

# Moram? Smem? Naj? Skrb za hrano

## Must I? May I? Should I? Food-related concerns

*Blanka Tivadar in Tanja Kamin*

### *Povzetek*

Blanka Tivadar, dr. soc. psih., in Tanja Kamin, mag. komunik., obe Fakulteta za družbene vede, Kardeljeva pl. 5, 1000 Ljubljana

*Prispevek predstavlja rezultate prve, kvalitativne faze raziskave o skrbi za (pre)hrano v Sloveniji. Podatki so bili zbrani s pomočjo petih skupinskih pogovorov s skupaj 38 udeleženci in udeleženkami. V osrednjem delu prispevka avtorici opisujeta 11 skupin skrbi, ki so jih najpogosteje omenjali udeleženci raziskave, in so se nanašale na: a) sestavo (pre)hrane, b) "Kaj delajo z našo hrano?" c) pripravo hrane in obnavljanje družinskih odnosov, č) neofobičnost, d) denarne zadeve, e) telo, f) mikrobiološko oporečnost živil, g) BSE, h) etiko, i) namizno estetiko in lepo vedenje za mizo in j) zdravje. Avtorici analizirata, kako se našteje skrbi odražajo v nakupovanju hrane, kuhanju in prehranjevanju in opišeta strategije, ki jih uporabljajo udeleženci za upravljanje z njimi. Med najpogostejšimi so: namerno neupoštevanje informacij, izogibanje določeni hrani, občasne čistilne in shujševalne diete, kupovanje mesa iz znanih, lokalnih virov, simbolične spremembe prehrane*

*(npr. uživanje "lahkih" mlečnih izdelkov) in verovanje, da lahko človeka dobre navade, kot je uživanje jabolk, medu oz. pitje vode na tešče, vsaj en topel obrok dnevno itn. obvarujejo pred večino hudih bolezni.*

**Ključne besede:** *prehrana, skrb, zaskrbljenost, tveganje, vedenje potrošnikov*

### **Abstract**

*The paper presents first, qualitative phase of the research on food related consumer concerns in Slovenia. 5 (focus) group discussions were preformed, 38 informants have been interviewed. Firstly, the paper discusses informants' most often mentioned concerns, which have been categorized in 11 groups: a) concerns about food ingredients and specific foodstuffs, b) concerns about food preparation and family relations, c) "what are they doing to our food?" concerns, d) neophobia, e) body-related concerns, f) concerns about micro-biological safety of food, g) concerns about infection with BSE agent, h) ethical concerns, i) financial concerns, j) etiquette/formal concerns and k) health related concerns. Secondly, it explores ways in which food related concerns influence individuals' food shopping, cooking and eating and finally, it analyses strategies informants use to cope with uncertainty e.g. ignoring information, avoiding certain food, occasional diets, buying meat from known sources, symbolical changes in food consumption, convincing her/himself that "good habits" (e.g. eating honey or apple first thing in the morning, eating at least one hot meal in a day etc.) can prevent the majority of serious diseases.*

**Key words:** *food-related concerns, consumer concerns, risk perception, consumer behavior*

## Uvod<sup>16</sup>

Skrbi zaradi zdravstvenih in kulturno-vrednotnih tveganj v prehranjevanju so v sodobnih družbah blaginje, kjer ljudem ni treba več skrbeti za proizvodnjo zadostnih količin hrane, vse pogostejše in tudi vedno močnejše. Zlasti zdravstvena tveganja prehranjevanja so od začetka leta 2001, ko so (pridružene) članice ES uvedle sistematično testiranje govejega mesa na vsebnost povzročitelja možganskega obolenja govedu (BSE), pogosto osrednja tema televizijskih poročil, časopisnih naslovnice, strokovnih srečanj in znanstvenih raziskovanj. Tudi v Sloveniji si v zadnjem letu z veliko naglico sledijo prehranske afere in poročila o zdravstveni oporečnosti živil. Začelo se je z epidemijo slinavke in parkljevke spomladi leta 2001 v Evropi, ki je, zaradi množičnega sežiganja potencialno bolnih živali, v javnosti izostrila kritičen odnos do industrializacije kmetijstva, poglobila siceršnji odpor do (bio)tehnoloških novosti v proizvodnji hrane in zaostрила etična vprašanja o ravnanju z živalmi. Prvi primer okužbe z BSE v Sloveniji so odkrili novembra 2001, konec decembra istega leta je nemški proizvajalec umaknil čokolado Merci iz prodaje zaradi okužbe s salmonelami, januarja 2002 so odkrili drugi primer okužbe z BSE v Sloveniji, v prvi polovici junija 2002 sta Mednarodni inštitut za potrošniške raziskave in slovenska fundacija za trajnostni razvoj Umanotera obvestila javnost, da Jatine vegetarijanske hrenovke in Intesov zdrob vsebujejo več kot en odstotek gensko spremenjene soje oz. koruze, konec julija 2002 so nas obvestili, da so v 11 evropskih državah odkrili sintetični rastni hormon *MPA* v mesu in brezalkoholnih pijačah, in 14. septembra, da naj ne uživamo mesnih izdelkov mesarstva Fingušt

