenja in potrošnje je značilna za 21. stoletje v katerem smo priča novemu tipu potrošnje, ki je predvsem simbolna. Na ta tip potrošnje se navezuje pojem življenjskih stilov, ki so tako rekoč odvisni od potrošnje. Kot pravita Lutharjeva in Kropivnik (2002), življenjske stile ne moremo razumeti kot nekaj banalnega ampak »kot kulturno komunikativno konstrukcijo družbenih razlik, (ki presega zavedno ali nezavedno strateško distinkcijo), ne pa kot različne načine življenja, ki so zgolj kulturni odraz življenjskih pogojev« (Luthar in Kropivnik 2002, 924). Ule je življenjske stile definirala:

Življenjski stil je skupek navad, je način uporabe dobrin, prostorov, časa, s katerimi ljudje definiramo sebe in druge ljudi. (...) Življenjski stil definiramo kot bolj ali manj integrirano množico praks, dejavnosti, življenjskih in vrednotnih orientacij, želja. Te prakse niso le utilitarne, temveč dajejo materialno obliko zgodbi oz. identiteti posameznika. Življenjski stili so vsakdanje prakse, rutine, ki so utelešene v navadah oblačenja, hranjenja, delovanja in priljubljenih okolij za srečevanja z drugimi (Ule 2002, 76–77).

Tomlinson pravi, »da se življenjski stili razlikujejo od tradicionalne diferenciacije razredov - prvič, življenjski stil popolnoma nakazuje »kulturni« vzorec in drugič, nestabilnost sodobnega jaza« (Slater v Tomlinson 2003, 98–99).

Čeprav z življenjskim stilom poudarjamo svojo individualnost in osebnost, so življenjski stili tudi izjemno kolektivna zadeva. »Življenjski stil je značilnost skupine, pa vendarle individualna izkušnja« (Ule 1998, 27). To je zelo specifična stvar, saj se hkrati želimo razlikovati od drugih in biti podobni tistim, ki se nam zdijo vredni naše pozornosti. Življenjski stili 21. stoletja temeljijo na razlikah oz. pomembno je vedeti kaj nas razlikuje od ostalih, da bi tako bili posebni in s tem poudarili svojo individualnost. Z življenjskim stilom lahko identificiramo sami sebe in ustvarimo svojo identiteto v družbenem življenju. Pri tem je zelo pomembna potrošnja, ker se življenjski stili definirajo s potrošnjo in porabo nečesa. Tisto, kar porabljamo v vsakdanjem življenju je tisto, kar nas definira in na temelju česa nas ostali presojuje. »Porabništvo tako postane osrednji del družbenega življenja«, kot pravi Ule (1998, 27).

Namesto, da ne reflektivno sprejmejo način življenja skozi tradicijo ali navade, novi junaki potrošniške kulture naredijo projekt iz življenjskih stilov, da bi pokazali svojo individualnost in občutek za stil v posebnosti skupkov oblek, praks, izkušenj, videza in telesnih dispozicij, ki jih oblikujejo v življenjski stil. Sodoben posameznik se znotraj potrošniške kulture zaveda, da ne komunicira samo s svojo obleko ampak tudi s svojim domom, pohištvo, dizajnom interierja, avtom in ostalimi aktivnostmi, ki jih je treba prebrati in klasificirati glede na prisotnost in odsotnost stila (Featherstone 2007, 84).

Govorimo lahko torej o tem, da je življenjski stil prav za prav fasada našega življenja. Sploh ni pomembno kaj uporabljamo (oz. predmet, ki ga kupimo; hrana, s katero se prehranjujemo; obleka, ki jo oblečemo), ampak je pomembna stilizacija teh dobrin v naš življenjski stil. Pomembno je, da tisto, kar uporabljamo ustreza našemu življenjskem stilu. Kot pravi Mirjana Ule (1998) »V ospredju pozornosti ni več niti zadovoljitev potreb ali užitek, ki ga ponuja uporaba predmeta ali izkoriščanje kake usluge, temveč porabnikova zmožnost, da uporablja porabniški predmet oz. izkorišča uslugo v skladu s svojo imaginacijo o svojem življenjskem stilu« (Ule 1998, 29).

Pomembnejše je kakšnega videza je nekaj, kot pa kako je dejansko uporabno. »Estetika postaja osnova za odločanje v vsakdanjem življenju« (ibid.).

Estetizacijo in stilizacijo, ki sta posebej značilni za novi srednji razred lahko uporabimo tudi v kontekstu prehranskih praks. Ti ljudje hrano ne razumejo zgolj utilitarno, kar pomeni, da hrane ne vidijo, kot gorivo za telo, ampak prav nasprotno. Kuhanje ni več banalna stvar; od hrane naredijo umetnost, ki jim predstavlja užitek in zabavo, hkrati pa sami sebi naredijo ustrezno identiteto (kot recimo sodobni *foodies*⁴). Kot pravi Kaminova (2012) je »kultura prehranjevanja prakticiran svetovni nazor, v precejšnji meri povezan z izobrazbo, spolom, dohodki in stopnjo urbaniziranosti posameznikovega življenjskega okolja« (Kamin et al. 2012, 94). Da bi kuhanje in prehranske prakse aplicirali na stiliziran in estetiziran način je potreben visok kulturni in tudi ekonomski kapital.

O estetizaciji vsakdanjega življenja lahko govorimo skozi tri najpomembnejše definicije (Featherstone 2007).

Prva definicija se nanaša na umetniške subkulture iz 1920ih, ko so umetniki s svoji deli zabrisali mejo med umetnostjo in vsakdanjim življenjem.

Druga definicija se nanaša na potrebo, da se življenje pretvori v umetniško delo. Na začetku 20. stoletja je G.E. Moore trdil, da so najboljše dobrine v življenju tiste, ki so sestavljene iz osebnih vplivov in estetskih užitkov.

Tretja definicija, bistvena za razvoj potrošniške sodobne družbe, se nanaša na hiter pretok simbolov in podob, s katerimi so nasičena naša življenja. Kot trdi Baudrillard, zaradi pretirane proizvodnje podob v sodobni družbi, vsakdanje življenje postane vse bolj estetizirano.

2.3 Hrana in prehranske prakse

»Povej mi kaj ješ in povem ti kdo si.« Ta rek povzema vse, kar sem začela pisati na koncu prejšnjega podpoglavja. Hrana in prehranske prakse so že od nekdaj bile med najpomembnejšimi označevalci posameznikove identitete. Žal, ljudje zelo pogosto

⁴ *Foodie* ali sladokusec je oseba, ki kuhanje in hrano vidi kot hobi.

spregledajo pomen hrane in pri tem ne mislim na hrano, kot zgolj »gorivo« za naše telo in sredstvo, ki nam omogoča preživetje, ampak mislim na hrano v sociološkem in kulturološkem kontekstu. Ljudje se ne zavedajo dejstva, da je naša prehrana, kot vse ostale prakse/rituali, ki jih počnemo, del naše identitete, ki je pogojena z družbenim okoljem, znotraj katerega smo odrasli ter tako tudi z našim kulturnim kapitalom.

Človekovo prehranjevanje je torej, vsaj v tolikšni meri, kot od naravnih danosti, odvisno od kulturnega konteksta. Posameznikov okus je nujno kulturno pogojen in umeščen v konkretne družbene odnose. Zato hrana nikoli ni »samo hrana«, torej biološko hranilo za človekovo fizično delovanje, temveč zmeraj simbolizira mnogo več in je nujno vpeta v družbena razmerja moči, hierarhije, v procese vključevanja in izključevanja... (Črnič 2014, 201–202).

Kot sem že omenila, so prakse zelo pomemben dejavnik pri določanju posameznikovega razreda, življenjskega stila in pozicije v družbi. Kakor ostale, imajo tudi prehranske prakse značilno vlogo v družbenem življenju posameznika. Nikakor jih ne smemo jemati kot samoumevne, saj je to napaka, ki jo ljudje že dolgo delajo. Marshall (1995) pravi, da je hrana tako substanca kot simbol, materialna in estetska. Izbira hrane je rezultat kulturne reprezentance znotraj določene družbe ali družbene skupine/razreda. Falk pravi, da »kulturni red, v katerem prehranski kod (prehranski tabuji, ritualne prakse ipd.) definira kaj se bo jedlo, kdo bo jedel, kako in kdaj in ne pušča veliko prostora za individualne okuse« (Falk v Marshall 1995, 5). Potrebno je omeniti, da je »prehranjevanje družbeno konstruirana praksa. Tudi če se prehranjujemo sami je način nakupovanja, vzgajanja, pripravljanja, kuhanja in konzumiranja hrane prežet s družbeno-kulturnim kontekstom znotraj katerega živimo« (Wills et al. 2011, 2). Wills in drugi v svoji raziskavi iz leta 2011 pravijo, da prehranske prakse, ki se jih naučimo v procesu primarne socializacije znotraj družine, uporabljamo tudi izven okvirja družine - takrat jih lahko vidimo kot »mrežo družbenih razmerij« (ibid.).

