

Institut društvenih znanosti *Ivo Pilar* – područni centar Split;  
Institut društvenih znanosti *Ivo Pilar*, Zagreb, Hrvatska

DOI 10.5937/kultura1757239D

UDK 641:316.72

612.39:316.72

pregledni rad

---

# HRANA KAO IDEJA

---

## ANTROPOLOŠKI I SOCIOLOŠKI TEORIJSKI PRISTUPI HRANI I PREHRANI

**Sažetak:** *U radu su opisana osnovna sociološka i antropološka značenja hrane kroz povijest. Od mitoloških i religijskih značenja, preko razmeđe između siromaštva i bogatstva, dolazimo do konzumerističkih, funkcionalističkih, strukturalističkih i razvojnih teorija (Bourdieu, Douglas, Durkheim, Elias, Fischler, Goody, Levi-Strauss, Mennel, Myerson, Simmel, Sobal, Veblen itd.). Hrana i načini prehrane sa svim pripadnim kulturalnim običajima i pravilima u različitim društvenim sustavima i epohama zadobivaju različite interpretacije. Svim tim interpretacijama zajednička je činjenica da hrana nije samo primarna ljudska potreba, nego i idejni, simbolički, kulturalni i filozofski koncept koji predstavlja integralni dio svjetonazora i načina života specifičnog za neku zajednicu i vrijeme. Posebno je interesantna povezanost hranidbenog sa religijskim i imaginarnim obrascima, što tu najneposredniju dimenziju života stavlja na mjesto posrednika prema svetom – jer hrana još od arhaičnih vremena predstavlja sredstvo postizanja jedinstva sa božanskim.*

**Ključne riječi:** *hrana i prehrana, sociološko antropološka značenja, teorijski pristupi, mitološki i religijski obrazac*

### *Uvod*

U svim istraživanjima i teorijskim uradcima iz područja društvenih i humanističkih znanosti vezanim uz hranu (sociološkim, filozofskim, psihologijskim, arheološkim, antropološkim, kulturološkim, religiološkim) imamo posla sa “hranom kao idejom”, “hranom kao konceptom razumijevanja pojedinaca i zajednice te njihovih međudnosa”. U ovom radu ćemo obraditi suvremene sociološke koncepte prehrane, te osnovne naglaske koje oni

stavljaju na mjesto, važnost i funkciju prehrane unutar društava. Sa sociološkog stajališta "hrana kao ideja" prvenstveno je shvaćena u mreži međuodnosa između kulture, civilizacije, religije, društvenih slojeva, oskudice i konzumerizma – te kroz tri osnovna sociološka pristupa toj tematici, a to su funkcionalistički, strukturalistički i razvojni pristup.

### 1. *Hrana kao jedinstvo zajednice i božanske instance u totemističkim konceptima i predreligijama: konzumacija božanskog*

U okviru sociologije, problemi vezani uz hranu i prehranu bili su rijetko prisutni u radovima klasika. Primjerice, spominjanje hrane u djelima Durkheima, Webera ili Spencera bilo je usputno i uvijek usko povezano s njihovim glavnim teorijskim orijentacijama. Tako Durkheim raspravlja o hrani i prehrani isključivo unutar šireg religijskog okvira, odnosno u kontekstu totemskih zabrana i klasifikacija svetog i svjetovnog u odnosu na društveni sustav<sup>1</sup>. Reducirajući religiju na društvene sadržaje (i svjesno zanemarujući njenu onostranu utemeljenost), Durkheim ističe kako su ljudi uvijek vjerovali da s religijskim silama treba održavati dobre uzajamne odnose, što je imalo praktični izraz u tzv. pozitivnom kultu. U analizi spomenutog pozitivnog odnosa između svjetovnog i svetog Durkheim koristi svečanost *intichiuma*, koja ima obilježja zajednička svim totemističkim kultovima. Ova svečanost ima dva dijela koji slijede jedan za drugim: u prvom dijelu obredom se želi osigurati napredak životinjske ili biljne vrste koja klanu služi kao totem, dok se u drugom konzumira totemska životinja ili biljka. Durkheim smatra da se temelj pozitivnog kulta u nižim i višim religijama nalazi upravo u instituciji žrtvovanja<sup>2</sup>. Jedenjem mesa ili biljke dolazi do sjedinjenja odnosno poistovjećivanja sa svetim principom u kojem boravi žrtva: unutar totemizma žrtvuje se sam totem (što znači da je žrtva po sebi sveta), dok u zrelijim religijama ona poprima sveto obilježje kroz obred posvećenja. Dakle, glavne su zadaće kulta sjedinjenje svjetovnih sa svetim bićima, ali i održavanje svetih bića na životu: ono što čovjek stavlja na žrtvenik nisu ni životinja ni prvi plodovi, nego čovjekov razum i njegova misao<sup>3</sup>.

---

1 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. (1998) *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo, str. 8.

2 Novaković, D. (1988) *Božanstvenost društva. Sociologija religije Emila Durkheima i francuske sociološke škole*, Zagreb: Naklada RZ RKSSOH, str. 92.

3 Isto, str. 93.

---

Spencer se, na sličan način kao i Durkheim, bavi religijskom funkcijom hrane. On posebno ukazuje na primjere žrtvovanja hrane mrtvima, koje smatra počecima materijalnih prihoda religijskih institucija, što dolazi do punog izražaja tek u višim stadijima društvenog razvitka (sukladno njegovu organicizmu odnosno evolucionizmu). Spominjao je i ulogu posta i gladovanja u postizanju stanja nenormalnog i nesvakodnevnog uzbuđenja, koje je neophodno za provođenje pojedinih primitivnih oblika magijskih ili religijskih rituala. Nadalje, Spencer hranu spominje u kontekstu vojničkog tipa društva (koje, kao niži tip društvene organizacije, prethodi industrijskom društvu), gdje se dominacija ratničkog staleža tumači kontrolom nad zalihama hrane. Međutim, u slučaju smanjenja zaliha i prijetnje gladi, mogu se očekivati nemiri u društvu. Hrana je usko povezana i s društvenom nejednakošću: restriktivni zakoni koji su regulirali raspodjelu i korištenje hrane javljaju se u samim počecima ljudskog društva i u većini slučajeva ukazivali su na podređeni položaj mladih i žena u odnosu na muškarce. U mnogim društvima (primjerice u staroj Kini i Africi) korpulencija je bila izvor ponosa, jer je ukazivala na oslobođenost osobe od fizičkog rada i, povezano s time, višu poziciju na društvenoj ljestvici<sup>4</sup>. O povezanosti religije i hrane, te karakterističnom totemizmu, tabuističkim zabranama i ritualima konzumacije božanstva pisali su brojni autori: E. Durkheim, J. G. Frazer, M. Eliade, S. Freud, M. Weber, O. Mandić. O supstancijalnosti hranidbene funkcije kod ljudi svjedoči i činjenica da se totemističko jedinstvo s božanstvom događalo putem konzumacije svete biljke ili svete žrtvene životinje – žitni klas u Ozirisovom kultu, žrtvovani ovan ili jarac u babilonskim i kasnijim judaističkim svetkovinama<sup>5</sup>. Jedinstvo putem hrane u eufemiziranom obliku ostalo je prisutno i u kršćanstvu kroz *sakrament pričesti* (konzumiranja posvećenog beskvasnog kruha i vina kao preoblikovanog Kristovog tijela i krvi). Rečenice u bogoslužju “Dođite i jedite od ovoga svi.” te “Dođite i pijte od ovoga svi.” kao ključni poziv na pristupanje zajednice vjernika ka jedinstvu s Kristom – jasno oslikavaju simboličnu važnost hranidbene funkcije kao snažnog arhaičnog načina postizanja jedinstva s Bogom. Rimske saturnalijske i dionizijske vinske svetkovine također su pokazatelj važnosti konzumacije hrane i pića kao sredstava orgijastičke ekstaze. U religijama se “hranidbeno” regulira i kroz religijske zabrane konzumiranja određenih namirnica (npr. košer hrana kod Židova) te kroz propisivanje religijskog posta kao metode pročišćenja vjernika (kršćanstvo, islam).

---

4 Supek, R. (1965) *Herbert Spencer i biologizam u sociologiji*, Zagreb: Matica hrvatska, str. 170-208.

5 Mandić, O. (1954) *Od kulta lubanja do kršćanstva*, Zagreb: Matica hrvatska, str. 120-133; 137-145; 199-220.

---

2. *Prijelaz prema kultiviranom i civiliziranom u načinima prehrane: od rimskih i srednjovjekovnih gozbi do današnjih energetske uravnoteženih obroka*

Weber se u pojedinim dijelovima svoga opusa dotiče problema hrane i prehrane, ali uglavnom kroz detaljne opise uzgajanja bilja i pripitomljenih životinja, što posebno dolazi do izražaja u djelu *The Agrarian Sociology of Ancient Civilisations*<sup>6</sup>. Međutim, njegov doprinos suvremenoj sociologiji prehrane treba promatrati na posredan način, osobito kroz analizu procesa racionalizacije modernih društava, koji je zahvatio sve aspekte društvenog života. Između ostaloga, racionalizacija podrazumijeva prijelaz od prirodnoga ka kultiviranom (odnosno civiliziranom). Ukoliko ovaj proces promatramo na osobnoj razini, možemo kazati da je dominacija kultiviranih oblika ponašanja nad prirodnima dokaz veće i bolje uklopljenosti pojedinca u suvremeno racionalizirano društvo<sup>7</sup>. Na koji se način racionalizacija održava na područjima hrane i prehrane? Odgovor na ovo pitanje, utemeljen na Weberovim teorijskim razmatranjima i iskustvenim primjerima, dali su mnogi suvremeni autori, među kojima se posebno ističu doprinosi Eliasa i Mennella.

Primjerice, Elias smatra kako je racionalizacija ključna tendencija u razvoju zapadnih društava i sastavni je dio civilizacijskog procesa. Između ostaloga, ona podrazumijeva sve veću kontrolu i regulaciju brojnih oblika svakodnevnog ponašanja. Kontrola može biti izvanjska (regulirana zakonima i pravilima), ali je mnogo važnija i proširenija unutarnja kontrola, gdje pojedinci sami reguliraju svoje ponašanje. Elias ističe kako je suvremeni čovjek, za razliku od svojih predaka, u znatno manjoj mjeri sklon jesti rukama, ispuhivati nos ili vršiti nuždu na neprikladnim mjestima. Racionalno i civilizirano ponašanje podrazumijeva strogu kontrolu nagonskih funkcija koje su zajedničke ljudima i životinjama: za razliku od životinje, čovjek uspostavlja distancu između sebe i hrane uporabom tanjura, viljuške i noža, dok nuždu obavlja na skrivenim mjestima, iza zatvorenih vrata<sup>8</sup>. Na sličan način razmišlja i Mennell, koji dokaz kultiviranja i civiliziranja apetita vidi u činjenici kvantitativne regulacije svakodnevnih obroka, koja je gargantuovske srednjovjekovne gozbe

---

6 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. (1998) *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo, str. 8.