---

<sup>16</sup> Članek je razširjena in izpopolnjena različica neobjavljenega referata, ki sva ga predstavili na 15. svetovnem sociološkem kongresu, ki je potekal od 7. do 13. julija 2002 v mestu Brisbane v Avstraliji. Rezultati, ki jih predstavljava, so nastali na podlagi prve faze triletnega podoktorskega raziskovalnega projekta z naslovom Sociološki in socialno-psihološki vidiki zaskrbljenosti zaradi hrane v Sloveniji (Z5-3214-0582-01), ki ga je Ministrstvo za šolstvo, znanost in šport RS odobrilo prvi avtorici. Predstavitev raziskave na svetovnem sociološkem kongresu pa so nama poleg *MŠZŠ* z donacijami oz. sponzorskimi sredstvi omogočila podjetja *Droga, Mercator, Gorenje, Meso Kamnik, Kambus* in Mestna občina Ljubljana.

zaradi možnih kršitev pri notranji kontroli izdelkov in posledične okužbe s stafilkoki. Direktor Veterinarske uprave Republike Slovenije, republiški zdravstveni inšpektor in vodje mikrobioloških laboratorijev so postali pogosti gostje televizijskih poročil, v katerih pomirjajo prebivalstvo in zatrjujejo, da v Sloveniji problematičnega pojava bodisi še niso zasledili, a da imamo izjemno učinkovite ukrepe, ki nas bodo obvarovali pred njegovimi nevarnostmi, bodisi da je to, da so pojav identificirali, pokazatelj učinkovitosti in zanesljivosti sistema nadzora nad proizvajalci in varstva potrošnikov v Sloveniji .

Po mnenju Alana Beardswortha in Terese Keil (1997, s. 167) je področje prehranjevanja dovzetno za afere zaradi treh razlogov:

1. uživanje zdravstveno oporečnih živil lahko resno ogrozi zdravje;
2. veliko zdravstvenih in prehranskih vprašanj ima trans-znanstveno naravo, kar pri posameznikih povzroča občutke negotovosti in zaskrbljenosti. Pogosta nestrinjanja in spori med strokovnjaki glede raziskovalnih rezultatov ali njihovih interpretacij, ki so normalni del znanstvene skupnosti, lahko, kadar o njih poročajo mediji, laično javnost zmedejo in zapustijo vtis o nedorečenosti znanstvenih spoznanj in celo o strokovni nesposobnosti. Zato ne preseneča, da raziskovalci ugotavljajo, da je novinarsko poročanje o znanstvenih kontroverzah pogosto pomemben element različnih preplahov glede prehranjevanja;
3. znanstvene in tehnološke inovacije na področju proizvodnje, predelave, shranjevanja in transporta hrane so bile tako uspešne, da so zelo zvišale pričakovanja javnosti glede kakovosti hrane in njene varnosti. Ta visoka pričakovanja neposredno prispevajo k dovzetnosti javnosti za preplaha.

A prehranske afere in z njimi povezano vedenje potrošnikov so le najbolj očitni vir in pokazatelj številnih skrbi, ki jih imajo posamezniki glede hrane in prehranjevanja. Po mnenju Alana Beardswortha in Terese Keil (1997, s. 152) poganjajo splošno zaskrbljenost zaradi hrane in prehranjevanja v sodobni družbi tri naspotja:

1. nasprotje med ugodjem in neugodjem: na eni strani nam hrana lahko zaradi dobrega okusa, občutka sitosti ipd. povzroči telesno in duševno ugodje, na drugi pa neugodje zaradi slabega okusa, slabosti ali prebavnih motenj;

2. nasprotje med zdravjem in boleznijo: na eni strani nam hrana daje življenjsko energijo in moč in je torej temelj vitalnosti in zdravja, na drugi strani pa lahko s hrano zaužijemo tudi snovi, strupe ali mikrobe, ki lahko povzročijo bolezni. To povzroča strah pred akutnimi in kroničnimi posledicami za zdravje;
3. nasprotje med življenjem in smrtjo povzroča tesnobne občutke in etične pomisleke zaradi povzročanja trpljenja živalim in ubijanja živali zato, da lahko sami živimo.