Torej kako se prehranjujemo, kaj jemo, kje in kdaj lahko identificiramo kot »kulturo prehranjevanja⁵« (Kamin et al.). V okviru raziskave *Življenjski stili v medijski družbi*

⁵ Prakticiran svetovni nazor v precejšnji meri povezan z izobrazbo, spolom, dohodki in stopnjo urbaniziranosti posameznikovega življenjskega okolja« (Kamin et al. 2012, 94).

(2002) so raziskovalci uspešno identificirali razliko med t.i. tradicionalno in postmoderno prehransko držo oz. so našli povezavo med prehranskimi in kulturnimi praksami (ibid.).

Tradicionalizem se je v prehranskih praksah povezoval z nazadnjaštvom v drugih praksah in pogledih: težave s sprejemanjem kulturne raznolikosti, prepričanje, da obstaja samo en »prav«, predsodki do spolnih in etničnih manjšin, zavzemanje za tradicionalni spolni red, okus za slovensko kulturno produkcijo in tabloide ter slabo informacijsko pismenost. Za postmoderno prehransko držo so bili značilni svobodomiselnost, sprejemanje družbenih manjšin, kozmopolitizem v političnih stališčih in praksah, informacijska pismenost ter »vsejedost« na področju kulturne potrošnje (Kamin et al. 2012, 94).

Takšen način socialne stratifikacije in razrednega determinizma se danes pogosto zavrača, ker ni vse črno-belo, ampak je »večinoma sivo«. To pomeni, da danes med razredi ne moremo narediti takšne distinkcije. Vse to je posledica kulturnih in družbenih sprememb, kot so globalizacija, postfordizem in številnih ostalih, kot pove Dale Southerton. »Erozija teh fiksnih referenčnih točk identitete pomeni, da potrošnja ni zgolj izbira blaga in storitev, ampak izbira *lifestyle-a*, o tem kdo smo in kako želimo, da nas drugi vidijo in doživljajo« (Southerton 2001, 4). Čeprav prihaja danes do individualizacije posameznikov (ker obstaja danes tudi večja izbira) to nikakor ne pomeni, da se posamezniki ločijo od skupin nekakšne vrste. Danes se posamezniki držijo t.i. »neo-plemen« znotraj katerih se zbirajo ljudje z istimi svetovnimi nazori in *lifestylei* (Southerton 2001). V današnji družbi, kot pravi Giddens, nimamo druge izbire, kot da izbiramo.

3 METODOLOGIJA

Na Reki že od nekdaj obstajajo četrti, v katerih živijo ljudje, ki jih lahko umestimo v določen ekonomski razred. To pa zato, ker ima Reka bogato industrijsko zgodovino, saj so se, ko je tam cvetela industrija, tja naselili ljudje iz različnih delov Hrvaške, ki so imeli različne življenjske stile ipd. Reka se je neplansko širila, torej brez urbanističnega plana. Nekateri četrti so bile naseljene z ljudmi, ki so v Reko prišli delat v ladjedelnico. Situacija danes ni bistveno drugačna, saj so otroci teh delavcev ostali v stanovanjih svojih staršev. Žal je na Reki in na Hrvaškem zelo malo raziskav,

ki bi raziskovale družbeno-ekonomske statuse prebivalcev, tako da sem se osredotočila na raziskavo Lane Slavuj iz leta 2012. Ona je raziskovala stopnjo zadovoljstva prebivalcev v določenih četrtih. Jaz sem po vzoru na njeno raziskavo izbrala dve četrti, eno v kateri živijo ljudje z višjim ekonomskim statusom, višjo stopnjo izobrazbe in drugo, kjer živijo ljudje z nižjim ekonomskim statusom in nižjo stopnjo izobrazbe.

Kot sem že rekla v uvodu sem intervjuvance uvrstila v določene razrede tako, da sem se pogovarjala z njimi in jih vprašala o njihovi izobrazbi, interesih (kam zahajajo), zaposlitvi ipd. Upoštevala sem tudi predel Reke v katerem živijo. Kot je vidno iz raziskave opisane zgoraj, so ene četrti znane kot delavske, druge pa kot »srednje razredne« (oz. v enih četrtih živijo ljudje z nizkim socialno ekonomskim statusom, v drugih pa z višjim). S pomočjo svojih stikov na Reki se kontaktirala šest ljudi iz dveh različnih četrtih (ena pretežno »delavska« in ena bolj »srednje razredna«) in jih vprašala če bi bili zainteresirani za pogovor z mano, v sproščeni atmosferi, o svojih prehranjevalnih navadah. Poglobljene intervjuje sem delala konec julija leta 2015. Izbrala sem tri posameznike, ki bi naj spadali v delavski razred in tri posameznike, ki so po vseh svojih karakteristikah in socialno-ekonomskem statusu pripadniki srednjega razreda. Začela sem z vzpostavitev stika z osebo, ki jo poznam preko svojih družbenih kontaktov in potem sem s pomočjo *snowball* metode iskala ostale osebe, ki bi bile pripravljene na pogovor.

Ljudi iz delavskega razreda sem iskala na območju četrti Orehovica, ki jo je Slavuj (2012) v svoji raziskavi opisala kot četrt, kjer so ljudje zelo nezadovoljni s svojo življenjsko situacijo, kjer je zelo malo visoko izobraženih stanovalcev in kjer skoraj nobeno gospodinjstvo (1,3%) nima mesečnega dohodka večjega od 14 500 kun, kar je okrog 2000 evrov (Slavuj 2012). Za srednje razredno četrt sem izbrala področje Belvedera/Brajde-Dolca, ker je to četrt za katero Slavuj pravi, da ima največji odstotek visoko izobraženih ljudi (32,9%) in tudi največji odstotek gospodinjstev, ki imajo mesečni dohodek večji od 14 500 kun (10,5%) (Slavuj 2012).

Vprašanja sem izdelala tako, da sem dala intervjuvancem svobodo izražanja svojih misli in tudi sama sem svobodno spreminjala potek pogovora, odvisno od odgovorov intervjuvancev. Zanimalo me vse od percipiranja hrane in prehrane, do njene

konzumacije (kakšno hrano konzumirajo vsak dan, kakšno hrano konzumirajo ob posebnih priložnostih) ter stilizacije hrane in prehrane.

Rezultate bom analizirala tako, da jih bom razdelila v dve skupini - delavski razred in srednji razred. Pri analizi odgovorov intervjuvancev sem prišla do zaključka, da je odgovore/rezultate najboljše predstaviti na takšen način.

3.1 Delavski razred

Kot pripadnike delavskega razreda sem definirala in intervjuvala gospoda Zdenka (61), gospo Nevenko (45) in Alena (26). Izbrala sem pripadnike različnih generacij, zato ker me je zanimalo ali obstajajo kakšne razlike znotraj določenega razreda. Vsi trije živijo na Orehovici.

Zdenko je upokojenec, rojen leta 1954 v Požegi v Slavoniji, ki je kot 18-letnik prišel v Reko zaradi dela in tukaj ostal. Celó življenje je delal kot tesar, vendar se je zaradi poškodbe pri delu predčasno upokojil. Zdenko ima ženo, ki je upokojena prodajalka in tri otroke, ki so stari 35, 30 in 24 let. Njegovi otroci nimajo visokošolske izobrazbe, končane imajo strokovne srednje šole in so redno zaposleni.

Nevenka je redno zaposlena frizerka, ki dela v frizerskem salonu v širšem centru Reke in tudi doma. Rojena je na Reki in celo življenje živi v družinski hiši na Orehovici. Poročena je in ima dva otroke, stara 20 in 15 let. Hči dela kot natararica, sin pa je v srednji šoli.

Alen je rojen leta 1989 v Čabru v Gorskem Kotru. V Reko je prišel zaradi srednješolske izobrazbe. Končal je elektrotehniško šolo in je zaposlen v 3. Maju, kot elektromehaničar.

Moje prvo vprašanje je bilo naj opišejo svojo najljubšo jed. S tem vprašanjem sem želela oceniti okus svojih intervjuvancev, opazovala sem njihov ton govora in bila pozorna na besede, ki so jih izbirali za opis te jedi.

Najbolj všeč mi je, ko se začnejo kolone v Slavoniji. Ker sva z ženo oba upokojena, greva v tem času vedno tja. Kolone so tradicionalen dogodek v Slavoniji, kjer se po navadi zbere vsa širša družina. To je nekje konec oktobra. Tam se jedo ocvirki, krvavice, svinjska pečenka in meni najljubša jed - segedin golaž. To je nekaj, kar zelo redko jem, ko sem na Reki, ker je zelo težko najti dobro svinjsko meso in svinjsko mast (Zdenko).