7 Corrigan, P. (1998) *The Sociology of Consumption*, London: SAGE Publications, str. 116.

8 Isto, str. 15-16.; Elias, N. (1996) *O procesu civilizacije: sociogenetska i psihogenetska istraživanja* 1-2, Zagreb: Izdanja Antibarbarus, str. 457-538.

---

svela na razumne količine hrane koje konzumira suvremeni čovjek (s tom razlikom da su današnji obroci – barem u razvijenim zemljama – redoviti i sigurni). Kultiviranje i civiliziranje prehrane bilo je omogućeno upravo racionalizacijom proizvodnje, distribucije, raspodjele i potrošnje hrane, što je posljedica industrijskog razvoja i općenito modernizacije društva.

*Hrana i bogatstvo: društvena segregacija, prestiž, dokolica i konzumerizam u ogledalu tanjura i pribora za jelo*

Veblenova studija *The Theory of the Leisure Class* (izvorno objavljena 1899. godine) prvi je značajan doprinos analizi problema potrošnje. Glavno pitanje koje Veblen postavlja je što leži u pozadini društvene časti, prestiža i statusa? Odgovor je jednostavan i glasi kako u pozadini svega stoji bogatstvo. Drugim riječima, posjedovanje bogatstva osigurava pojedincu mnogo važniju društvenu valutu nego sam novac. Ako je netko bogat i želi, primjerice, društvenu čast, on mora pokazati svoje bogatstvo. Autor identificira dva glavna načina pokazivanja bogatstva: prvi je upadljiva dokolica (ljenčarenje), a drugi upadljiva potrošnja. Ovdje ćemo se detaljnije osvrnuti na potrošnju, koja uključuje i trošenje povezano s hranom i prehranom. Ovu vrstu potrošnje Veblen naziva neproduktivnom (ona ne služi zadovoljavanju osnovnih egzistencijalnih potreba, kao što je to slučaj kod nižih klasa) i njome se pokazuju vlastite kvalitete drugima.

Tako su određene aktivnosti, te odabrane vrste ekskluzivne hrane, pića ili odjeće rezervirane za najbogatije. Hranu i piće Veblen promatra u kontekstu specifičnog pristupa potrošnji i svrstava ih među sredstva prestižnog konzumiranja. Za primjer uzima svečane gozbe i smatra da one imaju korijene u motivu društvenosti, te da su usko vezane uz religiju. U „primitivnim“ društvima konzumiranje rijetkih i luksuznih jela bilo je tabu za žene i djetecu, te privilegija muškaraca odnosno članova viših društvenih slojeva. Ceremonijalna diferencijacija prehrane (i općenito konzumacije) posebno je dolazila do izražaja prigodom korištenja opojnih napitaka i narkotika: u patrijarhalnim društvima žene su rukovale i pripremale spomenute nesvakodnevne artikle, dok su ih ugledni muškarci ritualno konzumirali<sup>9</sup>. Industrijalizacija i modernizacija društva dovodi do toga da se sve veći broj ljudi uključuje u potrošnju (koja podrazumijeva hranu i piće), što pripadnike najbogatijih klasa dovodi u poziciju da moraju trošiti na način koji neće ostavljati sumnju u njihovu platežnu moć. Da bi to bilo moguće, takve osobe moraju, prema Veblenu, uložiti određeno vrijeme kako bi naučili na koji način trošiti, a da to bude

---

9 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. nav. djelo, str. 8-9.

očigledno i impresivno za druge<sup>10</sup>. Sljedeće obilježje ovakvog načina potrošnje je upadljivo razbacivanje dobrima, što ostavlja dojam neograničenosti materijalnih resursa. Takvo ponašanje u izravnoj je suprotnosti sa suvremenim ekološkim postulatom koji se zalaže za održivi razvoj, odnosno za "...život u harmoniji s prirodom."<sup>11</sup>

Isto tako, u suvremenim post-industrijskim društvima, kao dokaz nečijeg bogatstva, mnogo veću važnost dobiva potrošnja nego li ljenčarenje i slobodno vrijeme. Ova potonja karakteristika bila je važna u malim društvima (gdje svatko svakoga poznaje), dok u velikim društvima, koja obilježava individualiziranost i otuđenost, primat dobiva upadljiva potrošnja odnosno gomilanje materijalnih dobara. Međutim, individualiziranost i otuđenost nisu jedini razlozi opisane promjene. U suvremenom društvu smatra se sramotom ne raditi baš ništa, pa se pripadnici viših slojeva često pretvaraju da rade društveno korisne poslove, što ih ne priječi da i dalje svoju društvenu reputaciju temelje na bezobzirnoj i upadljivoj potrošnji. Ovu tezu detaljno i na sofisticiraniji način razvija Bourdieu, ostajući, u mnogim aspektima, vjeran veblenovskoj tradiciji. Međutim, za razliku od Veblena, Bourdieu u kulturni kapital, uz vrijeme i novac, uključuje obrazovanje kao ključni koncept: što dulje osoba pohađa obrazovne institucije i što su one elitnije, to je veća stečena količina kulturnog kapitala<sup>12</sup>.

Mennell, Murcott i van Otterloo ističu i doprinose Riesmana i Sorokina: Riesmanova razmišljanja posvećena hrani u djelu *The Lonely Crowd* (1950) pod utjecajem su Simmela i Veblena i odnose se na promjene u simboličkom značenju hrane u SAD. Sorokinova knjiga plod je specifičnih okolnosti: *Hunger as a Factor in Human Affairs* (1921) nastala je pod utjecajem autorovog neposrednog iskustva nestašica hrane koje su bile posljedica Oktobarske revolucije. Sorokin je izradio pomnu klasifikaciju načina umiranja od gladi, a istraživao je i utjecaj temperamenta na glad, odnos prema tehnikama proizvodnje hrane, uvozu i izvozu, migracijama, ratu, kriminalitetu, ustancima, revolucijama, te odnos prema organizaciji države<sup>13</sup>.

Među spomenutim, relativno skromnim doprinosima klasične sociologije problemima hrane i prehrane, izdvaja se Engelsova studija *Položaj radničke klase u Engleskoj* (izvorno objavljena

---

10 Veblen, T. (1953) *The Theory of the Leisure Class*, New York: Mentor, str. 74-75.

11 Corrigan, P. nav. djelo, str. 25.

12 Bourdieu, P. (1984) *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*, London: Routledge & Kegan Paul, str. 27.

13 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. nav. djelo, str. 10-11.

---

1845). Iako Engels hranu i prehranu nije promatrao kao probleme *per se*, nego ih je koristio posredno kao pokazatelje društvene nejednakosti, ovaj je tekst bio svojevrsan poticaj za daljnja istraživanja na području sociologije hrane i prehrane. U studiji, a posebno u poglavlju *Veliki gradovi*, detaljno se analizira kvaliteta života radničkih obitelji u industrijskim središtima Engleske, Irske i Škotske. Engels navodi mnoštvo primjera krajnje bijede, gdje posebno ističe izrazito loše uvjete stanovanja, te oskudnu i nekvalitetnu prehranu koja je nerijetko dovodila do izglednosti i smrti<sup>14</sup>. Radnička prehrana ovisila je o sigurnosti radnog mjesta i nadnici, gdje su u najpovoljnijem položaju bili industrijski radnici. Međutim, da bi se radnička obitelj koliko-toliko kvalitetno hranila, trebao je raditi svaki član obitelji.

U takvim slučajevima (koji su bili najrjeđi) obitelj je mogla osigurati prehranu koja je podrazumijevala meso za ručak, te sir i slaninu za večeru. Radnici koji su imali manje prihode meso su jeli dva do tri puta tjedno ili samo nedjeljom, a uglavnom su se hranili krumpirom i kruhom. Za njima su slijedile obitelji koje su meso u potpunosti zamijenile slaninom pomiješanom s krumpirom, dok se među najsiromašnijima jeo sir, kruh, zobena kaša i krumpir, a ponegdje je prehrana bila reducirana uglavnom na krumpir (osobito među irskim obiteljima). Kao poseban pokazatelj siromaštva Engels je isticao konzumiranje čaja, tradicionalnog britanskog napitka: one obitelji koje nisu pile čaj bile su najsiromašnije, a nemogućnost nabavke čaja smatrala se dokazom krajnje bijede<sup>15</sup>. Na koncu, treba kazati kako se gornji podaci odnose samo na one obitelji u kojima je bio zaposlen barem jedan član. U ostalim slučajevima radničke obitelji bile su prepuštene slučaju i ovisile su o milostinji, prošnji, sakupljanju otpadaka, a naposljetku i krađi.

### *Hranjenje – samoodrživa fiziološka potreba ili nadosobni ritual zajedništva*

Sljedeći ključni esej u sociologiji prehrane je Simmelova *Sociologija obroka* (izvorno objavljen 1910), gdje se ističe kako je ljudima najviše zajednička upravo potreba za jelom i pićem, koja je najegoističnija, te bezuvjetno i neposredno ograničena na pojedinca. Naime, ono što osoba jede ili pije ni pod kojim uvjetima ne može istovremeno konzumirati nitko drugi, niti itko može na isti način osjetiti okus iste stvari<sup>16</sup>. Iako je uzimanje hrane i

---

14 Engels, F. (1977) *Položaj radničke klase u Engleskoj*, Beograd: Prosveta – BIGZ, str. 3-72.

15 Isto, str. 73.

16 Simmel, G. (2001) *Kontrapunkti kulture*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo, str. 275.

---

pića u prvom redu egoistična fiziološka činjenica ona je, istovremeno, općenita i univerzalna ljudska potreba. Međutim, obrok postaje sociološkom institucijom u trenutku zajedništva za stolom i dijeljenja: ništa ne može tako sjediniti ljude kao okupljanje oko hrane i pića. Upravo zajedništvo uzdiže jelo u područje uzajamnog društvenog djelovanja i nadosobnog značenja, čime dobiva iznimnu društvenu vrijednost. Ta vrijednost se, tijekom povijesti i u različitim kulturama, najbolje očitovala u brojnim pravilima, zabranama i tabuima koja je određena grupa odnosno zajednica vezivala uz zajedničke obroke i koje su najčešće podrazumijevale isključenja pojedinih kategorija ljudi (drugačije etničke, vjerske, kastinske ili klasne pripadnosti i sl.)<sup>17</sup>. Isto tako, uz zajedništvo je vezan i estetski aspekt jela, koji se sastoji od društvene forme ili interakcije blagovanja i proizlazi iz druženja, te nema nikakve veze s okusom, mirisom ili izgledom hrane i pića. Estetski aspekt je izražajniiji što je više pročišćen od fiziološkog aspekta: ukoliko jelo manje služi utaživanju gladi, više su naglašeni njegovi formalni aspekti. Nadalje, što su naglašeniji maniri za stolom, utoliko su društvena interakcija i oblici druženja neovisniji od bilo kakvog zadovoljenja prirodnih potreba. Dakle, estetsko zadovoljstvo koje izazivaju jelo i piće utemeljeno je na dva međusobno ovisna uvjeta: prvi se odnosi na društvene forme konzumiranja hrane i pića, a drugi na odsustvo interesa povezanih sa zadovoljenjem prizemnih fizioloških potreba<sup>18</sup>.