Vire zaskrbljenosti v prehranjevanju lahko, po mnenju francoskega strukturalista Clauda Fisclerja (1988), iščemo tudi v t. i. vsejedčevem paradoksu, iz katerega naj bi izhajala vsejedčeva anksioznost. Vsejedčev paradoks je v tem, da biološko utemeljena vsejedost človeku na eni strani omogoča samostojnost, svobodo in prilagodljivost v primerjavi s specializiranimi jedci. Po drugi strani pa ne more dobiti vseh potrebnih hranilnih snovi za rast in razvoj iz enega prehranskega vira, zato mora uporabljati različne vire. Nagnjen je k izbiranju, preskušanju in spremembam v prehrani, hkrati pa mora biti previden, nezaupljiv in konservativen, kajti vsaka nova hrana mu lahko škodi. Vsejedčev paradoks je v napetosti med željo po preskušanju novega in strahu pred tem. Človek se mora pri prehranjevanju nenehno odločati med znanim in neznanim, enoličnostjo in spremembami, varnostjo in nevarnostjo. Fischler zato razume kuhinje posameznih družb kot svojevrsten način razreševanja vsejedčevega paradoksa. S kulinaricnimi pravili in obredjem zamejujejo območje preskušanja in sprememb in tako zmanjšujejo anksioznost. Človek namreč lahko zadosti želji in potrebi po spremembah v vnaprej postavljenem okviru, ki ga varuje pred najbolj tveganimi odločitvami (Fischler, 1988, s. 278-279).

Fischler (1980, s. 945) ugotavlja, da se sodobna družba razvija v smer, ki krepí vsejedčevo anksioznost, namesto da bi jo vsaj obvladovala. Zahod je namreč v prehranski krizi, ki se med drugim izraža tudi v rastočem nezaupanju do izdelkov živilske industrije ter v krizah osebne in socialne identitete. Moderni ekosistemi so hiperspecializirani, saj so npr. cele pokrajine namenjene gojenju ene same kulture. Industrializacija kmetijstva in industrializirana proizvodnja hrane povzročata splošno odtujenost od hrane oz. njeno neprepoznavnost. Ljudje so danes predvsem potrošniki hrane, večinoma ne sodelujejo več pri njeni pridelavi in/ali je ne morejo več

opazovati in nadzorovati, ne poznajo več porekla hrane in vse manj vedo, kaj sploh jedo. Hrano se vse bolj dematerializira: s predelavo, zavijanjem in pakiranjem se ji jemlje senzorične lastnosti in se jo spreminja v videz in znak (Fischler, 1988, s. 289).<sup>17</sup> Ta odtujenost od proizvodnega procesa neposredno ogroža individualne identitete posameznikov, kajti hrana, ki jo zaužijemo, nam ne daje zgolj energije, ampak postane del našega telesa. Če torej ne vemo, kaj jemo, potem tudi ne vemo, kdo smo, meni Fischler (1988, s. 290). Po njegovem mnenju je odziv na velike probleme, ki jih imamo s prepoznavanjem hrane, vse večje povpraševanje po naravnih izdelkih. Industrializirana družba namreč spreminja pomene čistega in umazanega. Surovo hrano so tradicionalno civilizirali tako, da so jo predelali z različnimi kulinaricnimi tehnikami, da je postala primerna za uživanje. Ker pa je naloge domačih kuharic prevzela živilska industrija, se zdi, da industrijsko čiščenje in predelava ne zagotavljata simbolne čistosti. Nasprotno, kažeta se kot vir simbolne nevarnosti. Ne bojimo se več mikrobiološko oporečne hrane, temveč živilskih dodatkov, kontaminantov iz okolja ter živil, ki so v industrijskih predelovalnih procesih izgubila večino koristnih snovi (Fischler, 1980, s. 946). V šestdesetih so ljudje hrepeneli po prečiščenih živilih, danes pa jih zavračamo zaradi dietetskih (prazne kalorije) in simbolnih (umetna, mrtva hrana) razlogov. Pravila in norme, ki jih je včasih postavljala gastronomija, so razpadli. Moderni posamezniki so pri odločanju o tem, kaj, koliko in kdaj naj jedo, prepuščeni sami sebi; ne poznajo pa veljavnih meril, da bi se lahko pravilno odločali. To stanje avtor označi kot *gastroanomijo*, ki povzroča občutke anksioznosti.

V nadaljevanju si oglejmo nekaj raziskovalnih izsledkov o vrstah in razširjenosti skrbi za hrano. Skupna značilnost teh raziskav je, da preučujejo le posamezne skrbi ali pa se omejujejo na manjše skupine skrbi. Njihove ugotovitve bi v grobem lahko razdelili na dve področji. Prve se nanašajo na *zaskrbljenost potrošnikov zaradi varnosti hrane* (na skrbi zaradi bioloških ali kemijskih nevarnosti), druge pa na *skrb potrošnikov za zdravo prehrano in telesno težo*. Pomenska razlika med *zaskrbljenostjo zaradi* in *skrbjo za* je v tem, da prva pomeni

---

<sup>17</sup> Morda bi bilo bolje govoriti o novi, predrugačeni materialnosti hrane, saj se hrani dodaja nove senzorične lastnosti, predvsem vizualne, ki govorijo o njeni vrednosti, denimo estetski, politični, ekološki ipd.

občutenje nemira, tesnobe zaradi nečesa ali strah pred nečem, druga pa ima dva pomena: prvi obsega občutenje nemira oz. tesnobe, drugi pa aktivnost, prizadevanje za uresničitev nečesa (SSKJ, 1995, s. 1235, 1624).