Zdenko je svojo najljubšo jed opisal kot nekaj, kar ga spomni na njegov dom v Slavoniji. Slavonska tradicionalna hrana je po navadi zelo mastna in začinjena (na Hrvaškem ni presenetljivo slavonsko hrano opisat kot nezdravo).

Jaz imam takšno delo, da moram jesti nekaj, kar me bo nasitilo več ur. Najljubša jed? Lahko bi rekel kakšno pečeno meso, za prilogo zelo veliko krompirja, kruha in majoneze. Na ta način ubijem dve muhi na en mah - dobro se najem in všeč mi je to kar jem (Alen).

Nevenka svojo najljubšo jed povezuje z otroštvom. Ko je bila majhna, ji je babica pripravljala polnjene paprike s pire krompirjem. Tudi danes jih obožuje, čeprav pravi, da nima veliko časa za pripravo takšnih jedi. Pove, da polnjene paprike naredi mogoče enkrat na mesec in to po navadi ob nedeljah za kosilo.

Nevenka in Alen sta za hrano, ki jo najpogosteje konzumirata omenila zmrznjeno hrano in kot razlog navedla pomanjkanje časa za pripravo jedi. »Enostavno nimam časa vsak dan za pripravo kosila. Če otroci niso pripravljene pomagati in kuhati, ko jaz delam, potem jemo karkoli imamo zmrznjenega v hladilniku. Po navadi so to zmrznjene pizze ali ribje palčke in pražen krompirček« pove Nevenka. Nevenka tudi pove, da od svoje hčerke pričakuje, da pripravlja kosilo, ko nje ni doma, ker »moški imajo boljše stvari za početi« in jim ni treba »početi stvari, ki naj bi jih ženska morala«. Zdenko, kot sem tudi pričakovala, ne konzumira zmrznjeno hrano. Njegova žena vsak dan pripravi nekaj svežega za kosilo, čeprav so to najpogosteje golaž, fižol ali »nekaj, kar bo zadovoljilo moški želodec«, kot pravi Zdenko.

Ko sem se pogovarjala z intervjuvanci, sem spoznala, da nihče ni poskusil hrane, ki jo lahko definiramo kot eksotično (kitajska hrana, japonska, *thai*, afriška, ipd.). Na vprašanje, če bi kdaj poskusili takšno hrano so vsi odgovorili negativno. Največji

razlog temu je nezaupanje in nevednost. Ko sem jih vprašala, če so se kdaj srečali z *sushijem* ali *pad thaijem*, nihče od treh intervjuvancev ni poznal teh jedi. »Azijsko hrano vedno povezujem z ogromno količino riža in nekje sem prebrala, da jedo insekte in to je zame veliko ne« (Nevenka). Vprašala sem jih tudi, če so kdaj poskusili kakšno vegetarijansko, vegansko ali *raw* jed. Nevenka je edina, ki je pokazala več interesa za takšno vrsto hrane, čeprav ne pozna razliko med vegetarijanskim in veganskim, za *raw* hrano pa ni nikoli slišala. Alen in Zdenko sta povedala, da »vegetarijanske jedi niso prave jedi, ker ne vsebujejo mesa«.

Zanimalo me je tudi, če spremljajo kakšne kulinarične televizijske oddaje ali iščejo kakšne recepte na internetu (določene spletne strani, bloge, Instagrame). Tudi na to vprašanje je pozitivno odgovorila le Nevenka. »Seveda! Ko imam malo prostega časa, vedno pogledam kakšno kulinarično oddajo. To je večinoma Jamie Oliver ali Masterchef, čeprav nimam časa za pripravo takšnih jedi. Hkrati se mi zdi, da takšna hrana ne bi bila ravnokar najboljša izbira za mojo družino«. Alen in Zdenko nista pokazala interesa za takšne oddaje. Zdenko pravi, da so »takšne oddaje bolj ženska zadeva« in da je za pripravo jedi zadolžena njegova žena. »Za to kar jaz pripravim - pečeno meso ali kakšen žar - mi ni treba gledati kulinarične oddaje«, pove Zdenko. »Jaz tako redko kuham, da mi res ni treba to gledati. Kar se tiče Instagrama vem, da je sedaj zelo popularno objavljati fotografije kosila na Instagramu, ampak, resnično, jaz ne razumem poanto. Saj je to samo hrana!«, pove Alen.

Nevenka, Zdenko in Alen skoraj nikoli ne jedo v restavraciji. Če pa jedo zunaj, v glavnem obiskujejo restavracije, ki ponujajo malice. Ko gre za posebne priložnosti (praznike, praznovanja rojstnih dni, ipd.), večinoma hrano pripravljajo in konzumirajo doma. Takrat uporabljajo poseben jedilni pribor, na mizo dajo serviete in kozarce, za razliko od vsakdanjega konzumiranja hrane.

3.2 Srednji razred

Po vseh karakteristikah pripadniki srednjega razreda, ki so bili pripravljani na pogovor z mano, so gospod Josip (60), gospod Marko (43) in Maja (26). Tudi pri tem vzorcu sem izbrala ljudi različnih generacij, da bi ugotovila morebitne razlike znotraj

razreda ter da bi lažje primerjala ljudi iste generacije in iz različnih razredov. Josip, Marko in Maja živijo na območju Belvedera/Brajde-Dolca.

Josip je po rodu iz Zadra, vendar živi Reki že več kot 30 let. Iz Zadra je v Reko prišel zaradi svoje žene, ki je rojena Rečanka. Josip ima visokošolsko izobrazbo in je po poklicu kapetan na ladji. Ima ženo in dva otroka, ki sta stara 35 in 25 let. Njegov sin je tudi kapetan na ladji, hčer pa je trenutno na magistrskem študiju v tujini.

Marko je rojen leta 1972 na Reki. Po poklicu je profesor fizike in matematike. Trenutno je na bolniškem dopustu, vendar doma izvaja inštrukcije. Študij je končal v Zagrebu in se potem vrnil nazaj v rodno Reko. Marko ima ženo in enega otroka starega 17 let, ki obiskuje gimnazijo.

Maja je pred kratkim diplomirala ekonomijo in je sedaj zaposlena kot komercialistka v zasebnem podjetju. Še vedno živi s starši v družinski hiši in pove, da varčuje za lastno stanovanje.

Enako kot za pripadnike delavskega razreda je tudi za to skupino bilo prvo vprašanje katera je njihova najljubša jed. Josipova najljubša jed je hobotnica pod »peko«. Pove, da ga spomni na dneve, ki jih je s svojo družino preživel v Zadru.

Ko sem s svojo družino v Zadru, najraje sam pripravim kosilo za vse. Tam imamo veliko dvorišče in kamniti žar, kjer pripravljam hobotnico pod »peko«. Vedno je velika izbira prilog, od krompirjev pečenih v žaru, blitve s krompirjem (kot jo tradicionalno pripravljajo v Dalmaciji) do številnih vrst solate. Karkoli jemo je solata vedno priloga, ker imamo zelenjavo v domačem vrtu, ki jo vedno uporabimo (Josip).

Marko kot svojo najljubšo jed navaja biftek s tartufi. »To je nekaj, kar ne jem zelo pogosto, ampak kadarkoli najdem dober kos mesa na tržnici in dobre tartufe vedno svoji družini in sebi privoščim nekaj takega. Dober biftek mora biti tudi dobro pripravljen, tako da je moja najljubša jed dobro pripravljen biftek« (Marko). Maja je edina od treh intervjuvancev, ki je vegetarijanka. Čeprav živi z družino, sebi sama pripravlja hrano, ker ostali člani gospodinjstva niso vegetarijanci. Majina najljubša

jed je vegetarijanski *stir-fry*⁶. Pove, da je to najbolj enostavna jed, ki jo lahko pripravite. V *stir-fry* lahko daste karkoli hočete - brokoli, cvetačo, korenje tudi oreščke lahko uporabite. Prav za prav je najbolj odločilen faktor za okus *stir-fryja* omaka, ki jo uporabite kot začimbo. To je lahko samo olivno olje, limona, poper in sol ali kakšna bolj zahtevna varianta s kikirikijevim maslom, tahinijem, ipd.«.

Na vprašanje kaj najpogosteje jedo oziroma kakšno hrano najbolj pogosto konzumirajo so vsi odgovorili, da se trudijo biti pozorni kakšna živila zaužijejo ter se trudijo nakupovati domačo (hrvaško) zelenjavo, meso in ostala živila. Josip zelo pogosto je ribo, ki jo »skoraj vsako jutro kupi na lokalni tržnici« (Josip). Josip pravi, da je zelo pomembno vedeti od kod je živilo, ki ga boš konzumiral, še posebej če je to riba ali meso. Podobno stališče imata tudi Marko in Maja. »Sedaj, ko sem na bolniškem dopustu grem vsak dan na tržnico kupiti živila za kosilo. Kaj najbolj pogosto konzumiram? Hmm, verjetno bi to bile kakšne rižote. Z ženo imava rada italijansko/mediteransko kuhinjo, tako da zelo pogosto pripravljava kaj takšnega - rižote, lasanje, ribo« (Marko). Maja pravi, da čez dan najbolj pogosto konzumira sadje ali kakšno korenasto zelenjavo, ker je to zanjo najboljši prigrizek. »Mislim, da je brokoli največkrat uporabljena zelenjava v moji kuhinji. Enostavno obožujem brokoli in lahko ga naredim na 101 način!«, pravi Maja.