Simmel je naročitu pozornost posvetio formalizaciji i stilizaciji konzumiranja hrane, što je također ostavilo traga u suvremenoj sociologiji prehrane. Ključni elementi ovih dvaju procesa su redovitost i hijerarhija obroka, a potom reguliranje ponašanja pri jelu i njihovo normiranje, što je u prošlosti bila privilegija viših slojeva. Simmel se upušta u detaljnu analizu formalizacije i stilizacije jedenja, počevši od pravila o držanju noža i vilice, oblika tanjura, boje stolnjaka i vrste pribora, individualnog izgleda serviranog jela, pa sve do cjelokupnog izgleda blagovaonice<sup>19</sup>. Napredak procesa civiliziranja i kultiviranja prehrane putem formalizacije i stilizacije (što je vrlo slično Eliasovim analizama, op. a.) doveo je do postepenog zanemarivanja subjektivne i prirodne svrhe prehrane, odnosno pukog utaživanja gladi. Sve složenija pravila ponašanja i cjelokupna regulacija procesa prehrane presudno su odredila kako sam čin jedenja, tako i društvenu interakciju koja se odvija za stolom. Spomenute Simmelove tvrdnje od iznimne su važnosti za daljnji razvoj sociologije prehrane, osobito njegovo naglašavanje društvene dimenzije zajedničkih

---

17 Isto, str. 276-277.

18 Gronow, J. (2000) *Sociologija ukusa*, Zagreb: Jesenski i Turk, str. 178-179.

19 Simmel, G. nav. djelo, str. 277-280.

---



obroka, što je imalo niz implikacija. Mnogi suvremeni autori u svojim su teorijskim i empirijskim radovima upozoravali (primjerice Douglas, Beardsworth, Keil, Goody i Mennell) kako uvijek valja podsjećati na temeljnu distinkciju vezanu uz hranu i prehranu, koja razlikuje biološko-fiziološku nužnost hrane i pića (kao općih i nužnih uvjeta preživljavanja), od njihovih društvenih dimenzija koje, povijesno gledajući, ukorak prate proces konzumiranja. Simmelovi stavovi i danas su implicitno prisutni u sociologiji prehrane, iako je pristup prehrani suvremenog čovjeka obrnut.

Naime, naglasak je na društvenom aspektu hranjenja u najširem smislu riječi, pa teorijske rasprave i empirijski dokazi pokrivaju niz aspekata vezanih uz hranu i prehranu (npr. njihove simboličke funkcije i značenja, etičke i estetske dimenzije hrane i prehrane, povezanost s pojedinim religijskim aspektima, utjecaj industrije na proizvodnju, preradu i distribuciju hrane, globalizacija i lokalizacija načina prehrane i slično), ostavljajući dojam kako se zaboravlja na temeljne funkcije hrane i pića kao materijalnih izvora energije nužnih za funkcioniranje organizma odnosno puko preživljavanje. Dakle, dok je Simmel, kao jedan od začetnika sociologije prehrane, induktivnim putem načinio elegantan izvod od materijalnih i fizičkih ka društvenim i duhovnim aspektima prehrane, danas je situacija obrnuta. Na ovu činjenicu slikovito upozoravaju Beardsworth i Keil: "...Iako čvrsto podupiremo ideju da su simboličke dimenzije hrane i prehrane ključne za sociologe ostaje, naravno, činjenica da kada osoba jede, on ili ona ne konzumiraju samo simboličke sastojke određene namirnice nego i njene fizičke komponente i nutrijente."<sup>20</sup>

*Tri osnovna sociološka pristupa prehrani:  
funkcionalistički, strukturalistički i razvojni pristup*

Na koncu, treba kazati kako među suvremenim autorima postoji suglasnost o glavnim teorijsko-metodološkim pristupima koji su, u određenim periodima, dominirali u pristupu društvenih znanosti problemima hrane i prehrane. Gledajući kronološki, može se zaključiti kako su pojedini teorijski i metodološki pravci koji su dominirali u općoj sociologiji (i antropologiji) u pojedinim razdobljima, u isto vrijeme bili „popularni“ i među sociolozima (antropolozima) koji su se bavili problemima hrane i prehrane. Isto tako, klasifikacija pojedinih autorskih pristupa odnosno empirijskih istraživanja nije kruta i nepromjenjiva, nego ima – u prvom redu – orijentacijsku i heurističku svrhu. U svojoj shemi razlikuje tri glavna pristupa unutar sociologije

---

20 Beardsworth, A. and Keil, T. (2001) *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*, London: Routledge, str. 69.

---

hrane i prehrane: *funkcionalistički, strukturalistički i kulturalistički*.<sup>21</sup> Nešto je drugačija shema koju desetljeće kasnije nude Mennel, Murcott i van Oterloo smatrajući kako se radovi posvećeni hrani i prehrani mogu, s teorijskog aspekta, klasificirati u funkcionalističke, strukturalističke i razvojne.<sup>22</sup> Beardsworth i Keil „objedinjuju“ dvije gornje sheme i dijele teorijske pristupe u četiri kategorije: funkcionalističku, strukturalističku, kulturalističku i razvojnu.<sup>23</sup> U daljnjem tekstu koristit ćemo shemu prema Mennellu, Murcott i van Oterloo, unutar koje ćemo – prema potrebi – uklopiti dijelove drugih dviju teorijskih shema.

*Funkcionalistički pristup prehrani:  
prehrana kao funkcija ili disfunkcija  
društvenog sustava*

Funkcionalizam istražuje na koji način hrana i aktivnosti vezane uz nju doprinose održavanju društvenog sistema kao cjeline. Istraživanja funkcionalističke provenijencije bave se organizacijom podsistema proizvodnje, distribucije i potrošnje hrane i načina na koji oni doprinose održavanju društvenog sistema kao funkcionalne cjeline. Poseban naglasak stavljen je na društvene funkcije raspodjele i potrošnje hrane, odnosno na običaje koji su uz njih vezani i koji izražavaju i jačaju društvene odnose koji su bitni za stabilnost čitavog sistema. Na primjer, pretpostavlja se da tradicionalne aktivnosti vezane uz hranu i prehranu mogu pozitivno djelovati na jačanje spolne podjele, koja se smatra funkcionalnom za društveni sistem jer stvara temelj za održavanje nuklearne obitelji koja ima ključnu ulogu u reprodukciji društva, te primarnoj socijalizaciji djece.

Uz funkcionalne elemente, analiziraju se i disfunkcionalni elementi i latentne funkcije vezanu uz hranu i prehranu, te njihove posljedice koje se odražavaju na različitim razinama društvenog sistema. Takva je, primjerice, analiza mehanizama koji generiraju strahove i anksioznosti vezane uz hranu i prehranu. Ova problematika sve je prisutnija u suvremenom svijetu i na poseban je način potaknuta aktualnim raspravama i prijedporima vezanim uz štetnost ili korisnost genetski modificirane hrane<sup>24</sup>. Isto tako, treba uzeti u obzir opsjednutost suvremenog čovjeka debljinom, te nesigurnost vezanu uz izbor između organski uzgojenih namirnica s jedne, te onih masovno proizvedenih i

---

21 Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*, New York: Cambridge University Press, pp. 12-39.

22 Mennel, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. nav. djelo, str. 12-26.

23 Beardsworth, A. and Keil, T. nav. djelo, str. 56-70.

24 Myerson, G. (2001) *Donna Haraway i genetski modificirana hrana*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.

---

industrijski prerađenih, s druge strane. Najveći broj studija u kojima se eksplicitno koristio funkcionalistički pristup nastao je u okviru britanske škole socijalne antropologije. Terenski istraživači iz spomenutog kruga, koji su dugotrajno boravili i radili u kolonijalnoj Africi prije Drugog svjetskog rata, smatrali su kako su proučavanje hrane i gladi ključni za razumijevanje društvenih odnosa, političkog života, te analizu strukturalnih promjena koje je u ta društva donijela britanska vladavina.

To osobito dolazi do izražaja kod antropologinje Richards, koja je proizvodnju, pripremu i konzumaciju hrane smjestila unutar društvenog i psihološkog konteksta, pokazajući kako je među južnoafričkim plemenom Bantu i sjeverno rodezijskom plemenu Bemba taj proces čvrsto povezan sa životnim ciklusima, odnosima među ljudima i sa strukturom grupe<sup>25</sup>. S posebnom je pozornošću istraživala društvene odnose i njihovu povezanost s razmjenom hrane, gdje je detaljno opisala društvene dimenzije proizvodnje hrane, njene pripreme, distribucije i konzumacije. Richards je uočila kako su sve rodbinske veze bile snažno obilježene propisanim pravilima dijeljenja dobara, koja su – s druge strane – bivala prekršena u vrijeme nestašica i prijeteće gladi. Jednom riječju, autorica je smjestila nutricionističku kulturu u šire društveno i ekonomsko okružje. Time je uspjela pokazati kako simboličko značenje hrane, prehrambenih praksi i navika ima integrativnu funkciju, jer služi kako za izražavanje rodbinskih veza, tako i za izvršavanje društvenih obveza na temelju reciprociteta među ostalim članovima plemena<sup>26</sup>.

Funkcionalni značaj hrane i prehrane prisutan je u monografijama Radcliffe-Browna, posebno u raspravi o stanovnicima Andaman otočja, gdje je – na sličan način kao Richards – pokazao na koje načine zajednička proizvodnja hrane i njena raspodjela unutar zajednice služe za naglašavanje osjećaja međusobnih obveza i međuovisnosti, odnosno za ojačavanje i integriranje andamanskog društva<sup>27</sup>.

Britanski antropolog Ewans-Pritchard, u jednom od klasičnih antropoloških djela pod naslovom *The Nuer* (1940) dokumentira političke i ekološke dimenzije društva afričkog naroda Nuer, koje je obitavalo između rijeka Nil i Kongo<sup>28</sup>. Autor je detaljno opisao veze između rodbinskog sistema i prostorne organizacije, pokazavši kako je prehrambeni sistem ovog stočarskog naroda bio utemeljen na simbiozi sa stokom. Funkcionalne veze u

---

25 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. nav. djelo, str. 13-14.

26 Beardsworth, A. i Keil, T. nav. djelo, str. 59.

27 Isto, str. 59-60.

28 Moore, J. D. (2002) *Uvod u antropologiju. Teorije i teoretičari kulture*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk, str. 201-203.

---

sistemu hrane odnosno prehrane bile su mnogo vidljivije nego u suvremenim društvima, gdje takve veze nemaju neposrednu vezu sa svakodnevnim životom: za Nuere realnost proizvodnje hrane i sezonskih migracija za stokom sastavni su, dapače središnji, dio njihovog svakodnevnog životnog iskustva<sup>29</sup>. Dakle, funkcionalistički pristup teži dokazati kako načini prehrane izražavaju i simboliziraju oblike društvenih odnosa. Istraživanja funkcionalističke provenijencije pokazala su kako se aktivnosti vezane uz potragu za hranom ne mogu provesti bez koordinacije unutar grupe, te kako priprema i konzumacija hrane imaju važnu ulogu u održavanju i integriranju društvenih struktura (barem što se tiče „primitivnih“ društava, kod koji je to mnogo lakše uočiti).