Jackie Goode in sodelavci (1995) poročajo, da Britanci med skrbmi za hrano in prehranjevanje najpogosteje omenjajo: telesno težo; prizadevanje za zdravo prehrano, da bi ohranili zdravje ali si olajšali že nastale zdravstvene težave; ekološke in etične pomisleke ter zaskrbljenost zaradi živilskih dodatkov v prehrani. Razlog za slednjo je splošno nezaupanje v institucije, ki so odgovorne za preskrbo s hrano. V Veliki Britaniji 60 odstotkov anketirancev ne zaupa živilski industriji, 59 odstotkov vladi in 44 odstotkov kmetovalcem, da ustrezno skrbijo za varnost hrane. Mooney in Walbourn (2001) sta ugotovila podobne skrbi med ameriški študenti. Njihov odpor do določenih živil so oblikovali skrb za telesno težo, skrb zaradi nenaravnih sestavin v živilih in etični pomisleki glede ravnanja z živalmi. Skrb za zdravje, telesno težo, okolje in blaginjo živali sta Lindeman in Stark (1999) ugotovila tudi na Finskem med mladimi ženskami in ženskami srednjih let. Sjoden (1990, v Wandel, 1994) je ugotovil, da švedske potrošnike najbolj skrbi, da bi uživali mikrobiološko in kemično oporečna živila, medtem ko se jim lastne prehranjevalne navade niso zdele posebej zaskrbljujoče. Kirk in sodelavci (2002) poročajo, da so Britanci veliko bolj zaskrbljeni zaradi možnosti okužbe s povzročiteljem Creutzfeld Jakobove bolezni in okužb s salmonelami kot pa zaradi prevelikega uživanja maščob, ki najbolj skrbi britanske strokovnjake.

Tudi druge raziskave kažejo na razkorak tako med strokovnim in laičnim ocenjevanjem nevarnosti pri prehranjevanju kot med individualnimi in vladnimi prizadevanji za izboljšanje zdravja prebivalstva. Vlade pričakujejo, da bodo državljani spremenili življenjski slog, posamezniki pa, da bodo vlada, pridelovalci in industrija zavarovali okolje, kajti onesnaženost okolja se jim zdi največja nevarnost za njihovo zdravje (Goode in sod., 1995). To bi lahko deloma pojasnili z ugotovitvami psiholoških raziskav o zaznavi tveganja, ki so pokazale, da posamezniki za nevarnejša ocenjujejo tveganja, ki jih pojmujejo kot neprostovoljna, nenadzorljiva in nenaravna. Še zlasti so posamezniki kritični do neprostovoljnih tveganj, četudi so zelo majhna (Slovic, 1987). Sjoden (1994, v

Goode in sod., 1995) je primerjal razvrščanje nevarnosti med laiki in strokovnjaki za prehrano na Švedskem ter ugotovil, da so jih ocenjevali različno. Strokovnjaki so maščobe, sladkor in sol uvrstili med največja zdravstvena tveganja, za njimi mikrobiološko oporečno hrano in zastrupitve s hrano zaradi naravnih strupov, najnižje pa ostanke kemikalij in dodatke. Potrošniki so ista tveganja razvrstili ravno nasprotno. Schafer in kolegi (1993) so v ZDA ugotovili, da so bili ljudje najbolj zaskrbljeni zaradi kemikalij, strokovnjaki pa so za največje nevarnosti pri prehranjevanju proglasili bakterijske in virusne okužbe hrane, kemikalije kot so pesticidi, konzervansi in drugi živilski dodatki pa za najmanjše. Razlogi za tako različne ocene so, ker strokovnjaki v ocenjevanju tveganja izhajajo iz trenutne medicinske doktrine in (z njo usklajenih) uradnih statističnih podatkov o obolevnosti in umrljivosti, prebivalstvo pa iz svoje celotne življenjske situacije, medijske osredotočenosti na posamezne nevarnosti prehranjevanja in svojih vrednot.

## **Namen raziskave**

Rezultati, ki jih predstavlja, so nastali na podlagi prve faze triletnega raziskovalnega projekta z naslovom *Sociološki in socialnopsihološki vidiki zaskrbljenosti zaradi hrane v Sloveniji*. Od jeseni 2001 do poletja 2002 je potekala kvalitativna faza, ki ji bo letos sledila najprej kvantitativna s telefonsko anketo na reprezentativnem vzorcu prebivalcev Slovenije in potem še osebni razgovori z zdravniki, dietetiki, (mikro)biologi, toksikologi, živilskimi tehnologi ipd. V zadnjem letu raziskave načrtujeva še poglobljene intervjuje s posamezniki, ki bodo v letošnji telefonski anketi izrazili pripravljenost nanje. Kombiniranje kvalitativnih in kvantitativnih tehnik zbiranja podatkov nama bo omogočilo celovit pogled v predmet raziskave.