Vsi trije intervjuvanci so pokazali interes, da bi poskusili t.i. eksotično hrano. Josip pove, da je bil zaradi narave svojega dela na nek način »prisiljen« poskusiti takšno hrano, vendar mu to ni predstavljalo težave. »Če bi moral izbirati, bi vedno izbral dalmatinsko hrano, čeprav obožujem hrano na sploh in vedno rad poskusim tradicionalno hrano kakšne tuje kulture, še posebej, ko se z ladjo kje ustavimo. Mislim, da je to najboljši način, da spoznaš karakteristike ljudi s tega področja« (Josip). Marku je najljubša hrana s področja Mediterana, ampak pravi, da je njegova žena začela eksperimentirati pri pripravi hrane, njemu pa je to dejansko všeč. Začela je uporabljati različne začimbe. Enkrat, ko so nas prijatelji obiskali je naredila tematsko Asian fusion večerjo in vsi so bili navdušeni. Kot sem pričakovala, Maji eksotična hrana ni tuja. Pove, da v vsakodnevno prehrano vedno uvrsti elemente

⁶ *Stir-fry* je tradicionalna kitajska jed, čigave se sestavine (zelenjava, meso) hitro preprže v woku na mal vročega olja. Lahko je ali mesna varianta z zelenjavo ali izključno vegetarijanska varianta. Kot priloga se konzumira ali riž ali rezanci.

nekaterih svetovnih kuhinj ter, čeprav to ni »ustaljena praksa« v teoriji, v praksi gre vse nekak skupaj.

Pokazali so interes tudi za iskanje novih receptov na internetu in vsi trije so priznali, da pogosto spremljajo kulinarične oddaje na televiziji. »Čeprav rad pogledam katerokoli kulinarično oddajo na televiziji, mi je najbolj všeč »Jedilniki izgubljenega časa« Veljka Barbierija, ker ima zelo zanimiv pristop. Gospod Barbieri predstavlja tradicionalne hrvaške jedi ob zelo zanimivih zgodbah, ki zvenijo skoraj kot miti« (Josip). Marko pove, da sedaj, ko ima več časa zaradi bolniškega dopusta, s svojo ženo rad gleda kulinarične oddaje. Najbolj všeč mu je oddaja »Anthony Bourdain: No Reservations«, ker ga zanimajo »tradicionalne kuhinje tujih kultur« (Marko). Maja pove, da nima preveč prostega časa, da bi redno spremljala kakšno oddajo na televiziji, temveč jo bolj zanimajo oddaje malo drugačnega formata. Maja najpogosteje gleda kulinarične vidoe na Youtube-u.

Najbolj všeč mi je kanal SORTED Food. To je kanal, kjer štirje fantje vsak torek, petek in soboto naložijo nov video oziroma recept. Drugače sem oboževalec celotne Youtube skupnosti, ker mi je všeč ta bolj direktna komunikacija z občinstvom, ki jo Youtuberji ustvarijo skozi svoje vidoe. SORTED Food ima zelo kreativne recepte, ki so predstavljeni v zelo zanimivem formatu in na inovativen način.

Josip, Marko in Maja jedo v restavracijah predvsem ob posebnih priložnostih. Povedo, da je malce predrago vsak dan ali nekajkrat na teden jesti zunaj. Svoj denar raje zapravijo za druge stvari, kot so »potovanja ali nekaj takega« (Maja). »Saj, če želiš v restavraciji jesti kaj kvalitetnega moraš zapraviti vsaj 100–150 kun na osebo. To je zelo drago, tako da grem bolj redko v kakšno restavracijo. Recimo enkrat ali dvakrat mesečno« pravi Josip.

4 RAZREDNE RAZLIKE V PRAKSI

Razlike v okusu, v življenjskih stilih in razredu se lahko opazijo in definirajo, če pogledamo »objekte« raziskave. To pa so seveda prehrana in prehranske prakse intervjuvancev. V vzorcu, ki sem ga uporabila za svojo raziskovalno nalogo so očitne razredne razlike in razlike v življenjskih stilih.

Pripadniki delavskega razreda hrano večinoma vidijo kot nekaj, kar morajo konzumirati, da bi preživel. Njihova prehrana je sestavljena iz zelo malo različnih živil, lahko torej rečem, da so zelo omejeni pri izbiri svoje hrane. Večinoma konzumirajo živila, ki so polne nasičenih maščob in ogljikovih hidratov, tako da jim občutek sitosti traja čim dlje. Nihče iz delavskega razreda ni zaskrbljen za bolezni, ki so posledica takšne prehrane. Na drugi strani, pripadniki srednjega razreda hrano vidijo več kot nekaj, kar je esencialno za preživetje. Vsi trije uživajo v hrani, radi poskušajo novo hrano in nove jedi; ne oklevajo poskusiti tudi jedi drugih svetovnih kuhinj. V svoji prehrani uporabljajo veliko različnih živil - zelenjavo, ribo, sadje, različne začimbe ipd. Ne samo, da uporabijo različna živila za pripravo jedi, temveč tudi izbirajo le kvalitetna živila (najboljše meso, riba, zelenjava, ...). Skoraj nikoli ne kupujejo zmrznjene, gotove jedi, edino zmrznjeno, kar konzumirajo so zmrznjeni gozdni sadeži ali špinača in zelenjavo za pripravo »maneštre⁷«, medtem ko pripadniki delavskega razreda pogosteje konzumirajo zmrznjeno hrano (zrezke, krompirček, ribje palčke, ipd.).

Veliko razliko sem opazila pri »odprtosti« za poskus jedi, ki jih lahko definiramo kot »eksotične« (pad thai, curry, stir-fry, mehiška kuhinja ipd). Nihče iz delavskega razreda ni pokazal zanimanja za takšne jedi, za nekatere jedi pa sploh niso slišali. Njihovo mnenje je bilo, da takšna hrana enostavno ni za njih, ker vsebuje sestavine, živila ali začimbe, ki jih ne poznajo. Reka, žal, nima dosti restavracij, ki bi ponujale jedi različnih svetovnih kuhinj, tako da ni presenetljivo, da ljudje niso poskusili kakšne bolj »eksotične« jedi. Predstavnikom srednjega razreda to sploh ni predstavljalo težavo. Čeprav je bolj težko najti živila (ali so draga ali pa jih sploh ni oz. so v zelo omejenem številu) za pripravo takšnih jedi, so trije intervjuvanci iz srednjega razreda pokazali velik interes za takšno hrano. Večina intervjuvancev (moški del) iz srednjega razreda ne pripravlja takšno hrano; najmlajša pripadnica in edina ženska pripadnica ne samo, da konzumira jedi svetovnih kuhinj ima tudi sama široko znanje za pripravo takšnih jedi (pozna način pripravljanja, sestavine, ki jih lahko kombinira, začimbe ipd.). Svoj interes za svetovno kuhinjo kaže tako, da zelo pogosto spremlja kulinarčne oddaje (ne samo klasičnega »televizijskega« formata,

⁷ »Maneštra« = primorska/dalmatinska juha, narejena iz veliko različnih vrst zelenjave (korenje, brokoli, cvetača, blitva, špinača, celer, ...), fižola, koruze, ...

temveč tudi s spremljanjem takšnih blogov in Youtube kanalov. Pravi, da rada eksperimentira pri pripravi jedi in vsak dan pripravi nekaj drugačnega.

Med razredoma je tudi očitna razlika kar se tiče pripravljanja jedi. Moški pripadniki delavskega razreda ne kažejo velik interes za pripravo jedi, večinoma hrano pripravlja ženska oseba iz njihovega gospodinjstva. Tudi če sami naredijo kaj za jest to ni nikoli kaj »nenavadnega« ali »novega«, temveč nekaj, kar že dlje časa pripravljajo in konzumirajo. Na drugi strani moški pripadniki srednjega razreda pogosteje sodelujejo pri pripravi hrane in jim ni tuje narediti in pokusiti kaj novega. To je očitno tudi v dejstvu, da moški pripadniki delavskega razreda nikoli ne spremljajo kulinarične oddaje ali iščejo nove recepte, medtem ko moški pripadniki srednjega razreda v tem uživajo.

