

Kritični pogled na hrano in prehranjevanje

Od receptov do nevroznanosti

Rezultat teoretskega brbotanja pričujoče številke je široko inter- in multidisciplinarno razumevanje hrane in prehranjevanja, ki presega zgolj ozko dimenzijo hrane kot goriva za telo. Hrana v takšni ali drugačni obliki je brez dvoma nujna za preživetje, vendar še zdaleč ni samo to. To dejstvo je očitno že pri višje razvitih sesalcih, kaj šele človeku. Zgovoren primer so kiti ubijalci (orke), ki občasno napadajo mladiče sivih kitov. Orke kite lovijo v manjših dobro koordiniranih skupinah z jasno načrtano strategijo, ki je plod naučenega vedenja in prenašanja znanja iz generacije v generacijo. Mladiča sivega kita z ukano najprej ločijo od precej večje in zaščitniške mame. Lov lahko traja tudi do šest ur in je za orke izjemno nevaren. Poleg tega pri njem porabi ogromno energije. Kljub velikim tveganjem in naporom in kljub dejstvu, da je meso mladega sivega kita užitno, praviloma orke pojejo zgolj delikateso: kitov jezik in mehko spodnjo čeljust.

Ta razmeroma krut primer nazorno govori o tem, da pri hrani in prehranjevanju že v živalskem svetu ne gre samo za zadovoljevanje bioloških potreb, temveč za tesno prepletenost s kulturo. Kako izbiramo, dojemamo, presojamo, pripravljamo, kuhamo, shranjujemo, uživamo, prebavljamo in izločamo hrano se vedno dogaja v kontekstu kulture ter se izraža na kulturno specifične načine. Telesa, s katerimi izkušamo hrano v tem smislu niso zgolj fizična, statična in nespremenljiva ampak čutna in čuteča, prevodna in odprta zunanosti, vedno v procesu (pre)oblikovanja in nedokončana. Preko stika s hrano naša telesa kažejo, da sta narava in kultura neločljivo povezani in soobstajata v kompleksnih razmerjih, ki so spremenljiva in fluidna. Hrano in prehranjevanje razumemo na presečišču biologije in nabora kulturnih pomenov, izkušenj in praks, ki jih ljudje v določenem kulturnem in socialnem kontekstu uporabljajo v povezavi s produkcijo, potrošnjo in izkušnjo hrane in prehranjevanja. Slednjega obravnavamo v najširšem smislu kot živeto kulturo, ki ima pomembno mesto v horizontu vsakdanjega življenja ljudi in njihovega osmišljanja sveta: od receptov, kulinarčne tradicije in kuharskih tehnik do prehranske industrije, političnih in zdravstvenih lobijev ter medijev.

Na tem mestu je pomembno poudariti, da globoka usidranost prehranjevanja v vsakdanje življenje pomeni tudi, da lahko izredno hitro izgubimo sled za političnimi, ideološkimi,

hegemonskimi vidiki, inherentno povezanimi z njim. Četudi se nam hrana in prehranjevanje lahko zdita docela naravna in vsakdanja, sta tesno povezana z razmerji moči v družbi. Hrana tako ne vzdržuje samo naših teles, ampak hrani tudi napetosti in boje, povezane z osebno in spolno identiteto, družino, razrednimi in ekonomskimi razmerji ter nacionalnimi identitetami. V ozadju določenih povsem vsakdanjih kulinarčnih artefaktov in praks (kot je npr. burek) se skrivajo širši strukturni kulturno-družbeni procesi, ki so pogosto povezani z izključevanjem določenih družbenih skupin (največkrat migrantov), škodljivim nacionalizmom, neenakostjo, nestrpnostjo in reprodukcijo družbenih hierarhij. Ena od glavnih nalog kritičnega proučevanja hrane in prehranjevanja je prav raziskovanje in opozarjanje na te problematične vidike, kar predstavlja glavno začimbo te številke.

Tematska številka je naravnana izrazito multi/interdisciplinarno in združuje bogat razpon različnih teoretskih in metodoloških sestavin, ki vključujejo antropologijo, etnologijo, sociologijo, komunikologijo, feministično in queer teorijo, kulturologijo, zgodovino, filozofijo, politično ekonomijo, psihologijo in nevroznanost. Bralec bo ob prebiranju člankov lahko zagrizel v tematike, ki obsegajo vlogo prehranjevanja pri razkazovanju in ohranjanju družbenih statusov in razredne pripadnosti ter v načine, na katere hrana vpliva na konstrukcijo nacionalnih in spolnih identitet. Hrana je obravnavana tudi z vidika njene vloge pri gradnji in integraciji skupnosti ter kot praksa upora. Pri tem seveda ne gre brez refleksije prehranjevanja v kontekstu ekonomskega sistema, družbenih ritualov, razgrnitve estetskih, ekspresivnih in življenjskostilnih dimenzij pri pripravi in potrošnji hrane ter spraševanja o povezavi med užitkom in prehranjevanjem. Namen številke je predstaviti tudi raznovrstnost pojavnih oblik sodobnih prehranjevalnih in kulinarčnih praks, ki obsegajo vse od tradicionalnih jedi, urbane hitre prehrane pa do gastronomskih presežkov, ki temeljijo na uvidih sodobne nevroznanosti (t. i. nevrogastronomija). Številka je zaokrožena s prepotrebim prevodom slavnega Lévi-Strausovega Kulinarčnega trikotnika, ki ga bomo zdaj končno lahko prebavili tudi v slovenščini.

Področje hrane in prehranjevanja je obsežno in pričujoča številka prinaša samo nekaj svežih teoretsko-metodoloških ter empiričnih receptur za razumevanje tematike. V prihodnosti bi področje veljalo podrobneje raziskati tudi z vidika vpliva sodobnih tehnologij in novih medijev, ki že ali še bodo povzročili pomembne premike: kuharske bukletje vse bolj nadomeščajo kuharski blogi, elektronske baze receptov in mobilne kuharske aplikacije; o hrani se vse bolj pogovarjamo prek socialnih omrežij in samo še vprašanje časa je, kdaj si bomo lahko sami doma umetno vzgojili mišične celice našega najljubšega zrezka ali si ga natisnili s pomočjo organskega 3D tiskalnika.