Namen raziskave je ugotoviti, kakšne so značilnosti skrbi za hrano in prehranjevanje v Sloveniji, v kolikšni meri je čutiti zaskrbljenost zaradi hrane in prehranjevanja, kaj natančno posameznike in strokovnjake skrbi (glede prebivalstva) in s čim svoje skrbi utemeljujejo. Raziskavo sva zasnovali tako, da poleg zaznave skrbi, ki se nanašajo na zdravje in varnost hrane, omogoča tudi zaznavo kulturno-vrednotnih skrbi. Zanima naju, kako, če sploh, zaskrbljenost



vpliva na posameznikove prehranjevalne prakse, t. j. na nakupovanje hrane oz. oskrbo z njo, pripravljanje hrane in uživanje hrane. Sestavni del raziskovalnega problema je tudi vprašanje, katere skrbi so vzrok za dejansko spremembo prehranjevalnih navad, katere vodijo zgolj v simbolične spremembe in katere sploh ne vplivajo na spremembo vedenja. Ugotoviti nameravamo tudi strategije, ki jih posamezniki uporabljajo za upravljanje z zaskrbljenostjo in kako se le-ta izraža v različnih socialnodemografskih skupinah prebivalstva.

## Metode

V članku predstavljamo rezultate, ki sva jih zbrali s petimi skupinskimi pogovori s skupaj 38 udeleženci in udeleženkami. Pogovori so potekali od aprila do avgusta 2002 in so trajali od 90 do 150 minut. Prvo skupino so sestavljali študenti in študentke dveh ljubljanskih fakultet, drugo ženske različnih starosti iz vasi v spodnji Savinjski dolini, tretjo ženske in en moški iz manjšega kraja na Primorskem, četrto ženske in moški v srednjih tridesetih letih iz Ljubljane in njene okolice, v zadnji pa so bili moški intelektualci srednjih let iz različnih krajev Slovenije. V spodnji preglednici natančneje predstavljamo osnovne socialnodemografske značilnosti udeleženk in udeležencev. Za rekrutacijo udeležencev sva uporabili svoji socialni omrežji v kombinaciji s tehniko “snežene kepe”.

*Preglednica 1: Osnovne socialnodemografske značilnosti udeleženk in udeležencev skupinskih pogovorov (absolutne vrednosti).*

<b>SPOL</b>	<b>f</b>
moški	11
ženski	27
<b>STAROST</b>	
do 35 let	19
od 36 do 45 let	9
46 let in več	10
<b>IZOBRAZBA</b>	
OŠ ali manj	7

2- 2,5- oz. 3-letna poklicna šola	7
4-letna srednja šola	13
višja šola	3
visoka šola, fakulteta, akademija	4
specializacija, magisterij, doktorat znanosti	4
<b>ZAPOSLOTVENI STATUS</b>	
redni študent/-ka	9
(samo)zaposlen/-a	23
gospodinja	1
upokojen/-a	4
brezposelna	1
<b>TIP DRUŽINE</b>	
živi sam/-a	1
s partnerjem/-ko	4
družina orientacije	8
družina prokreacije	18
razširjena družina	6
drugi sorodniki	1
<b>STOPNJA URBANIZIRANOSTI ŽIVLJENJSKEGA OKOLJA</b>	
tipično podeželsko okolje	24
tipično okolje majhnih slovenskih mest	3
tipično okolje večjih slovenskih mest	11

Vir: Raziskava *Sociološki in socialno-psihološki vidiki zaskrbljenosti zaradi hrane v Sloveniji*.

Skrb za hrano sva ugotavljali v delno strukturiranem pogovoru na dva načina: a) posredno v pretežnem delu diskusije in b) neposredno, usmerjeno na koncu diskusije. Posredni pristop sva izbrali zato, da udeležencev ne bi vnaprej usmerjali v odgovorih, oziroma da bi bili le-ti čim bolj raznoliki in tudi, da bi se izognili umetnim skrbem. Napihnenost skrbi je namreč ena od pomanjkljivosti (kvantitativnih) raziskav, ki sprašujejo ljudi o tem, koliko jih skrbi določen pojav, ne

da bi raziskovalci prej preverili, ali ga udeleženci sploh poznajo in ali jim sploh povzroča skrbi (Herrmann, 1996; Herrmann in sod., 1998). Zato sva jih spraševali o merilih pri nakupovanju hrane, kuhanju in uživanju hrane in o dejavnikih, ki po njihovem mnenju vplivajo na njihovo prehranjevalno vedenje. Proti koncu diskusije pa sva z vprašanjem o morebitnih zadržkih, pomislekih, skrbeh, oklevanjih v zvezi s hrano in prehranjevanjem spraševali tudi neposredno. Najin vzorec udeležencev raziskave ni bil ne verjetnosten ne dovolj velik, da bi lahko govorili o splošni veljavnosti podatkov za Slovenijo. Prepričani pa sva, da izsledki prispevajo k razumevanju skrbi za hrano in prehranjevanje v slovenskem kulturnem okolju in pomembno dopolnjujejo nekatere kvantitativne raziskave s tega področja (npr. Tivadar 2001; Tivadar 2002a; Tivadar 2002b)