Svoje intervjuvance nisem direktno vprašala o njihovem ekonomskem stanju in mesečnem prihodku, s katerim razpolagajo, ampak sem jih vprašala o njihovem poklicu in zaposlitvi. To kar bi naj kazalo njihovo ekonomsko stanje sem zvedela preko tega kakšno hrano kupujejo in konzumirajo. Recimo pripadniki delavskega razreda so bolj pozorni na cene in bolj pogosto kupujejo cenejšo hrano in živila. Pripadnikom srednjega razreda ni problem dati več denarja za bolj kvalitetna živila ter večinoma kupujejo in konzumirajo domača hrvaška živila in uporabljajo sveža živila in ne zmrznjena ali konzervirana.

5 ZAKLJUČEK

Od kdaj je človek je tudi hrana. V prazgodovini je človek, da bi preživel, zbiral jagodičevje in lovil divje živali. Prehraniti se je pomenilo preživeti. Skozi zgodovino se je pomen hrane v človekovemu življenju veliko spremenil. Hrana je dobila kulturni in družbeni pomen. Kako si se prehranjeval in kaj je nekdo jedel je definiralo, kdo si. Znani francoski rek »Če nimajo kruha, naj pač jedo potico«, ki naj bi ga rekla Marija Antoinetta, ko je zvedela, da kmetje stradajo lakoto, brezhibno opisuje dekadenten status, ki ga je hrana nekoč imela. To je, do neke mere, resnica tudi danes. Določena hrana in sestavine so povezane z visokim okusom, ostale pa s popularnim okusom.

Bourdieu, kot eden najpomembnejših teoretikov tega področja, pravi, da obstajajo tri vrste okusov - visoki/legitimni, srednji in popularni okus. Visokemu okusu se reče tudi legitimen okus, zaradi tega, ker imajo dominantni razredi (visoki razredi) družbeno moč, da svojo kulturo oz. svoj okus naložijo kot legitimen. Bourdieu tudi razdeli družbo na tri razrede - visoki, srednji in delavski, ki imajo seveda vnaprej določene okuse. Za Bourdieua so ljudje sužnji lastnega okolja in razrednega habitusa, brez možnosti odločanja o svojih navadah in praksah; ljudje sploh niso sposobni oblikovati lastno identiteto.

Njegova teorija je danes obravnavana kot zastarela, oziroma njegovo teorijo ne moremo aplicirati na današnjo družbo. Zaradi vse večjih vplivov kulturnih in družbenih sprememb se je spremenilo tudi človekovo razumevanje samega sebe. Danes, kot pravi Giddens, nimamo druge izbire, kot da izbiramo. Ljudje niso sužnji razreda, ki je na nek način mišljen kot kasta, kar ne pomeni, da so ljudje postali izolirani. Še vedno obstaja potreba za nekakšnim grupiranjem, ki so danes zbrani znotraj t.i. neo-plemen, znotraj katerih se zbirajo ljudje z istimi svetovnimi nazori. To je torej lastna izbira posameznika, da se z nekom identificira in mu to ni naloženo.

Življenjski stil je tudi lastna izbira posameznika. Življenjski stili so vsakdanje prakse, rutine, ki so utelešene v navadah oblačenja, hranjenja, delovanja in priljubljenih krajev za srečevanja z drugimi (Ule 2002, 76–77). Življenjski stili se razlikujejo od tradicionalne diferenciacije razredov. Ko omenimo življenjski stil, je neizogibno pomisliti na posameznikovo individualnost. Tukaj pa leži čar tega pojava. Čeprav je zelo pomemben za individualnost, je tudi izjemno kolektivna zadeva. Z življenjski stili lahko identificiramo sami sebe in ustvarimo svojo identiteto v družbenem življenju.

Za raziskavo enega najpomembnejših pojmov - prehranske prakse - igrajo veliko vlogo v življenju posameznika, na podlagi katerih se sklene veliko stvari. Zelo važno je omeniti, da je prehranjevanje socialno konstruirana praksa. Vse, kar počnemo je prežeto s socialno-kulturnim kontekstom znotraj katerega se nahajamo.

Svojo raziskavo sem naredila na Reki s pomočjo intervjujev šestih ljudi - tri iz, po vsem sodeč, srednjega razreda in tri iz nižjega razreda. Čeprav so trije ljudje iz

vsakega razreda relativno majhen vzorec, sem na podlagi poglobljenih intervjujev lahko zaključila veliko stvari.

Prvič, Bourdiejeva teorija razredov ni veljavna, oziroma, jaz bi rekla, je veljavna deloma. Čeprav so intervjuvanci pokazali določene karakteristike, ki bi bile ustrezne »definicijam«
pripadnikov srednjega ali nižjega razreda, te karakteristike niso bile izražene v tolikšni meri, kot sem pričakovala. Zdi se mi, da so meje, ki jih je Bourdieu opisal zabrisane. Razlike so vidne v nekaterih aspektih - pripravljenost intervjuvancev, da poskusijo drugačno, neznano, eksotično hrano, v estetizaciji/stilizaciji vsakdanje prehrane in pripravi hrane. Kot sem opazila intervjuvanci iz srednjega razreda veliko več pozornosti posvečajo stilizaciji prehrane, kot pripadniki nižjega razreda, ki jim to sploh ni važno.

Zelo zanimivo je, da sem opazila razlike tudi znotraj samih razredov, kar je zame zelo pomembno, ker sem s pomočjo tega prišla do zaključka, da res ni vse črno-belo, ampak večinoma sivo. Ko sem začela to raziskavo, sem bila skoraj prepričana, da bodo razlike med razredoma zelo vidne, vendar sem takoj, ko sem začela brati in analizirati intervjuje, ki sem jih naredila, ugotovila, da to ni tako. Zanimivo je tudi, da je razlika vidna tudi znotraj delavskega razreda, kjer je ena intervjuvanka pokazala interes za spremljanje kulinarčnih oddaj, kar lahko opišemo kot neko vrsto odprtosti za nove jedi, nove načine priprave ipd.

Zaključila bi tudi, da je individualnost posameznika - intervjuvanca veliko bolj vidna pri pripadnikih srednjega razreda, medtem, ko so pripadniki delavskega razreda veliko bolj poenoteni. Intervjuvanci iz srednjega razreda so pokazali svojo individualnost ter se z lahkoto povezali z nekaterimi življenjskimi stili - vegetarijanstvo, *Youtube* skupnost ipd. Oni tudi lažje prepoznajo različne svetovne kuhinje. Pri pripadnikih delavskega razreda ni bilo indikacije, da bi posamezniki imeli nekakšen življenjski stil, s katerim se lahko povežejo.

Eden od zaključkov analize, ki ga je zelo pomembno omeniti je, da ima izobrazba veliko vlogo, ki je eden od najpomembnejših dejavnikov diferenciacije med razredoma. Intervjuvanci z višjo izobrazbo so se pokazali kot bolj odprti in izobraženi, kar se tiče prehrane in prehranskih praks.

Na koncu lahko rečem, da sem z raziskavo dobila odgovor na svoje vprašanje na kakšen način se izražajo prehranske prakse v določenih razredih. Če bi sedaj delala novo raziskavo, bi jo naredila na veliko večjem vzorcu, ker bi jo želela primerjati s rezultatom raziskave, ki je narejena na podlagi analize šestih intervjuvancev. Zaključek je, da se ljudje razlikujemo po naših prehranskih praksah, vprašanje pa je ali so te prakse produkt razredov znotraj katerih se nahajamo? Moj odgovor je ne. Ne, zato, ker smo danes priča veliko bolj kompleksnemu sistemu diferenciacije, sistemu v katerem imamo zares izbiro, da izbiramo.

6 LITERATURA

1. Beck, Ulrich. 1992. *Risk Society: Towards a New Modernity*. London: Sage Publications Ltd.
2. Bourdieu, Pierre. 1973. Cultural Reproduction and Social Reproduction. Dostopno prek: <https://edu301s2011.files.wordpress.com/2011/02/cultural-reproduction-and-social-reproduction.pdf> (11. december 2015).
3. – – – 1979. *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*.
4. – – – 1987. What Makes a Social Class? On the Theoretical and Practical Existence of Groups. *Berkeley Journal of Sociology* 32. Dostopno prek: <http://www.scribd.com/doc/61153309/Bourdieu-What-Makes-a-Social-Class#scribd> (11. december 2015).
5. Bulc, Gregor. 2004. *Proizvodnja kulture: Vloga in pomen kulturnih posrednikov*. Maribor: Frontier 023.
6. Crompton, Rosemary. 1993. *Class and Stratification: An Introduction to Current Debates*. Cambridge: Polity Press.
7. Črnič, Aleš. 2014. Vegetarijanstvo in razred v *Kultura in razred*, ur. Breda Luthar, 201–223. Ljubljana: Založba FDV.
8. Featherstone, Mike. 2007. *Consumer Culture and Postmodernism*. London: Sage Publications Ltd.