*Strukturalistički pristup prehrani: dubinska povezanost lingvističkih i hranidbenih obrazaca – hrana kao kod, simbol i komunikacijska oznaka*

Ovdje ćemo se osvrnuti na Levi-Straussov doprinos povezivanja strukturalizma s prehranom. Istražujući antropološki i etnografski materijal (posebno onaj povezan s mitologijom), Levi-Strauss je pretpostavljao kako istraživanje površinskih pojava može dovesti do prepoznavanja dubinskih univerzalnih obrazaca, odnosno struktura koje predstavljaju nepromjenjive temelje nepreglednoj raznolikosti kulturnih (i ostalih društvenih) oblika. Strukturalizam počiva na lingvističkoj analogiji: pojavni kulturni oblici generiraju se na isti način na koji se svakodnevni jezik proizvodi od jednog dubljeg temeljnog sistema pravila<sup>30</sup>. Dakle, ključni utjecaj na njegov strukturalistički pristup imale su teorije strukturalne lingvistike, a posebno ideja da se prepoznatljivi *fonemi*, od kojih se konstituiraju jedinice značenja svakog jezika, konstruirane po principu binarnih opozicija kontrastnih fonetskih zvukova.

Preslikavajući ovo pravilo na područje ukusa odnosno gastronomije, Levi-Strauss uvodi pojam *gustema* kao analogiju pojmu *fonema*, a primjer binarnih opozicija na području gastronomije tumači uspoređujući razlike između engleske i francuske kuhinje s obzirom na sljedeće tri suprotnosti (odnosno binarne opozicije): endogeno – egzogeno (ili nacionalno – egzotično), središnje – rubno, te obilježeno – neobilježeno (ili začinjeno – neutralno). Pitanja vezana uz hranu i prehranu postavljena iz strukturalističke perspektive usmjerena su na pravila i konvencije koji upravljaju načinima na koje se namirnice klasificiraju, pripremaju i kombiniraju jedna s drugom. I ovdje se pretpostavlja temeljno

---

29 Beardsworth, A. i Keil, T. nav. djelo, str. 60.

30 Isto, str. 60-61.

---

strukturalističko pravilo prema kojemu su (površinska i vidljiva) postojeća pravila kuhanja manifestacije dubljih skrivenih struktura. Kategorije vezane uz kulinarsvo imaju dvostruku važnost: prvo, one omogućavaju razumijevanje pojedinih kultura i društava, jer je kulinarsvo određenog društva jezik u koji to društvo preslikava svoju strukturu i iz čega se mogu otkriti njegove skrivene unutarnje suprotnosti. Drugo, one vode otkrivanju temeljnih struktura ljudskog mišljenja, iako je sadržaj koji im se pripisuje specifičan za svako pojedino društvo<sup>31</sup>.

Najpoznatiji primjer Levi-Straussovog strukturalističkog pristupa kulinarsvu je često citirani, ali i oštro kritizirani, kulinarski trokut, pomoću kojega se analizira preobrazba koja je prisutna u procesu pripreme sirovih namirnica u jestivu hranu. Kuhanje se shvaća kao središnja i univerzalna čovjekova aktivnost koja povezuje razliku između sirovog i kuhanog sa temeljnom (antropološkom) distinkcijom između prirode i kulture. U tom smislu, kuhanje je ono što transformira prirodu (sirove sastojke) u kulturu (hranu prilagođenu ljudima). Međutim, i kuhana hrana može se procesom kvarenja iznova vratiti u prirodno stanje, na isti način kao što se i sirove namirnice mogu pokvariti na prirodan način<sup>32</sup>. Razvijajući ovaj koncept, on stvara detaljno elaboriran trokut načina pripreme namirnica (u prvom redu mesa), s obzirom na kulinarske tehnike koje se primjenjuju. Levi-Strauss uvodi dva kriterija prema kojima se utvrđuje povezanost načina pripreme hrane s prirodom odnosno kulturom. Prvi kriterij su sredstva (npr. posuđe ili pribor za jelo) koja se koriste: tako se pečenje na žaru i pečenje općenito, te dimljenje identificiraju s prirodom, jer se nalaze u izravnom dodiru s toplinom. Nasuprot njima je kuhanje koje se identificira s kulturom, jer zahtijeva posebno izrađenu posudu kao "posrednika" pomoću kojega se sirova namirnica izlaže izvoru topline. Drugi kriterij je konačni rezultat pripreme namirnica (mesa): za razliku od prethodnog slučaja, ovdje se kuhanje i pečenje identificiraju s prirodom, a dimljenje s kulturom. Naime, dimljenjem se meso pretvara u relativno trajnu (konzerviranu) namirnicu, dok se kuhanjem i (posebno) pečenjem dešava jednostavna transformacija, a pripremljena hrana ne može se dugo čuvati jer se lako kvari. Ovaj koncept doživio je mnoge kritike: Mennell, primjerice, smatra kako primjena kulinarskog trokuta u analizi načina prehrane europskih društava ima slabu komparativnu vrijednost. Naime, u slučajevima kada je Levi-Strauss promatrao i uspoređivao pojedinačne kuhinje, odnosno francusku i englesku, njegovi su zaključci ocijenjeni kao ponovna aktualizacija popularnih stereotipova koji

---

31 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. nav. djelo, str. 15.

32 Levi-Strauss, C. The Culinary Triangle, u: *Food and Culture. A Reader*, eds. C. Counihan, i P. van Esterik, (1997) London: Routledge, str. 28-29.

---

se i inače vežu uz ove dvije kuhinje, no ovoga puta na jedan prikriveni i intelektualizirani način<sup>33</sup>.

Za razliku od Levi-Straussa koji je težio pronaći univerzalna pravila skrivena u jeziku hrane koja bi vrijedila za čitavo čovječanstvo i u svim slučajevima, engleska antropologinja Douglas usmjerila se na analizu strukture svakodnevnih obroka u engleskim kućanstvima i njene su studije imale velik utjecaj na suvremeni antropološki i sociološki pristup hrani i prehrani. Analizu obroka ona temelji na strukturalističkoj pretpostavci da se i hrana, poput jezika, može smatrati svojevrsnim kodom kojeg treba dešifrirati odnosno otkriti njegove skrivene poruke. Te skrivene poruke odnose se na društvene odnose, kao što su "...različiti stupnjevi hijerarhije, uključivanja ili isključivanja, granica i prelazaka preko tih granica. Kao i seks, i uzimanje hrane ima, uz biološku, i društvenu komponentu."<sup>34</sup> Drugim riječima, kategorije hrane dekodiraju društvene događaje, a za ilustraciju svojih postavki autorica uzima temeljnu distinkciju između hrane i pića. Tako se, primjerice, pića u kućanstvu poslužuju strancima, poznanicima, radnicima, te članovima obitelji. Međutim, krug onih s kojima se dijeli hrana znatno je uži i uključuje članove obitelji, bliske prijatelje i uvažene goste. Dakle, ovdje je ključna razdjelnica odnos između intime i distance, gdje je jelo sinonim za intimu, a piće za distancu<sup>35</sup>.

Strukturalistički pristup hrani i prehrani prisutan je u radovima Barthesa koji, na sličan način kao i Douglas, ističe kako pojedina namirnica predstavlja jedinicu informacije, pa se tako namirnice mogu promatrati kao pojedini znakovi u sistemu komunikacije. S teorijskog gledišta, konceptualne jedinice koje se koriste u opisivanju hrane mogu biti uzete kao dijelovi sintakse (menija) i stila (načina prehrane) na semantički, a ne na empirijski način. Ukoliko se analiza hrane (namirnica) kreće u okvirima semantike, onda se legitimno mogu postavljati pitanja o njenom značenju. Ovakav pristup Barthes koristi u analizi reklamnih poruka posvećenih hrani i otkriva nekoliko glavnih tema. Jedna se odnosi na povezivanje pojedinih vrsta hrane s prošlošću i tradicijom, kako bi se naglasio povijesni kontinuitet. Druga glavna tema uključuje razliku između muškog i ženskog principa i uključuje element sublimirane seksualnosti. Treća tema kreće se oko koncepta zdravlja, točnije održavanja tijela u dobroj formi konzumiranjem odgovarajuće hrane. Prema Barthesu, u

---

33 Mennell, S. (1996) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago: University of Illinois Press, pp. 6-10.

34 Douglas, M. Deciphering a Meal, in: *Food and Culture: A Reader*, eds. Counihan, C. and van Esterik, P. (1997), London: Routledge, str. 36-41.

35 Isto, str. 41.

razvijenim zemljama stvara se specifična nutricionistička svijest koja je usmjerena prema prilagodbi ljudi modernom svijetu, dok se istovremeno različiti oblici čovjekovog ponašanja, poput sporta, odmora, i slavlja, izražavaju upravo kroz hranu<sup>36</sup>.

Strukturalističkom krugu pripada i francuski sociolog kulture Bourdieu koji se, za razliku od ostalih strukturalista, oslanja na marksističku tradiciju. Bourdieu se u svojim studijama ne bavi samo ukusima koji se tiču hrane ili pića, nego i ukusima vezanim uz potrošnju uopće. Na odabir različitih dobara (ili usluga) ne utječe samo osobni ukus, nego i položaj osobe u sistemu društvene stratifikacije, pa se pripadnicima nižih klasa pripisuje vulgaran ukus, dok se uz pripadnike viših klasa veže pojam rafiniranog ukusa<sup>37</sup>. Bourdieu smatra da je svaka osoba određena svojim klasnim položajem odnosno količinom ekonomskog i kulturnog (simboličkog) kapitala koji joj, već od rođenja, stoji na raspolaganju. Upravo je razlikovanje i analiza dvaju spomenutih tipova kapitala glavna Bourdieova teorijska inovacija. Kada se u svakodnevnom govoru spominje kapital, obično se misli na onaj ekonomski. Međutim, Bourdieu upozorava na postojanje kulturnog kapitala, koji se može transformirati u ekonomski, ali mu, isto tako, može biti i opozicija. Bourdieovo shvaćanje kulturnog kapitala može se povezati s Veblenovim pojmom upadljive potrošnje, gdje nije važna potrošnja sama po sebi, nego način na koji se ona obavlja, a koji podrazumijeva neproduktivno i upadljivo trošenje novca i vremena<sup>38</sup>. Kao indikatore potrošnje Bourdieu uzima vrste hrane, pića, odjeće, namještaja, glazbe, umjetničkih dijela i novina koje konzumira pojedina skupina. Oni jasno pokazuju da društvene grupe žive u različitim i konzistentnim svjetovima, koji su definirani specifičnom kombinacijom kulturnih praksi, te potrošnjom različitih materijalnih i duhovnih sadržaja (gdje je, kako smo kazali, od velike važnosti način potrošnje). Spomenuti svjetovi ovise, dakle, o posve specifičnim kombinacijama ekonomskog i kulturnog kapitala i osobe koje im pripadaju u njima se osjećaju posve prirodno, dok su im ostali svjetovi nepoznati i čudni. Visoki kulturni kapital relativno je rijedak i stoga se mora zaštititi. Ako ekskluzivni predmeti grupe, te njena vrednovanja i kulturne prakse postaju dostupne ostalim grupama, one se moraju mijenjati kako bi se zadržala razlikovna distanca. Prema Bourdieu, sklonosti ljudi prema određenim vrstama hrane, odjeće ili kozmetike strukturirane su prema istoj temeljnoj strukturi koja određuje čitavu društvenu sferu, a to je količina i struktura kapitala.