## **Izsledki in razprava**

Identificirali sva enajst skupin skrbi, ki so se nanašale na: 1) sestavo (pre)hrane, 2) na skrbi, ki sva jih poimenovali “Kaj delajo z našo hrano?”, 3) pripravo hrane in obnavljanje družinskih odnosov, 4) neofobičnost, 5) denarne zadeve, 6) telo, 7) mikrobiološko oporečnost živil, 8) BSE, 9) etiko, 10) namizno estetiko in lepo vedenje za mizo in 11) zdravje.

### Sestava (pre)hrane

Prva skupina skrbi se najprej nanaša na sestavine hrane. Pri tem so bili udeleženci zaskrbljeni, da bi bilo v njihovi prehrani česa preveč ali premalo. Nekateri niso znali povedati, kaj natančno jih skrbi, govorili so o tem, da jih skrbijo dodatki, da se jim zdi problematično “*da ne vejo kaj je notri*”, da je “*v klobasah svinjarija*”, da je “*v paštetah vse skupaj notri*”, “*če stvar zdrži dva meseca, mora nekaj biti v njej*”. Drugi so bili bolj natančni, povedali so, da jih skrbijo konzervansi, emulgatorji živalskega izvora, t. i. E-ji, omenjali so soliter v salamah, moške hormone v gaziranih pijačah, pa tudi ostanke zdravil in pesticidov. V njihovih izjavah je bilo mogoče čutiti precejšnje nelagodje zaradi netransparentnosti industrijskih postopkov in tudi zaradi siceršnjega nezaupanja industriji, ki naj bi jo vodilo prizadevanje za čim večji zaslužek na škodo potrošnikov.

To je tudi pomemben zaviralni dejavnik uporabe industrijsko pripravljene hrane pri udeležencih.

Med zaželenimi sestavinami hrane so omenjali predvsem vitamine. Zaskrbljeni so bili glede pretiranega uživanja posameznih živil, kot so sladkor, sol, svinjska mast, in večinoma tudi meso, zelo naklonjeni pa so bili uživanju sadja in zelenjave. Vsi, s katerimi sva govorili, so poudarjali pomen uživanja sadja in zelenjave za zdravje, čeprav to ne pomeni, da ju tudi zares uživajo. Takole pravi ena od udeleženk raziskave:

“Moja sestra, mami pa js, smo se predlani polet odločle, da bomo imele sadn dan. Ampak, dobr, js sem bla non stop lačna, res, nisem mogla sploh zdržat. Do ene osmih je še šlo, in pol, k je pa mami prnesla napolitanke, sem se pa tistga nažrla. In sem vidla, da to zame sploh nima smisla. Moja sestra pa kar vztraja, če ima popoldne šolo, ima v pondelk sadni dan. Js pa tko, ne vem, grem v trgovino, pa tm zagledam sadje in ga kupm, pa rečem: ‘To bo za zvečer’, ampak mi kr vse zgnije.” (Ana-Marija, študentka, 22 let)<sup>18</sup>

O okusu in izvoru živil so udeleženci govorili, kot da bi šlo za sestavini hrane. Prepričani so namreč, da je okus inherentna lastnost živila in ni odvisen od kulturnih ali družbenih dejavnikov:

“Grem domov, reče mama: ‘Čš mal mleka?’ jaz rečem: ‘Ne!’. Jes sem se navadla na to mleko Alpsko, tisto mi je premočno, ker mogoče ma štiri dva, štiri tri, štiri osem tolsče. Enostavno mi je premočno, jst tega mleka ne morem več pit. In ga niti ne vzamem, ker ga ne maram. Se navadiš na drgačne okuse.” (Zora, poslovodkinja v trgovini, 43 let)

Udeleženci pogosto uporabljajo okus hrane kot razlog, da nečesa ne marajo, čeprav sva iz pogovora razbrali, da ima mastna hrana slab okus zato, ker je nezdrava, ali da imajo uvožena živila slabši okus

---

<sup>18</sup> Vsi citati v tem prispevku so dobesedni zapisi govora. Vanje sva posegali le, če je bilo za razumljivost povedanega nujno. Imena udeležencev so izmišljena.

zato, ker niso slovenska:

Majda (šivilja, 49 let): "Ja, od kod izvira, to pogledaš. Mimgrede pogledaš. Če vidim, da iz unga konca dol pride, tist ne vzamem."

Intervjuvarka: "Od kod? Z juga, iz Hrvaške?"

Majda: "Jaz gledam, da so naše mlekarne, pa take stvari, pa to vzamem."