9. Kamin, Tanja, Blanka Tivadar in Samo Kropivnik. 2012. Kaj imajo skupnega Andy Warhol, pekorino in vasabi? Prehranski vzorci v Ljubljani in Mariboru. *Družboslovne razprave* 28 (71): 93–111.
10. Kos, Marko. 1993. Struktura slojev slovenske družbe. *Teorija in praksa* 30 (1–2): 38–45.
11. Luthar, Breda in Samo Kropivnik. 2002. Država svetovljanov in dežela lokalcev: Tipologija kulturnih razredov v Sloveniji. *Teorija in praksa* 41 (5–6): 921–946.
12. Luthar, Breda. 2012. Popularna kultura in razredne distinkcije v Sloveniji: Simbolne meje v egalitarni družbi. *Družboslovne razprave* 28 (71): 13–37.
13. – – – 2014. Kulturne meje in razredni položaji: Ljubljana, Maribor v *Kultura in razred*, ur. Breda Luthar, 11–28. Ljubljana: Založba FDV.
14. Malnar, Brina in Breda Luthar. 2011. Uvodnik: Kultura in razred. *Teorija in praksa* 48 (4): 949–950.
15. Marshall, David W. 1995. *Food Choice and the Consumer*. Glasgow: Chapman Hall.
16. Roos, J. P. in Keijo Rahkonen. 1985. In Search of the Finnish Middle Class. *Acta Sociologica* 28 (3): 257–274.
17. Slavuj, Lana. 2012. Kvaliteta života u odabranim susjedstvima Grada Rijeke. *Hrvatski geografski glasnik* 74 (2): 69–88.
18. Southerton, Dale. 2001. Consuming Kitchens: Taste, Context and Identity Formation. *Journal of Consumer Culture* 1: 179–203.
19. Tomlinson, Mark. 2003. Lifestyle and Social Class. *European Sociological Review* 19 (1): 97–111.

20. Ule, Mirjana. 1998. Stilizacija vsakdanjega življenja. *Družboslovne rasprave* 14 (27–28). Dostopno prek: <http://dk.fdv.uni-lj.si/dr/dr27-28Ule.PDF> (11. december 2015).
21. – – – 2002. Razlike, ki delajo razlike: življenjski stili, individualizacija in spremembe identitetnih struktur. *Družboslovne razprave* 18 (39). Dostopno prek: <http://dk.fdv.uni-lj.si/dr/dr39ule.pdf> (11. december 2015).
22. Wills, Wendy, Kathryn Backett-Milburn, Mei-Li Roberts in Julia Lawton. 2011. The Framing of Social Class Distinctions Through Family Food and Eating Practices. *Sociological Review* 59 (4). Dostopno prek: <http://uhra.herts.ac.uk/bitstream/handle/2299/10465/906038.pdf?sequence=1> (11. december 2015).

PRILOGE

Priloga A: Intervju z Zdenkom (61), pripadnikom delavskega razreda

1. Vem, da ste upokojeni, a mi lahko poveste, kaj ste delali prej?

Po poklicu sem tesar in sem kot 18-letnik po končani srednji šoli v Požegi, zaradi zaposlitve, prišel na Reko.

2. Na kaj prvo pomislite, ko Vas vprašam katera je Vaša najljubša jed?

Najbolj všeč mi je, ko se v Slavoniji začnejo *koline*. Ker sva z ženo oba upokojena, greva v tem času vedno tja. *Koline* so tradicionalen dogodek v Slavoniji, kjer se po navadi zbere vsa širša družina. To je nekje konec oktobra. Tam se jedo ocvirki, krvavice, svinjska pečenka in meni najljubša jed - segedin golaž. To je nekaj, kar zelo redko jem, ko sem v Reki, ker je zelo težko najti dobro svinjsko meso in svinjsko mast.

3. Torej Vas segedin golaž, ki ste ga navedli kot najljubšo jed, spomni na dom?

Ja, res je. Na Reko sem prišel delati kot 18-letnik in zelo dolgo časa nisem imel priložnosti, da se vrnem nazaj. Zmeraj sem se želel najest golaža, kot ga je delala moja mama, vendar mi to nikoli ni uspelo. Potem sem spoznal svojo ženo...

4. Hočete povedati, da je Vaša žena odgovorna za pripravo jedi v Vaši hiši?

Seveda! Če bi bil jaz tisti, ki pripravlja hrano, žena in otroci ne bi bili zelo veseli. Čeprav znam narediti dober žar in pečeno meso, je vse ostalo - zelenjava, golaži, juhe in take zadeve - za mene neznanka. Zato je zadolžena žena.

5. Iz tega, kar sem do sedaj slišala se v Vaši hiši najpogosteje je meso. Kakšno hrano še konzumirate?

Ob mesu najpogosteje jemo krompir - pire, pečeni, ocvrti ali na solato. Če so kakšne posebne priložnosti potem se peče meso, ob pečenem krompirju je priloga v glavnem

francoska solata (za božič, novo leto ipd.). Zelo malo jemo svežo zelenjavo (solato), pogosto jemo zelje s klobasami. Moja žena naredi tudi odličen fižol. Veste, jemo vse, kar lahko zadovolji moški želodec!

6. Za posebne priložnosti ste torej večinoma doma? Mi lahko poveste kako izgleda, recimo, ko ima nekdo rojstni dan, za božič ali podobno?

Ja, pogledjte, nimamo preveč denarja, da bi ga zapravljali v restavracijah. Imam relativno veliko družino, tri otroke, ki so stari 35, 30 in 24 let, štiri vnuke ter žena in jaz. Če bi šli za vsak rojstni dan v restavracijo, bi imeli še manj denarja, kot ga imamo sedaj. Za posebne priložnosti smo torej doma. Žena pripravi hrano, vnuki postavijo posebne kozarce, krožnike in jedilni pribor na mizo. Tako to izgleda pri nas.

6. Ste se mogoče kdaj srečali s kakšno eksotično hrano (sushi, pad thai), vegetarijanskimi/veganskimi/raw jedi?

Zame je najbolj eksotična hrana baklava. Kot vidim, so danes vsi nori za različno azijsko hrano. Iskreno, meni je to zanič. Res ne razumem, zakaj bi kdo jedel takšno hrano, če imamo veliko naših jedi. Za vegansko hrano nisem nikoli slišal, vegetarijanske jedi pa niso prave jedi, ker ne vsebujejo mesa. Kako lahko sploh kdo funkcionira, če ne je mesa vsaj enkrat na dan? Posebej moški, ki potrebujejo moč za delo. Ne razumem.

7. Kaj mislite o kulinarčnih oddajah na TV-u? Ali ste se kadarkoli zanimali za takšne oddaje?

Ah, kje. Jaz preprosto nimam časa, da bi svoj čas porabil za takšne zadeve. To je, po mojem, bolj ženska zadeva. Tudi za to, kar jaz pripravim - pečeno meso ali kakšen žar- mi ni treba gledati kulinarčnih oddaj.

Priloga B: Intervju z Nevenko (45), pripadnico delavskega razreda

1. Zdravo, Nevenka! Najprej naj se vam zahvalim, ker ste bili pripravljeni na pogovor z mano. Ali mi lahko za začetek poveste kaj ste po poklicu in kaj delate?

Zdravo, Dunja. Po poklicu sem frizerka in kot frizerka delam že celo življenje, čeprav se nekaj časa delala tudi kot prodajalka v eni lokalni trgovini. Sedaj že več kot 10 let delam v frizerskem salonu na Reki, nekaj strank pa imam tudi doma.

2. Na kaj prvo pomislite, ko Vas vprašam katera je Vaša najljubša jed?

Svojo najljubšo jed vedno povezujem z otroštvom. Ko sem bila majhna, je moja babica pripravljala polnjene paprike s pire krompirjem. Tudi danes, ko se spomnim okusa, se v mislih vrnem nazaj v otroštvo. Svojo ljubezen za polnjenimi paprikami sem prenesla tudi na svojo družino, ki jih obožujejo! Žal zaradi dela nimam veliko časa, da bi pogosto kuhala polnjene paprike. Sedaj jih naredim enkrat na mesec in to najbolj pogosto ob nedeljah.

3. Povedali ste, da nimate veliko časa za pripravo hrano, ki Vam je všeč. Kaj je potem alternativa? Ali jeste že pripravljeno hrano?

Enostavno nimam vsak dan časa za pripravo kosila. Če otroci niso pripravljeni pomagati in kuhati, ko jaz delam, potem jemo karkoli zmrznjenega iz hladilnika. Po navadi so to zmrznjene pizze ali ribje palčke in krompirček. Čeprav velikokrat, ko jaz delam, moja hčer pa je doma, ji naložim, da naj naredi kaj za kosilo. Po mojem moški nimajo kaj delati v kuhinji. Vsaj moj mož in sin imata boljše stvari za početi in jim ni treba početi stvari, ki bi jih naj ženska napravila. Pa še to, če bi onadva kuhala se nihče ne bi najedel.