---

36 Beardsworth, A. i Keil, T. nav. djelo, str. 63.-64.

37 Mennell, S. nav. djelo, str. 12.

38 Corrigan, P. (1998) *The Sociology of Consumption*, London: SAGE Publications, str. 26-27.

---

Ukoliko želimo u cijelosti konstruirati područja životnih stilova unutar kojih se definira kulturalna potrošnja, nužno je za svaku klasu (i pod-klasu) utvrditi njen *habitus*, koji iznova prevodi u poseban životni stil karakteristične pretpostavke i sredstva tih relativno homogeno strukturiranih uvjeta egzistencije<sup>39</sup>. Kako bi dokumentirao različite životne stilove među klasama i pod-klasama u suvremenoj Francuskoj, Bourdieu je proveo opsežno istraživanje koje je, između ostaloga, pokazalo kako su promjene životnih stilova (koje su posljedice prijelaza iz niže u višu klasu) samo površne. Naime, pojedinci mogu prihvatiti najuočljivije dijelove načina života višeg društvenog sloja u koji su se uspjeli pomaknuti, ali taj novostvoreni sklad ostaje samo na vidljivim elementima. Novi način života, koji se izražava, između ostaloga, i odabirom osobitih namirnica, namještaja ili odjeće, previše je brzo prihvaćen i nije oblikovan na postepen i prirodan način dugogodišnjim odgojem i obrazovanjem. Dakle, osoba koja se uspjela popeti na društvenoj ljestvici i dalje ostaje usko vezana uz svoje prvotno klasno porijeklo, koje je određuje za čitav život. Iako je strukturalistički pristup dao velik doprinos proučavanju društvenih aspekata hrane i prehrane (primjerice njihove uloge u međuljudskim odnosima, kao i sve izraženiju komunikacijsku vrijednost), ipak nije uspio ostvariti glavni cilj odnosno razotkriti skrivenu odrednicu hrane koja bi imala univerzalnu vrijednost. U tom kontekstu posebno se ističe Mennellova kritika strukturalističkog pristupa. Mennell prihvaća Eliasovu tezu prema kojoj glavni nedostatak strukturalizma leži u ideji tipičnoj za zapadnu misao, prema kojoj se podrazumijeva kako u pozadini promjenljivog i naizgled kaotičnog svakodnevnog svijeta kriju skrivene i nepromjenljive strukture. Opisana redukcija negativno utječe na pokušaje shvaćanja naravi i porijekla velikih promjena koje su se kroz povijest dešavale u prehrambenom sistemu ljudi, a koje posebno dolaze do izražaja u modernim društvima<sup>40</sup>. Kao teorijska protuteža statičnom strukturalizmu javlja se razvojni pristup, koji stavlja naglasak upravo na fenomen promjene u načinima prehrane, iako nije u tolikoj mjeri koherentan i teorijski zaokružen kao funkcionalizam ili strukturalizam.

*Razvojni pristup prehrani: društveni procesi i razvojne smjernice kao ključ razumijevanja epohalnih promjena u stilovima života i prehrane*

Prema mišljenju Beardswortha i Keil, glavni su predstavnici razvojnog pristupa prehrani Mennell (na izravan način) i Goody (na neizravan način), te Harris i Fischler. Razvojni pristup prilično

---

39 Bourdieu, P. (1984) *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*, London: Routledge & Kegan Paul, str. 230.

40 Mennell, S. nav. djelo, str. 13-14.



je širokih okvira i unutar njega smještaju se različiti pristupi, koje vežu određene zajedničke postavke i slični interesi. Razvojna teorija počiva na pretpostavci da je za razumijevanje suvremenih društvenih odnosa i kulturnih oblika nužno uzeti u obzir načine na koji su povezani s odnosima i oblicima koji su im povijesno prethodili. U tom smislu, u središte interesa dolazi društvena promjena, odnosno njeni uzroci, smjerovi kojima se kretala, te društveni procesi koje je potaknula. Činjenica postavljanja društvene promjene u središte razvojne teorije podrazumijeva i prisutnost konflikata i prijepora u društvenom sistemu (i kojima u sociološkoj analizi treba posvetiti veliku pozornost), što je dodatni poticaj za sociološku analizu<sup>41</sup>.

Ključno Mennellovo djelo *All Manners of Food* (prvo izdanje objavljeno je 1985. godine) komparativna je studija načina prehrane i razlika u ukusima u Francuskoj i Engleskoj, koja je imala velik utjecaj na suvremenu sociologiju hrane i prehrane. U uvodnom dijelu knjige date su glavne odrednice razvojnog pristupa, kojega autor prihvaća kao teorijsku orijentaciju unutar koje analizira francusku i englesku kuhinju (u najširem smislu te riječi) od srednjega vijeka, pa sve do druge polovice 20. stoljeća. Analizu kuharica, jelovnika, sljedova jela na banketima i ostalih pisanih izvora Mennell koristi kao početnu točku u istraživanju načina konzumiranja hrane u Britaniji (i u nešto manjoj mjeri u Francuskoj), prateći povijesni razvoj odnosno promjene koje su se na tom području događale u spomenutom periodu. Razvojni pristup počiva na pretpostavci da su kulturni ukusi i potrebe ljudi proizvod njihova društvenog iskustva, kojega stječu unutar plemena, zajednice, društvene grupe ili klase. Međutim, društvene sile koji oblikuju ukuse određene generacije proizvod su dugotrajnih procesa društvenog razvitka koje su tijekom povijesti stvarale i kumulirale mnoge prethodne generacije. Za objašnjenje promjena koje se događaju na području ukusa treba primijeniti povijesni pristup i to onaj koji podrazumijeva pažljivo proučavanje naizgled zbrkanog povijesnog materijala kako bi se utvrdilo je li moguće otkriti sekvencijalni poredak koji konstituira strukturirane procese promjene ukusa<sup>42</sup>. U tu svrhu Mennell koristi figurativni odnosno sociogenetski pristup kojega je razradio Norbert Elias i koji je usmjeren isključivo na razvojne procese. Glavni je cilj ovoga pristupa (figurativne sociologije) otkriti načine na koje se ljudi povezuju u grupe, slojeve, klase odnosno društva: to su načini međuovisnosti koji obuhvaćaju sve oblike suradnje i sukoba i koji su u vrlo rijetkim slučajevima statični i nepromjenjivi.

---

41 Beardsworth, A. i Keil T. nav. djelo, str. 64-65.

42 Mennell, S. nav. djelo, str. 15.

---

Prema Eliasu, glavna pokretačka sila društvenog i kulturnog razvoja nalazi se u sukobu i natjecanju između društvenih grupa, bez obzira je li riječ o teritorijalnim jedinicama, malim grupama ili društvenim slojevima. Modeli sukoba i oblici natjecanja mijenjaju se i razvijaju tijekom vremena i izražavaju se na nebrojeno mnogo načina. Sljedeći ključni pojam unutar Eliasova teorijskog pristupa je ravnoteža moći, koja se ne odnosi samo na odnose među državama: gdje god su ljudi povezani i međusobno ovisni, oni imaju moć jednih nad drugima, ponekad vrlo nejednaku i jednostranu, ponekad uravnoteženu i obostranu. Moć gotovo uvijek fluktuirala do određene granice i često se mijenja tijekom vremena u određenom pravcu. Sama činjenica da su ljudi međusobno ovisni podrazumijeva da nastoje upotrijebiti (pri) silu nad drugima, koja ne oblikuje samo njihovo ponašanje, nego i ukuse i načine na koji doživljavaju sebe i svoje aktivnosti. Dakle, Elias je konstruirao vrlo široku razvojnu teoriju koja je imala raspon od procesa nastajanja država, pa sve do oblikovanja individualnog ponašanja i osobnosti. Na temelju opsežnog istraživanja zapadnih društava Elias zaključuje kako je u njima nekoliko stoljeća trajao civilizirajući proces, koji je za posljedicu imao epohalnu promjenu. Naime, vanjski pritisci koji su djelovali na ponašanje pojedinca tijekom razvoja su internalizirani, što znači da pojedinci sami organiziraju i kontroliraju svoje ponašanje. Zamjena izvanjskih pritisaka unutarnjim zahvatila je gotovo sva područja društvenog života, pa tako i područje hrane i prehrane. U tom smislu, Elias je najveću pozornost posvetio civiliziranju i samokontroli ponašanja za stolom, a manji dio samoj hrani, gdje je u prvom redu istraživao važnost mesa u srednjem i novom vijeku.

Elias bilježi još jednu važnu činjenicu vezanu uz meso i civilizacijski proces, a ona se odnosi na promjenu u načinu njegova serviranja u srednjem i novom vijeku. U gornjem sloju srednjovjekovnog društva na stolu su često bile servirane čitave životinje ili njihovi veliki dijelovi, koje su se razrezivale za stolom: takav se običaj zadržao do 17. stoljeća, a ponegdje čak i tijekom 18. stoljeća. Rezanje i dijeljenje mesa za stolom bila je osobita čast i pripadale je domaćinu ili uglednim gostima<sup>43</sup>. Spomenuta praksa postepeno nestaje pod utjecajem više faktora, među kojima Elias izdvaja postupno smanjenje kućanstava, gdje niz poslova (pa tako i pripremu i prodaju mesa) preuzimaju profesionalci, dok se kućanstvo iz proizvodne pretvara u potrošačku jedinicu. Dakle, na tom se području dogodio tipičan civilizacijski zaokret: od razrezivanja životinja za stolom kao ugledne zadaće, do postepenog javljanja osjećaja mučnine i gađenja pri pogledu na

---

43 Elias, N. (1996) *O procesu civilizacije: sociogenetska i psihogenetska istraživanja 1-2*, Zagreb: Izdanja Antibarbarus, str. 167-168.

čitave mrtve životinje, što je dovelo do toga da se rezanje mesa premješta u skrivene i specijalizirane enklave (klaonice i mesnice) kakve poznajemo u suvremenom svijetu. Primjenjujući Eliasov teorijski model na konkretan problem analize načina prehrane i ukusa u Francuskoj i Engleskoj, Mennell želi pokazati kako se promjenljive strukture društvene međuovisnosti, te promjene u odnosima moći unutar društva odražavaju na područja hrane, prehrane i ukusa. U tom smislu, on smatra kako ne treba strogo odvajati nutricionističke od estetskih aspekata razvoja prehrambenih navika: distribucija namirnica unutar društva i promjene koje su se događale na tom području povezani su s istraživanjem društvenih mehanizama koji su uvjetovali i stvarali stilove i načine pripreme namirnica (kuhanja), koji su se razvijali i slijedili jedan drugoga, na sličan način kao što se to dešavalo sa stilovima u umjetnosti.