Intervjuvarka: "Zakaj pa morajo biti naše mlekarne?"

Majda: "Zdi se mi, da jogurti pa to ..., so najboljši iz naših mlekarn, toteli iz celjskih mlekarn."

Intervjuvarka: "Zakaj se vam zdijo boljši?"

Majda: "Okus majo najboljši."

Intervjuvarka: "Kaj pa oni, ki so z juga?"

Majda: "Tistih pa niti nisem probala nikoli, saj mogoče, da so glih tak dobr."

To nas je pripeljalo do pomena izvora živil za udeležence. Pomembno se jim zdi, da je hrana, ki jo uživajo domačega, lokalnega ali vsaj slovenskega izvora. Meso, ki ga kupijo pri lokalnem mesarju, se jim zdi boljše, bolj zdravo od katerega drugega, čeprav ne poznajo njegovega dejanskega izvora niti kontrolnih postopkov v predelovalnih obratih in v trgovini.

Ena od strategij, ki jo posamezniki uporabljajo, da se razbremenijo skrbi glede nevarnih sestavin v hrani, je samoprepričevanje, da uživanje majhnih količin nevarnih sestavin ali živil ne more resno ogroziti zdravja.

Intervjuvarka: "Prej ste omenili, da je pomembno, da solata ni škropljena. Kaj pa, če jo v trgovini kupite?"

Jožica (upokojena tovarniška delavka, 59 let): "Poleti je ne kupujemo, od zdajle naprej do jeseni bomo imel skoz domačo."

Intervjuvarka: "Kaj pa pozimi?"

Jožica: "Takrat jo pa moramo kupiti."

Intervjuvarka: "Vas kaj skrbi, da je škropljena?"

Jožica: "Veliko ne razmišljamo. Potem bi že dol (v dolini) pomrl tist, ku skoz jejo to hrano."

*Marjeta (delavka v pralnici, 48 let): "Pa vseen je bolj pomembn, da jo ješ, kukr pa, da je ne bi, pa magar je mal škroplena, mal bl opereš, da gre tist dol."*

Iz zgornjega pogovora je razvidno tudi tehtanje tveganj in odločitev za manjše tveganje. To, da ne ješ zelenjave, se zdi večje tveganje od tveganja za zdravje, ki ga lahko pomeni škropljena zelenjava. S to skupino skrbi se povezuje naslednja, ki sva jo poimenovali:

"Kaj delajo z našo hrano?"<sup>19</sup>

Gre za skrbi, ki so po mnenju udeležencev posledica zlorabe znanstvenega napredka v proizvodnji, predelavi in shranjevanju živil. Skrbi jih obiranje nezrelega, zelenega sadja in njegovo dozorevanje v hladilnicah, pridelovanje zelenjave v nenaravnih razmerah, kot so npr. nizozemski paradižniki, ki "*rastejo na plastiki*" ipd. Ena od udeleženk pravi: "Človek posega tja, kamor ne bi smel, jest bi moral sezonsko zelenjavo, ki raste, ko je čas za to, ne pa tisto umetno." (Katja, knjigovodkinja, 34 let). Samo dva udeleženca, oba vegetarijanca, sta samoiniciativno omenila, da sta zaskrbljena zaradi gensko spremenjenih živil. V primerjavi z BSE, o kateri so udeleženci zelo živahno razpravljali, je razprava o gensko spremenjenih živilih hitro zamrla. Eden od možnih razlogov za to bi bila lahko slaba informiranost laične javnosti o biotehnologiji in z njo povezana neizoblikovanost stališč, drugi pa, da so gensko spremenjena živila zaenkrat na obrobju javnih razprav. Nelagodje zaradi gensko spremenjenih živilih je zagotovo opaziti tudi v Sloveniji, saj so ga zaznale tudi javnomnenjske ankete, a na lestvico vsakdanjih skrbi, se vsaj po najinih podatkih sodeč, še ni uvrstilo. Po podatkih raziskave Slovensko javno mnenje 1999/2 bi imelo pomisleke pri uživanju te hrane precej anketiranih. Pri uživanju gensko spremenjenih mlečnih izdelkov bi imelo velike pomisleke 42 odstotkov anketiranih, pri uživanju gensko spremenjene zelenjave 41 odstotkov in pri uživanju gensko spremenjenih mesnih

---

<sup>19</sup> Poimenovanje sva si izposodili iz članka z naslovom "*What are they doing to our food?*" *Public concerns about Food in the UK*, avtorice Alison Shaw. Povzetek članka je dostopen na spletni strani Sociological Research Online: <http://www.socresonline.org.uk/4/3/shaw.html>.

izdelkov 48 odstotkov. Približno četrtnina vprašanih bi imela majhne pomisleke, petina nobenih, dobra desetina anketiranih pa se ni mogla opredeliti.<sup>20</sup> Odpor do uživanja gensko spremenjenih živil lahko pričakujemo tudi zaradi prepričanja prebivalcev Slovenije, da je zdrava hrana tista, ki vsebuje naravne sestavine, je sveže pripravljena, ne vsebuje umetnih živilskih dodatkov, ni industrijsko obdelana in ni gensko spremenjena. (Tivadar, 2001). Že sama misel, da hrano nekdo *spreminja*, je lahko problematična. Zaenkrat pa je videti, da potrošniki gensko spremenjeni hrani nasprotujejo, če jih o njej sprašujemo, več od tega pa ne vedo.