4. Ali greste kdaj na kosilo/večerjo v restavracijo?

V restavracijo grem le, ko delam, in nimam malice s seboj. Drugače pa gremo res redko na kosilo ali večerjo v restavracijo, ker je vse zelo drago. Kosilo za štiri osebe pride skoraj 5-krat (če ne več) dražje, kot da kuham doma.

5. Kaj pa ob posebnih priložnostih? Mi lahko poveste, kako zgleda, recimo, ko ima kdo rojstni dan ali za božič ali kaj podobne?

Ja, jaz bi za svoj rojstni dan najraje šla v restavracijo, vendar mi finančna situacija enostavno ne dovoli. Ko za rojstni dan, božič ali novoletno kosilo ostanemo doma, se posebej potrudim, da je atmosfera čim bolj posebna. Po mojem je to mogoče tudi bolj posebno, kot pa če pa bi šli v kakšno restavracijo. Za božič iz omare vedno izvlečem fini beli namizni prt, postavim krožnike in pribor, ki sva ga z možem dobila za poroko. Poleg tega smo doma, lahko se sprostimo in jemo karkoli hočemo.

6. Ste se mogoče kdaj srečali s kakšno eksotično hrano (sushi, pad thai), z vegetarijanskimi/veganskimi jedi?

Uh, ne vem. Azijsko hrano vedno povezujem z ogromno količino riža in nekje sem tudi prebrala, da jedo insekte. To pa je zame veliko NE. Vegetarijanske jedi so mi še sprejemljive, ker obožujem zelenjavo. Nekatero recepte za vegetarijansko hrano sem slišala na kulinaricnih oddajah. Čeprav moj mož ni bil navdušen tako kot jaz. Veganske jedi ne poznam, za raw hrano pa nisem nikoli slišala. A lahko rečem, da mi je to vse isto?

7. Ha, ha, lahko rečete, ja, saj razumem. Pravite, da gledate kulinaricne oddaje? Zakaj so Vam zanimive?

Seveda! Ko imam prostega časa, vedno pogledam kakšno kulinaricno oddajo. To je večinoma Jamie Oliver ali Masterchef, čeprav nimam časa za pripravo takšnih jedi in zdi se mi tudi, da takšna hrana ne bi bila najboljša izbira za mojo družino. Kot sem že povedala, sem nekajkrat poskušala narediti zelenjavne juhe ali rižote z zelenjavo, vendar moj mož ni bil navdušen. Žal, ne morem eksperimentirati v kuhinji tudi, če bi hotela.

Priloga C: Intervju z Alenom (26), pripadnikom delavskega razreda

1. Alen, zdravo. Hvala ti, ker si prišel na pogovor z mano. Mi lahko poveš kaj delaš, kaj si po poklicu in od kod si?

Hej Dunja, ma ni panike, me veseli. Rojen sem leta 1989 v Čabru in sem na Reko prišel zaradi srednješolske izobrazbe. Tukaj sem tudi ostal, ker sem se zaposlil kot elektromehanik (kar sem tudi po poklicu) v 3. Maju.

2. Na kaj prvo pomisliš, ko te vprašam, katera je tvoja najljubša jed?

Jaz imam takšno delo, da moram jesti nekaj, kar me bo zasitilo za več ur. Najljubša jed? Lahko bi rekel kakšno pečeno meso, za prilogo zelo veliko krompirja, kruha in majoneze. Na ta način ubijem dve muhi na en mah - dobro se najem in všeč mi je to kar jem.

3. Ali obstaja kakšna jed, ki te spomni na dom?

Seveda. Moja mama dela najboljše kislo zelje s klobasami na svetu. Vsakič, ko grem v Čabar, pri mami naročim kislo zelje za kosilo haha. Žal se nikoli nisem naučil kuhati in sem zato obsojen na ocvrto meso/krompir ali na kaj zmrznjenega.

4. Koliko pogosto konzumiraš že pripravljeno hrano/zmrznjeno hrano?

Ne vem na pamet, ampak jaz bi rekel okoli 4-krat tedensko. Najpogosteje jem že pripravljeno zmrznjeno hrano, ko se vrnem domov z dela, ker enostavno nimam časa kuhati in sem zelo utrujen pa še, res ne maram kuhati haha. Tiste zmrznjene zadeve samo razpakiram, vržem v mikrovalovno in to je to.

5. Kaj ješ ob posebnih priložnostih? Recimo kaj ješ za božič? Ali si narediš kaj posebnega?

Za božič sem vedno doma, v Čabru, ker imam tam družino in stare prijatelje. Jaz ne naredim ničesar. Moja mama in babica vedno poskrbita, da nihče ni lačen in da je vse, kar je na mizi, ekstra posebno in lepo. Ko sem naključno v Čabru kakšen vi vikend (ne božič), ni važno kako jemo, pribor se nikoli ne ujema s krožniki, vsak vzame svojo pijačo ipd. Za božič je absolutno vse na mizi - keramični krožniki, kozarci, pribor, serviete...

6. Ste se mogoče kdaj srečali s kakšno eksotično hrano (sushi, pad thai) ali vegetarijanskimi/veganskimi/raw jedmi?

Ma, ne vem. Meni je to vse kar neki. Brezveze. Slišal sem za sladko-kislo omako, raco z nekakšno sladko omako. Samo, ko se spomnim tega, se mi obrne želodec. Vegetarijanske jedi poznam, vendar mi niso všeč. Zelenjavo imam rad, vendar si ne morem predstavljati obroka brez mesa. Rabim energijo za svoje delo in si ne morem privoščiti, da bi jedel le zelenjavo. Za veganske in raw jedi prvič slišim haha. Res, nikoli nisem slišal za kaj takega.

7. Kaj mislite o kulinarčnih oddajah na TV-u? Ali ste se kdaj zanimali za takšne oddaje?

Ja, moja mama včasih gleda takšne oddaje. Jaz pa nimam časa pa tudi interesa ne, da bi gledal kaj takega. Mislim, nimam nič proti, vendar so to po mojem stvari za šibkejši spol. Jaz redko kuham, tako da mi res ni treba tega gledati. Danes so vsi nori za tem Instagramom. Ja, vem, da je sedaj zelo popularno objavljati fotografije kosila na Instagramu, ampak, resnično, jaz ne razumem poanto. Saj je to samo hrana!

Priloga Č: Intervju z Josipom (60), pripadnikom srednjega razreda

1. Zdravo Josip! Naj se vam prvo zahvalim za pogovor. Ali mi lahko prosim poveste kaj delate ter kaj ste po poklicu?

Zdravo, Dunja, me veseli, da si me izbrala za pogovor in upam, da bom prispeval k Vaši diplomski nalogi. Sedaj pa nekaj o meni. Torej, prihajam iz Zadra, ampak že več kot 30 let živim na Reki. Sem sem se preselil zaradi svoje žene, ki je rojena Rečanka. Po poklicu sem kapetan na ladji in imam visokošolsko izobrazbo.

2. Na kaj prvo pomislite, ko Vas vprašam katera je Vaša najljubša jed?

Zelo veliko je jedi, ki so mi všeč, ampak samo ena zmaga - hobotnica pod peko. Ufff, to je res odlično! Ko sem v Zadru s svojo družino, najraje sam pripravljam kosilo za vse. Tam imamo veliko dvorišče in kamniti žar, kjer pripravljam hobotnico pod »peko«. Vedno je velika izbira prilog, od krompirjev pečenih v žaru, blitve s krompirjem (kot jo tradicionalno pripravljajo v Dalmaciji) do številnih vrst solate. Solata je vedno priloga, karkoli jemo, ker imamo zelenjavo v domačem vrtu, tako da jo vedno uporabimo.

3. Sedaj, ko vem, kaj je Vaša najljubša jed me zanima kakšna živila/jedi najpogosteje konzumirate?

Najpogosteje jem ribo, ki jo skoraj vsako jutro kupim na lokalni tržnici. Na tržnici imam »svoje ljudi«. Večinoma so to starejši Dalmatinci, ki jih poznam že leta in vedno kupujem njihovo ribo. Zelo pomembno je vedeti od kod je prišlo živilo, ki ga boš konzumiral, še posebej če je to riba ali meso. Enostavno nočem kupiti nekvalitetno ribo ali meso.

4. Ali ste kdaj poskusili kakšno eksotično hrano?

Ja, seveda. Saj sem zaradi narave svojega dela, na nek način, bil »prisiljen« poskusiti takšno hrano in mi to nikoli ni predstavljalo težave. Če bi moral izbirati, bi vedno izbral dalmatinsko hrano, čeprav obožujem hrano na sploh in vedno rad poskusim tradicionalno hrano tuje kulture, posebej ko se z ladjo kje ustavimo. Mislim, da je to najboljši način, da spoznaš karakteristike ljudi s tega območja.