Mennell svoju studiju zaključuje opisom promjena koje su se dogodile u zapadnjačkom načinu prehrane od srednjeg vijeka do polovice 20. stoljeća. Kao ključne promjene, izdvaja pojavu discipliniranja i kontrole tijela, uspon i pad važnosti klasne diferencijacije u načinima prehrane, te komercijalizaciju i internacionalizaciju proizvodnje i distribuciju hrane, što dobiva posebnu važnost u današnjem globaliziranom svijetu. Ipak, najvažniji Mennellov teorijski doprinos suvremenoj sociologiji prehrane je konstatiranje postojanja jednog naizgled kontradiktornog trenda koji obilježava suvremenu prehranu i koji se kreće u pravcu smanjivanja opreka, te rasta raznolikosti u prehrambenim navikama i kulinarskim ukusima<sup>44</sup>.

Indikatori koje izdvaja za ilustraciju smanjivanja opreka su sljedeći: smanjuju se društvene razlike kada je u pitanju konzumiranje količine hrane; apetit se civilizira, što je posljedica sigurne opskrbe hranom i brige za samokontrolu tijela; smanjuju se razlike između sezonskih načina prehrane, između svakodnevne i blagdanske hrane, te među načinima prehrane u selu i gradu; prerađena (industrijski obrađena) hrana postaje dio jelovnika svih slojeva stanovništva; gotovo svi koriste usluge modernoga *cateringa*, te praktične i brze hrane; opada razmetljivost odnosno priprema i konzumiranje prevelikih i nepotrebnih količina hrane; smanjuje se distanca između profesionalne i domaće kuhinje, gdje važnu ulogu u njihovu približavanju imaju kuharice i različiti naputci za pripremu hrane, te razvoj tehnologije kućanskih aparata. Naposljetku, na individualnoj razini sve manji značaj ima povezanost između društvenog prestiža i količine novca potrošene na hranu (i piće). Indikatori rasta raznolikosti su sljedeći: više nema jedne dominantne i krute stilističke hijerarhije

---

44 Mennell, S. nav. djelo, str. 322.

hrane, koja je bila karakteristična za Europu u prošlosti<sup>45</sup>. Umjesto nje javljaju se pluralizam i natjecanje, gdje se posebno cijeni postojanje različitih ukusa na koje presudan utjecaj imaju modni trendovi, te restorani koji nude egzotičnu odnosno internacionalnu kuhinju. Na isti način su usmjerene i suvremene kuharice, koje su međusobno vrlo različite, pa tako više ne postoji (kao u prošlosti) jedna vodeća i općeprihvaćena regionalna ili nacionalna zbirka recepata koja bi služila kao orijentir svakodnevne prehrane. U utjecajnim ženskim časopisima članci posvećeni hrani također promiču raznolikost i osjećaj kozmopolitizma. Nadalje, na rast raznolikosti utječe spomenuta sve veća sličnost između profesionalne i domaće kuhinje, što je posljedica čestog jedjenja izvan kuće, te činjenice da su suvremena tehnologija prerade hrane i globalizirano tržište na stolove prosječnih obitelji donijele mnoštvo novih, egzotičnih i izvan sezonskih, namirnica koje su u prošlosti bile nezamislive.

Autor koji je dao značajan doprinos suvremenoj sociologiji hrane i prehrane je britanski antropolog Goody. Iako nigdje eksplicitno ne spominje razvojni pristup, on prihvaća njegove glavne pretpostavke kao teorijska polazišta u svome istraživanju hrane i prehrane. On smatra (slično kao i Mennell, op. a.) kako funkcionalistički, strukturalistički i kulturalistički pristupi gotovo u potpunosti zanemaruju kategoriju vremena i (u nešto manjoj mjeri) prostora, te ne koriste komparativnu i povijesnu metodu. Stoga se Goody zalaže za njihovo ponovno uvođenje u znanstvenu analizu društva, pa tako i istraživanje načina prehrane sa sociološkog zrenika. Raspravljajući o kategoriji vremena u kontekstu hrane i prehrane (s naglaskom na ekonomiju kućanstava), Goody ističe važnost razvojnog aspekta koji podrazumijeva analizu dužih razdoblja odnosno promjena do kojih je došlo u određenom periodu. Jednom riječju, postoje brojni teorijski i empirijski razlozi za posvećivanje znatno veće pozornosti dimenziji vremena u istraživanju načina prehrane. U dosadašnjim istraživanjima (posebno antropološkim) kultura prehrane određenog društva promatrala se kao kontinuirana normativna struktura koja prihvaća ili odbija strane i nove elemente, ovisno o njihovoj strukturalnoj ili stilskoj kompatibilnosti. Govoreći općenito, ovakav teorijski pristup počiva na pretpostavci (tipičnoj za strukturalizam) o postojanju kontinuiteta koji leži u pozadini i koji je stabilan i nepromjenjiv, dok se promijene događaju samo na površini, u manje važnim segmentima. U tom smislu, društveno djelovanje integrirano je i dobro uklopljeno u postojeće društvene i kulturne okvire.

---

45 Isto, str. 328.

Relativno je lako uočiti i opisati promjene u načinima kuhanja koje dolaze izvana i koje su posljedica uvođenja novih namirnica i kulinarskih tehnika. Iako je područje pripreme i konzumiranja hrane uglavnom konzervativno i vezano uz tradiciju, u određenim slučajevima događaju se iznenađujuće promjene, kao što je npr. bilo uvođenje krumpira u prehranu Iraca, masovne upotrebe rajčica u SAD-u (osobito njihove industrijske prerade u umak od rajčica – popularni *ketchup*) i kukuruza u Africi. Goodyjev pristup načinima pripreme hrane specifičan je po tome što naglasak stavlja na dvije društvene strukture: kućanstvo i klasu. Hrana je usko povezana s procesima karakterističnim za ljudsku vrstu: proizvodnju i reprodukciju. Proizvodnja se, u prvom redu, odnosi na stvaranje materijalnih dobara, pa se stoga i istraživanje načina pripreme hrane dovodi u odnos kako s distribucijom moći i autoriteta u ekonomskoj sferi, tako i s društvenom stratifikacijom i njenim političkim posljedicama. Preciznije rečeno, istraživanje procesa pribavljanja hrane i njene transformacije pokriva pet glavnih područja: uzgoj, pohranjivanje, kuhanje, jedenje i čišćenje, koje predstavljaju faze proizvodnje, distribucije, pripreme, potrošnje i odlaganja.

U okviru socijalne antropologije i sociologije na poseban se način ističu analize prehrane američkog antropologa Harrisa. Iako je njegov pristup teško smjestiti u neki od dominantnih teorijskih pravaca, Mennell, Murcott i van Oterloo ističu kako je ključno Harrisovo djelo *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* (prvo izdanje objavljeno je 1986) izrazito anti-strukturalističko i izravno se suprotstavlja Levi-Straussu, osobito njegovoj sentenci kako su neke vrste hrane “dobre za razmišljanje”<sup>46</sup>. Harris, pomalo cinično, smatra kako vrednovanje hrane kao dobre ili loše za razmišljanje ovisi o tome koliko je ona dobra ili loša za jelo<sup>47</sup>. Posebnu pozornost Harris posvećuje povijesnoj činjenici prema kojoj se niti jedna poznata ljudska zajednica ne hrani svime što je okružuje i što ima hranjivu vrijednost, nego postoje grupni obrasci preferencija i averzija. Pokušavajući protumačiti ovu zakonitost, Harris smatra kako njene uzroke treba tražiti u cjelokupnom sustavu proizvodnje hrane, a posebno u činjenici da hrana nekima predstavlja izvor bogatstva i moći, dok većini služi za preživljavanje odnosno zadovoljavanje osnovnih fizioloških potreba. Na više primjera Harris pokazuje kako se s vremenom mijenjaju prehrambene navike različitih zajednica, što objašnjava razvojnim (koji su u određenoj mjeri bliski i evoluci-onističkim) argumentima. U pozadini postojanja prehrambenih

---

46 Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. (1998) *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo, str. 22-23.

47 Isto, str. 22.

zabrana i tabua uvijek stoji praktična logika koja se nastoji prilagoditi fizičkom okolišu i efektivnoj eksploataciji dostupnih resursa unutar zadanog prirodno-ekološkog konteksta. Dakle, razlozi zbog koji se Harris smatra zagovornikom razvojnog pristupa je u činjenici da nastoji istražiti i opisati specifične društvene uvjete i povijesne procese koji su doveli do etabliranja određenog prehrambenog sistema odnosno nutricionističke kulture<sup>48</sup>.

Velik doprinos suvremenoj sociologiji prehrane dao je spomenuti francuski autor Fischler, iako o njegovoj teorijskoj orijentaciji – slično kao i kod Harrisa – postoje prijepori. Primjerice, Mennell, Murcott i van Oterloo smatraju kako se njegovi radovi mogu svrstati unutar strukturalističkog teorijskog pravca, dok se – s druge strane – čini uvjerljivijom ocjena Beardsworth i Keil, koji kao primarne izdvajaju razvojne aspekte Fischlerovog pristupa hrani i prehrani<sup>49</sup>. Naime, ključna je Fischlerova teza da tradicionalna pravila, norme i značenja koja strukturiraju ljudsku hranu odnosno njeno konzumiranje sve više potpadaju pod proces disagregacije, odnosno razbijanja davno stvorenih pravila što dovodi do stanja koje Fischler naziva gastro-anomijom. Takvo suvremeno stanje humane prehrane posljedica je djelovanja (najčešće) kontradiktornih i nekonzistentnih pritisaka na svijest suvremenog potrošača hrane koje promoviraju snažna prehrambena i propagandna industrija, te državne institucije (uglavnom u visokorazvijenim zemljama). Pod tako snažnim pritiskom dolazi do promjena osobnog identiteta ili barem onoga dijela identiteta osobe koji je određen pripadnošću specifičnoj kulinarskoj kulturi, uglavnom usko vezanoj uz tradiciju<sup>50</sup>.

Temeljno je, dakle, Fischlerovo objašnjenje krize sljedeće: umjesto heteronomnih (izvana nametnutih) pravila koja su presudno određivala tradicionalnu prehranu, suvremenu situaciju sve više karakteriziraju manifestacije individualizma, autonomije i anomije<sup>51</sup>. Način na koji Fischler shvaća kulturne dimenzije suvremenog prehrambenog sistema prilično je pesimističan, iako naglašava kako postoje individualni i skupni naponi za obnovom normativnog poretka u prehrambenim praksama, koji bi iznova definirao značenja hrane i pojedinih namirnica. Tako, primjerice, pojedinci prihvaćaju određene specifične načine konzumiranja hrane (kao što su dijetalna ili vegetarijanska prehrana) kako bi obnovili spomenutu normativnu logiku unutar

---

48 Beardsworth, A. i Keil, T. (2001) *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*, London: Routledge, str. 66.

49 Isto, str. 66.

50 Fischler, C. (1988) Food, Self and Identity, *Social Science Information* br. 2, str. 275-292.

51 Warde, A. (1997) *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London: SAGE Publications, p. 30.

---

svoga prehrambenog sistema utemeljenog na osobnom izboru<sup>52</sup>. Početna točka Fischlerove analize suvremene prehrane je pojam *alimenta*, pod čime se podrazumijeva bilo koji temeljni jestivi *item* koji se može naći unutar određene prehrambene kulture. Beardsworth i Keil ističu kako Fischler preferira pojam *alimenta* u odnosu na Levi-Straussov pojam *gustema*, za kojeg smatra da je manje općenit i previše opterećen strukturalističkim značenjima i implikacijama<sup>53</sup>. Sukladno tome, cjeloviti prehrambeni sistem nekog društva sastoji se od svih *alimenata* dostupnih u određenom vremenskom periodu.

Sljedeći ključni pojam unutar Fischlerovog teorijskog modela je jelovnik odnosno meni, koji se shvaća šire od njegovog svakodnevnog, uobičajenog značenja. Naime, jelovnik podrazumijeva niz pravila koja određuju izbor namirnica među svim dostupnima, a unutar prehrambenog sistema pojedinog društva može postojati mnoštvo jelovnika. Izdvojit ćemo nekoliko tipičnih jelovnika prema Fischleru: prvi je tradicionalni, koji preporuke i pravila izbora namirnica, te njihovo kombiniranje, derivira iz običajne prakse. Takva praksa formira se generacijama, a njena neupitnost i legitimnost pokriva ima u činjenici dugotrajnog postojanja. Preporuke i zabrane tradicionalnog jelovnika smatraju se samorazumljivima (prihvaćaju se kao gotove činjenice), prirodnim i nepromjenljivim. Odstupanja od takvih pravila i zabrana dovode do čuđenja, a ponekad prezira i gađenja. Nasuprot tradicionalnom je racionalni jelovnik, kod kojega su kriteriji izbora kreirani u svrhu ostvarenja određenog cilja (npr. gubljenje ili – što je znatno rjeđi slučaj – dobivanje težine, poboljšanje fizičkih i mentalnih sposobnosti, izbjegavanje pojedinih bolesti ili, općenito, promicanje zdravlja). Ovakvi jelovnici uglavnom se temelje na znanstvenim ili kvazi-znanstvenim principima i često uključuju prilično proizvoljne omjere i proračune vrsta i količina namirnica. Blizak racionalnom je praktični jelovnik, kojim se teži umanjiti vrijeme i napor uložene u pripremu svakodnevnih obroka, zatim hedonistički (kojem je cilj ostvarenje što većeg osjetilnog zadovoljstva), te tzv. moralni jelovnik, kod kojega na izbor namirnica presudno utječu etičke norme vezane uz politička, religijska, ili ekološka uvjerenja osobe.

Zahvaljujući slobodnom izboru, pojedinci mogu konstruirati osobne jelovnike, birajući između alternativnih jelovnika i prilagođavati ih vlastitom ukusu, raspoloženju, materijalnim mogućnostima, pa čak i okruženju u kojem konzumiraju hranu. Takvu situaciju Fischler naziva pluralizmom jelovnika, što znači da postoji mnoštvo alternativnih shema koje strukturiraju izbor

---

52 Fischler, C. nav. djelo, str. 290-291.

53 Beardsworth, A. i Keil T. nav. djelo, str. 67.

---

namirnica i načine njihova konzumiranja. Opisani pluralizam ima svoje ekonomske i društvene temelje: oni se nalaze u globalizaciji opskrbe hranom, te industrijalizaciji njene proizvodnje i distribucije. Spomenuti procesi, koji su isprepleteni i djeluju zajedno, dovode do urušavanja tradicionalnih pravila gastronomije i stvaranja gastroanomije, sa svim negativnim posljedicama<sup>54</sup>. I na koncu, pluralizam jelovnika može se dovesti u vezu s konceptom postmoderne koji, između ostaloga, naglašava kako mjesto pojedinca u društvenom poretku i formiranje osobnog identiteta sve manje ovisi o društvenoj poziciji, te mjestu i ulozi u svijetu rada, a sve više o načinima potrošnje. Upravo se putem potrošnje izražava pozicija pojedinca u društvu, njegova osobnost i individualnost. Na taj način izbori načina prehrane (kroz kupovanje i potrošnju odabranih namirnica) postaju važnim sredstvom u stvaranju osjećaja osobnog identiteta i izražavanja različitosti, odnosno kreiranju vlastitog *imagea*.

Analizu razvojnog pristupa prehrani zaključit ćemo razmišljajući američkog sociologa Sobala, koji u okviru razvojne teorije raspravlja o utjecaju društvenih promjena na načine prehrane. Opis spomenutih promjena temelji na pojmu “društvena dinamika” pod kojim podrazumijeva samo “...promjene velikih razmjera”, dok u pristupu hrani i prehrani koristi pojam “prehrambena kultura”, koji je širi i obuhvatniji od pojma “načini prehrane” kojeg češće rabe antropolozi i etnolozi. Sobal ističe da se suvremeni analitičari društva iz različitih disciplina slažu kako danas postoje krupni dinamički procesi koji dovode do strukturalnih promjena u suvremenom svijetu. Takva “društvena dinamika” izražava se u procesima globalizacije, modernizacije, urbanizacije i migracija, dok se na području “prehrambene kulture” paralelno odvijaju procesi koje autor naziva konzumerizacija, komodizacija i delokalizacija<sup>55</sup>. Globalizacija podrazumijeva povezivanje odnosno integraciju onoga što je nekada bilo lokalno, regionalno i nacionalno u organizacijske “aranžmane” na svjetskoj razini<sup>56</sup>. Dakle, nekoć lokalizirane aktivnosti postaju prostorno neograničene i organiziraju se u globalne mreže. Na hranu se globalizacija reflektira tako da se aktivnosti povezano uz proizvodnju i potrošnju hrane sa lokalne razine šire na agro-industrijske prehrambene komplekse koji funkcioniraju na svjetskoj (globalnoj) razini. Modernizaciju Sobal definira kao strukturalnu promjenu koja uključuje tehnološki razvoj, gdje

---

54 Isto, str. 68.

55 Sobal, J. *Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions*, u: *Food in Global History*, ed. Grew, R. (1999), Boulder: Westview Press, pp. 1-3.

56 McMichael, P. (1996) *Development and Social Change: A Global Perspective*, Thousands Oaks: Pine Forge Press.

---



se korištenje mišićne snage ljudi i životinja iz pred-modernog vremena zamjenjuje modernim korištenjem energije vode, pare i fosilnih goriva, te nuklearne i solarne energije. Takav razvoj posljedica je industrijske revolucije, koja je donijela korjenite promjene u društvenoj strukturi i kulturnim vrijednostima. Modernizacija je imala velike posljedice na proizvodnju, preradu, distribuciju i konzumaciju hrane širom svijeta, a posebno u industrijski razvijenim zemljama<sup>57</sup>.

Urbanizacija je sljedeća krupna strukturalna promjena gdje se stanovništvo iz ruralnih sredina niske gustoće (u kojoj većina sudjeluje u primarnoj proizvodnji) premješta u urbane sredine visoke gustoće (gdje su u većini uključeni u sekundarne i posebno tercijarne djelatnosti). Na taj način stanovnici ruralnih područja, koji su nekoć proizvodili hranu sami za sebe i za lokalno tržište, postaju – po pitanju ovog glavnog resursa čovjekovog preživljavanja – ovisni o (nepoznatim) drugima. Migracije su strukturalna promjena gdje se ljudi sele iz svojih izvornih lokacija u nove, neovisno o udaljenosti – pri čemu stvaraju nove kulturne kontakte i “miješaju” prehrambene kulture, što postepeno vodi do promjena načina prehrane. Veće migracijske tranzicije događaju se u trenutku kada statična društva postaju društva učestalih putovanja i selidbi (tipičan primjer modernog dinamičnog društva su SAD). Usporedo sa strukturnim društvenim promjenama odvijaju se promjene na području prehrambene kulture. Prva od njih je konzumerizacija, koja se dešava kada ljudi od aktivnih proizvođača dobara postaju pasivni potrošači. Tada izvornu lokalnu hranu vlastite proizvodnje supstituira “masovna hrana” iz industrijalizirane proizvodnje, koja se nudi na slobodnom tržištu. Suvremena post-industrijska društva visoko su konzumerizirana, što se odražava na kreiranje modernih i postmodernih iskustava vezanih uz hranu i prehranu. Druga je promjena komodizacija, kao izravna posljedica konzumerizacije. U tom kontekstu hrana postaje ekonomski objekt koji se tretira kao svaka druga roba na tržištu, bez obzira na specifičnosti, simboliku i značenja koje hrana oduvijek ima, za razliku od drugih roba na tržištu.

*Dašak filozofskog i simboličko-antropološkog  
pogleda na probavni sustav i usta: osjetilna,  
doživljajna, simbolička, imaginacijska,  
govorna i spoznajna značenja*

Sa simboličke strane najinteresantniji organ, odnosno organ sa najviše funkcija koje se povezuju sa njima i proistječu iz njih, su usta. Funkcije usta su: hranidbena, lingvistička, komunikacijska,

---

57 Sobal, J. nav. djelo 3.

glazbena, kao i senzualna te, u smislu novorođenačkog doživljaja svijeta, neposredno doživljajna. Francuski simbolički antropolog G. Durand na osnovu tri dominantna novorođenačka refleksa utvrđuje *tri osnovne simboličko-imaginativne antropološke dominante*: a to su dominantna uzdizanja (posturalna dominantna), prehrambeno-digestivna dominantna i ritmičko-seksualna dominantna<sup>58</sup>.

Na prvoj posturalno-uzdižućoj dominantni stvaraju se *slike uspona, svjetla, dana, sunca, nicanja, rasta, odvajanja, oružja i ilustracije* koje predstavljaju osnovu dnevnog sustava vrijednosti. Za prehrambeno-digestivnu dominantu su vezane *simboličke slike gutanja, utrobe, noći, vode, mjeseca, ukapanja i silaska u podzemlje* – koje predstavljaju osnovu noćnog sustava vrijednosti. I na koncu tu je ritmičko-seksualna dominantna koja predstavlja sintetski sustav oblikovanja, vrlo bitan za stvaranje civilizacijskih, mističkih i religijskih imaginarija – vezani uz tu dominantu su primjerice *šamanizam, kult vatre, obredni plesovi i glazba, mistika i magija, kao i zemljoradnički koncept cikličkog vremena sa pripadnim običajima kulta plodnosti*. Prehrambeno i digestivno u simboličkom smislu konstruira civilizacijski vrlo značajnu simboličku shemu tzv. noćnog simbolizma koja u poveznici sa dnevnim simbolizmom sačinjava “filozofiju kontrasta” koja je zametak logičkih, racionalističkih, tehničkih i inovacijskih sustava – koji vode ka konceptu linearnog vremena i progresizmu kao specifičnom viđenju povijesti<sup>59</sup>.