5. Vem, da radi pripravljate jedi. Ali radi gledate tudi kulinarične oddaje na TV-ju?

Haha, ja, ko sem doma, vedno rad pogledam kakšno oddajo, ker se potem naučim nekaj novega in nekaj novega lahko naredim za svojo družino. Najbolj všeč mi je oddaja »Jedilniki izgubljenega časa« Veljka Barbierija, ker ima zelo zanimiv pristop. Gospod Barbieri predstavlja tradicionalne hrvaške jedi ob zelo zanimivih zgodbah, ki zvenijo skoraj kot miti.

6. Kaj jeste ob posebnih priložnostih? Recimo kaj jeste za Vaš rojstni dan? Ali mi lahko prosim opišete, kako to zgleda pri Vas?

Ker smo v družini prav za prav več časa narazen, smo ob praznikih vsi skupaj, za moj rojstni dan (ali ženin, hčerkin, sinov) in gremo praznovat v kakšno lepo restavracijo. To pa je res poseben dogodek, vsi smo skupaj in uživamo v odlični hrani! Super! Ampak, v restavracijo gremo več ali manj ob posebnih priložnostih. Ker, če hočeš v restavraciji jesti kaj kvalitetnega moraš zapraviti vsaj 100-150 kun na osebo. Seveda, denar ni problem, ampak nekajkrat tedensko iti jesti v restavracijo enostavno ni moj fazon.

Priloga D: Intervju z Markom (43), pripadnikom srednjega razreda

1. Marko, pozdravljeni. Ali mi lahko prosim poveste kaj ste po poklicu in kaj delate?

Končal sem študij fizike in matematike v Zagrebu in se vrnil nazaj na rodno Reko. Trenutno sem na bolniškem dopustu, vendar imam doma inštrukcije fizike in matematike.

2. Na kaj prvo pomislite, ko Vas vprašam, katera je vaša najljubša jed?

Nedvomno, biftek s tartufi. To je nekaj, kar ne jem zelo pogosto, ampak kadarkoli najdem dober kos mesa na tržnici in dobre tartufe, vedno sebi in svoji družini privoščim kaj takega. Dober biftek mora biti tudi dobro pripravljen, tako da je moja najljubša jed DOBRO pripravljen biftek.

3. Sedaj, ko vem, kaj je Vaša najljubša jed me zanima kakšna živila/jedi najpogosteje konzumirate?

Sedaj, ko sem na bolniškem dopustu grem vsak dan na tržnico kupiti živila za kosilo. Kaj najbolj pogosto konzumiram? Hmm, verjetno so to bile kakšne rižote. Žena in jaz imava rada italijansko/mediteransko kuhinjo, tako da zelo pogosto pripraviva nekaj takega - rižote, lasanje tudi ribo. Res se trudim jesti zdravo in se čim bolj izogibati mastni hrani, *fast foodu* in določenim kombinacijam (meso in krompir).

4. Kakšno je vaše mnenje o eksotični hrani? Ali ste kdaj poskusili kakšno?

Nedvomno mi je najljubša hrana hrana s področja Mediterana. Pred kratkim je moja žena začela eksperimentirati s pripravo bolj »eksotične« hrane, meni pa je to dejansko všeč. Začela je uporabljati različne začimbe. Enkrat, ko so nas prijatelji obiskali je naredila tematsko Asian fusion večerjo in vsi so bili prav navdušeni. Ne vem, če bi sam znal narediti nekaj takega, zato je moja žena res fantastična kuharica.

5. Vem, da radi pripravljate jedi. Ali gledate radi tudi kulinarične oddaje na TV-ju?

Čeprav res nisem najboljši kuhar, sedaj ko sem na bolniškem dopustu, rad malo eksperimentiram, če lahko tako rečem. Z ženo rada gledava kulinarične oddaje, najbolj všeč pa mi je oddaja »Anthony Bourdain: No Reservations«, ker me zanimajo tradicionalne kuhinje tujih kultur. Hkrati pa je zanimivo, ker je Anthony ful karizmatičen in ga je lepo gledati in poslušati. Sem dobil že par zanimivih kulinaričnih idej, ki bi jih lahko uresničil, vendar sam ne vem kdaj, haha.

6. Kaj jeste ob posebnih priložnostih? Recimo kaj jeste za Vaš rojstni dan? Ali mi lahko prosim opišete, kako to zgleda pri Vas?

Tukaj pa ni pravil. Če je moj rojstni dan in se cela družina strinja, da gremo v restavracijo potem gremo, ampak meni je ljubše, če smo doma. Potem povabim ostalo družino in prijatelje ter praznujemo do poznih ur. V obeh primerih (ali praznujem doma ali v restavraciji) poskrbim, da je vsem zabavno in da je dovolj hrane za vse. Žena in jaz narediva nekaj posebnega, dober kos mesa ali kakšno ribo, sladico in še veliko več.

Priloga E: Intervju z Majo (26), pripadnico srednjega razreda

1. Zdravo, Maja! Daj mi prosim povej nekaj o sebi? Kaj delaš, kaj si po poklicu?

Hej, Dunja! Samo da na začetku povem, da sem zelo vesela in navdušena, ker se bova danes pogovarjali o hrani, haha. Dajva sedaj *straight to business* - Maja, 26 let, rojena na Reki, diplomirana ekonomistka, sedaj delam kot komercialistka v zasebnem podjetju.

2. Haha, zelo uradno! Vidim, da si zelo navdušena nad hrano. Povej mi prosim kaj je tvoja najljubša jed?

Jaz enostavno obožujem hrano! Meni je vsak dan nova avantura, ko začnem kuhati. Vegetarijanka sem že nekaj časa in čeprav živim z družino, sebi sama pripravljam hrano, ker ostali niso vegetarijanci. Moja absolutno najljubša jed je vegetarijanski *stir-fry*. To je najbolj enostavna jed, ki jo lahko pripravite. V *stir-fry* lahko daste karkoli hočete - brokoli, cvetačo, korenje tudi oreščke lahko uporabite. Prav za prav je najbolj odločilen faktor za okus *stir-fryja* omaka, katero boste uporabili kot začimbo. To je lahko samo olivno olje, limona, poper, sol ali kakšna bolj zahtevna varianta z kikirikijevim maslom, tahinijem, ipd.

3. Sedaj, ko vem, kaj ti je »absolutno« najljubša jed me zanima me kakšna živila/jedi najpogosteje konzumiraš?

Čez dan najpogosteje konzumiram sadje ali kakšno korenasto zelenjavo, ker je to po mojem najboljši prigrizek. Vsebuje vse, kar človek potrebuje - super prigrizek pa še zdrav! Razen tega, mislim, da je brokoli največkrat uporabljena zelenjava v moji kuhinji. Enostavno obožujem brokoli in lahko ga naredim na 101 način!

4. Ne bom te vprašala, kaj misliš o eksotični hrani, ker je stir fry tvoja najljubša jed. Ali si kdaj eksperimentirala z vegansko hrano/raw hrano?

Haha, ja eksotična hrana mi res ni tuja. V vsakodnevno prehrano vedno uvrstim elemente nekaterih svetovnih kuhinj ter čeprav to ni ustaljena praksa v teoriji, v praksi gre vse nekako skupaj. Ne vem, vse nekako zmešam in sem potem zadovoljna haha. Z vegansko hrano se itak pogosto srečam. Čeprav konzumiram mleko in mlečne izdelke, v nekatere klasične omake, (ki potrebujejo mleko), ne dam mleko, ampak recimo riževo mleko ali smetano. Kar se tiče raw hrane, sem enkrat svoji mami naredila raw torto za rojstni dan in so jo vsi takoj pojedli!

5. Kaj misliš o kulinarčnih oddajah? Ali jih rada spremljaš?

Čeprav nimam nič proti takšnim oddajam, nimam preveč prostega časa, da bi redno spremljala kulinarčne oddaje na televiziji. Bolj me zanimajo oddaje malo drugačnega formata, in sicer spremljam en Youtube kanal, na katerem delajo res nore jedi. Najbolj všeč mi je *kanal SORTED Food*. To je kanal, kjer štirje fantje vsak torek, petek in soboto *naložijo* nov video oziroma recept. Drugače sem *oboževalka* cele Youtube skupnosti, ker mi je všeč ta bolj neposredna komunikacija z občinstvom, ki jo *Youtuberji* ustvarijo skozi svoje videe. SORTED Food ima zelo kreativne recepte, predstavljene v zelo zanimivem formatu in na inovativen način.

6. Prej si povedala, da si svoji mami naredila nenavadno torto za rojstni dan. Kaj potem pripravljaš ob posebnih priložnostih, recimo za svoj rojstni dan (kakšno hrano konzumiraš oz. ponujaš svojim gostom)?

Najbolj všeč mi je povabiti prijatelje domov. To je vedno nekakšen *theme party* ter naredim nekakšne posebne jedi. Vedno naredim predjed, glavno jed, solato in sladico. Zraven tega kakšnega okusa je hrana okusa, mi je zelo pomembno tudi kako vse zgleda - miza, soba, pribor, vse.