Simboli hrane, gutanja, utrobe vezani su uz simboličku shemu koja se u mitologijama i obredima pojavljivala u dvije karakteristične varijacije: 1. silazak junaka u podzemlje (Gilgameš, Orfej, Odisej) te njegov pobjedonosni povratak i 2. ukapanje (ritualna smrt) i kasnije uskrsnuće (Oziris, Thamuz, Perzefona, Krist). Obje varijacije su simbolički slične. Prva varijacija je više vezana uz kult heroja te izbjavljenje voljene osobe iz podzemlja ili pak stjecanje božanskog znanja i besmrtnosti. Druga je varijacija više vezana uz kult plodnosti zemlje (lunarnu epifaniju Velike Majke) i svetkovine ukapanja i nicanja sjemena te vegetativne plodnosti. Obje varijacije iste simboličke sheme predstavljaju kombinaciju digestivne dominante (hranjenja, probave, utrobe, ukapanja) i posturalne dominante (nicanja, uzdizanja, rasta, vegetacijskog obilja).

Od cjelokupnosti digestivnog sustava iz više razloga treba posebno izdvojiti usta. Uz osnovnu funkciju usta koja je hranidbena, te uz njihove ostale funkcije (jezik, govor, komunikacija,

---

58 Durand, G. (1991) *Antropološke strukture imaginarnog*, Zagreb: August Cesarec, str. 43-54.

59 Isto, str. 63-314.

glazba) – usta su i najneposredniji način upoznavanja svijeta. U tom smislu mađarski filozof B. Hamvas piše: *U majčinoj utrobi pupčanom smo vrpcom povezani sa svijetom. Nakon što se rodimo, povezani smo ustima. Među osjetilima oko je apstraktno; s predmetom koji vidi oko nikad ne može stupiti u neposredan dodir; niti s njime može srasti. Uho pripušta stvari već nešto bliže. Ruka ih čak hvata. A nos već udiše njihova hlapljenja. Usta pak, što zažele uzimaju u sebe. I tek onda spoznajem što je nešto kad to i okusim. Usta su izvor neposrednog iskustva. Dijete to dobro zna, kad se s nečim želi upoznati, uzima to u usta. Čovjek to kasnije zaboravlja.*<sup>60</sup> Osim hranidbene funkcije i funkcije neposrednog doživljaja stvarnosti kroz okusnu osjetilnost, te osim ostalih simbola intime vezanih uz usne koji proizlaze iz psihoanalitičkih i simboličko-antropoloških obrazaca – usta imaju i višu, sofistiraniju funkciju, a to je *govorno-lingvistička funkcija*, funkcija komunikacije apstraktnih i praktičnih poruka, saopćavanja, upozoravanja na opasnost, izricanja poetskog, filozofijskog, vjerskog, empatijskog, znanstvenog, melodijskog – a tako i ratnog, sukobljenog, konkurentskog. Zato nije neobično da Levi Straus pronalazi *dubinsku strukturalnu analogiju između lingvističkog i gastronomskog*, koju izražava kao paralelu “fonema” i “gustema”.

Sociološki pristupi “hrani kao ideji” strukturiraju u međudnosima društva, segregacije, trenda, prestiža, konzumerizma i epohalne promjenjivosti. Kako je vidljivo u navedenim stajalištima, “hrana kao ideja” dobro funkcionira kao religijsko jedinstvo zajednice i svetog koje je prožeto tabuističkim zabranama. Također, hrana funkcionira i kao komunikacijski simbol, kod, rafinirani distinktivni izričaj klase, kulturalni entitet za sebe kroz lokalne kuhinje, kao obred i propis. U dubljem antropološkom pogledu ona je i praisvorište mitoloških slika, snažnih kulturalnih obrazaca imaginacije. Uz sve njezine poveznice sa kulturom i društvom, lingvističkim, govornim, simboličkim i misaonim, uz sve njezine paralele u kojima korespondira – ona je i najneposredniji doživljaj života, najneposrednije “znanje o svijetu” – a ujedno i nepresušna potreba koja se u kulturama obilja pretače u svojevrzni digestivni i gustatorni razvrat “šačice odabranih”. Kao takva, ona postaje *differentia specifica* “elite” i “puka”, u varijacijama koje kroz vrijeme zadobivaju raznolika oblića.

### *Zaključak*

Hranjenje kao najvažnija egzistencijalna potreba ljudi, unutar različitih zajednica i društava zauzima posve specifičnu ulogu –

---

60 Hamvas, B. (2002) *Filozofija vina*, Zagreb: Ceres, str. 10.

ima posebne odnose sa svetim i totemskim, predstavlja (dio) rituala zajedništva, nalazi se na razmeđi između siromaštva i bogatstva, između orgijastičkih pretjeranosti i nutricionističkih naputaka. Podložna je društvenoj promjeni, sukobima, modi, trendu, formalizirana je i distancirana od subjekta u ritualima prestiža, te predstavlja nezaobilazan segment analize unutar teorija konzumerizma i dokolice. Također, kao takva predstavlja ili može predstavljati osim funkcije nekog društvenog sustava također i njegovu disfunkciju.

Hrana koja je “energetsko gorivo života” – ujedno je i ideja, idejni koncept, kulturalno obilježje, racionalno zahvaćanje postojećih veza, strukturalno oruđe napretka i segregacije, svjetonazora i dokolice. Također, hrana je i najneposredniji doživljaj života kao takvog, primordijalni način “učenja svijeta”, prvotni instinkt preživljavanja i volje za moć te svih njihovih postojećih nadgradnji. Sva opisana gledišta i pristupi (prvenstveno sociološki, a također i iz drugih znanosti poput kulturologije, religiologije, filozofije, antropologije) osvjetljavaju tek neke od mogućih misaonih aspekata hrane i prehrane u društvima kroz povijest. Bili ti koncepti vezani uz društvo, uz mitologiju i religiju, uz kulturološke, antropološke i lingvističke strukturalne obrasce, uz teorije razvoja, konzumerizma i društvene segregacije, ili pak uz simbolizam osjetnih doživljaja – svi oni ukazuju na prehranu kao na neizostavnu, kako egzistencijalnu tako i idejno-konceptualnu, činjenicu života.

#### LITERATURA:

- Corrigan, P. (1998) *The Sociology of Consumption*, London: SAGE Publications.
- Beardsworth, A. and Keil, T. (2001) *Sociology on the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society*, London: Routledge.
- Bourdieu, P. (1984) *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*, London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M. Deciphering a Meal, u: *Food and Culture: A Reader*, eds. Counihan, C. and van Esterik P. (1997), London: Routledge, pp. 36-41.
- Durand, G. (1991) *Antropološke strukture imaginarnog*, Zagreb: August Cesarec.
- Durkheim, E. (1982) *Elementarni oblici religijskog života*, Beograd: Prosveta – Biblioteka Karijatide.
- Eliade, M. (1970) *Mit i zbilja*, Zagreb: Matica hrvatska.
- Eliade, M. (1986) *Sveto i profano*, Novi Sad: Književna zajednica Novog Sada.

- Elias, N. (1996) *O procesu civilizacije: sociogenetska i psihogenetska istraživanja* 1-2, Zagreb: Izdanja Antibarbarus.
- Engels, F. (1977) *Položaj radničke klase u Engleskoj*, Beograd: Prosveta – BIGZ.
- Fischler, C. (1988) Food, Self and Identity, *Social Science Information* br. 2, pp. 275-292.
- Goody, J. (1982) *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology*, New York: Cambridge University Press.
- Gronow, J. (2000) *Sociologija ukusa*, Zagreb: Jesenski i Turk.
- Frazer, J. G. (2002) *Zlatna grana*, Zagreb: Jesenski i Turk.
- Freud, S. (2000) *Totem i tabu*, Zagreb: Stari Grad.
- Hamvas, B. (2002) *Filozofija vina*, Zagreb: Ceres.
- Levi-Strauss, C. The Culinary Triangle, u: *Food and Culture. A Reader*, eds. Counihan, C. and van Esterik, P. (1997), London: Routledge, pp. 28-29.
- Mandić, O. (1954) *Od kulta lubanja do kršćanstva*, Zagreb: Matica hrvatska.
- McMichael, P. (1996) *Development and Social Change: A Global Perspective*, Thousands Oaks: Pine Forge Press.
- Mennell, S. (1996) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago: University of Illinois Press.
- Mennell, S., Murcott, A. i van Oterloo, A. H. (1998) *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo.
- Moore, J. D. (2002) *Uvod u antropologiju. Teorije i teoretičari kulture*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
- Myerson, G. (2001) *Donna Haraway i genetski modificirana hrana*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk.
- Novaković, D. (1988) *Božanstvenost društva. Sociologija religije Emila Durkheima i francuske sociološke škole*, Zagreb: Naklada RZ RKSSOH.
- Simmel, G. (2001) *Kontrapunkti kulture*, Zagreb: Naklada Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo.
- Sobal, J. Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions, in: *Food in Global History*, ed. Grew, R. (1999), Boulder: Westview Press, pp. 1-3.
- Supek, R. (1965) *Herbert Spencer i biologizam u sociologiji*, Zagreb: Matica hrvatska.
- Veblen, T. (1953) *The Theory of the Leisure Class*, New York: Mentor.
- Warde, A. (1997) *Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London: SAGE Publications.
- Weber, M. (2000) *Sociologija religije*, Zagreb: Kruzak.

Neven Duvnjak and Maja Baletić  
Ivo Pilar Institute of Social Sciences – Branch Office in Split, Croatia;  
Ivo Pilar Institute of Social Sciences in Zagreb, Croatia

FOOD AS IDEA

ANTHROPOLOGICAL AND SOCIOLOGICAL  
THEORETICAL APPROACHES TO FOOD AND NOURISHMENT

Abstract

This article describes the main sociological and anthropological meanings of nutrition through history, from mythological and religious meanings, through the contrast between poverty and wealth, to the consumeristic, functionalistic, structuralistic and developmental theories (Bourdieu, Douglas, Durkheim, Elias, Fichler, Goody, Levi-Strauss, Mennel, Myerson, Simmel, Sobal, Veblen etc.). It is discussed how food, with all of its cultural customs and rules, has gained different interpretations in different social systems and epochs. All these interpretations share a common fact that food is not only primary human need, but also the ideatic, symbolic, cultural and philosophical concept which represents an integral part of the world views and the way of life specific to a certain community and/or period of time. Particularly interesting is the connection of consumption with the mythological and religious patterns, by which this basic dimension of life becomes a mediator between the profane and the holy world – because, from the archaic times, food has always been a means for achieving unity with the divine.

**Key words:** *food and nutrition, sociological and anthropological meanings, theoretical approaches, mythological and religious patterns*



Ивана Живић, *Пилетина*,  
цртеж, графитна оловка на папиру, 100 x 70 cm, 2017.