Pogosta strategija za upravljanje s skrbmi v tej skupini je ignoriranje informacij; ljudem se zdi boljše, da ne vedo preveč, ker navadni ljudje tako ali tako nimajo vpliva na industrijsko proizvodnjo, hkrati pa jih straši tudi prepričanje, da celo znanstveniki ne znajo predvideti vseh škodljivih posledic svojega početja “Včasih je bolj, da ne veš preveč, sej še uni ne vejo.” (Klementina, dipl. inž. kemije, 34 let).

Vendar pa te ugotovitve ne smemo posploševati na vse človekove dejavnosti. Raziskave o dojemanju tveganj so namreč pokazale, da si ljudje želijo biti obveščeni o zdravstvenih tveganjih v zvezi z zdravili, ki naj bi jih uživali, ter o nevarnostih delovnega mesta in bivalnega okolja, ki so jim izpostavljeni (Fischhoff in sod., 1982).

### Skrb za pripravo hrane in obnavljanje družinskih odnosov

V tem okviru so zlasti ženske omenjale pomanjkanje idej za kuhanje, “*Kaj naj danes kuham?*” je za mnoge vsakdanja skrb. Želijo si kuhati raznoliko hrano, a za kuhanje velikokrat nimajo časa, zato nekatere kuhajo na veliko, da ostane hrana še za večerjo ali za naslednji dan. Skrbi jih tudi, kaj skuhati, da bo lahko počakalo na člane družine, ki prihajajo domov ob različnih urah. Takole pravi Majda (šivilja, 49 let):

“No, pa vlke skrbi so, če niso vsi naenkrat pr kosilu, ne. Da skuhaš tako hrano, da ti počaka, rečmo da more 2 ure stat. To morš zmerom študirat, da nekej tajga prpraviš,

---

<sup>20</sup> Osebni razgovor z dr. Janezom Štebetom, vodjo Arhiva družboslovnih podatkov na Fakulteti za družbene vede.

da te bo še dve ure počakal. Ne morš čez dve ure spet kosilo kuhat.”

Mnoge so povsem prevzele skrb za zdravo prehrano družine nase, še zlasti, če so zdravniki pri katerem od članov ugotovili povišano raven maščob ali sladkorja v krvi, visok krvni tlak ipd.: “Skrbim, da ne bi preuč mastnga kuhala, da ga (moža) ne bi prehmal kap zadela,” (Marjeta, delavka v pralnici, 48 let. Niso prevzele samo skrbi, temveč tudi odgovornost, saj se z možmi nenehno pogajajo in jih prepričujejo, da naj upoštevajo nutricionistične nasvete, ki so jih dobili od zdravnika.

Še pomembnejše od zdrave kuhe pa se udeleženkam zdi, da so člani družine s hrano, ki jim jo kuhajo, zadovoljni, da jo imajo radi, jo radi in z užitkom pojedjo. Poudariti velja tudi pomen družinskega kosila, ki so ga omenjali skoraj vsi, ki živijo s partnerjem/-ko ali imajo družino. Družinsko kosilo je družabni dogodek, ki vzdržuje in obnavlja odnose med člani družine. Celo udeleženec, ki je presnojedec (uživa surovo zelenjavo, surovo in sušeno sadje in oreške) prvo leto in kosi ločeno od članov družine, da bi se izognil skušnjavam po običajni hrani, enkrat na teden naredi izjemo in večerja z družino v restavraciji. Z druženjem za mizo in uživanjem običajne, kuhane hrane, tako vsaj občasno sodeluje pri obnavljanju družinskih vezi. Njegovo ravnanje je v skladu z ugotovitvami Ann Murcott (1992, 1993), da za obnavljanje družinske skupnosti ni pomembno le druženje pri kosilu, ampak uživanje enake hrane.<sup>21</sup> Če se kateri od družinskih članov njenih intervjuvank kosila ni udeležil, so mu ga shranile na toplem (v pečici ali pa so krožnik postavile nad ponev z vodo, ki je počasi vrela). Navada shranjevanja kosila je omogočala članom, ki so jedli kosilo sami, da so na imaginarni ravni sodelovali v družinskem dogodku. Zaradi identičnosti jedi oz. dejstva, da so popolnoma enako hrano jedli tudi drugi člani, so lahko ohranjali predstavo, da pripadajo “pravi” in “urejeni” družini (Murcott, 1982, 1983).

S tem bi lahko pojasnili tudi primere, ko se vsa družina, zato ker je nekdo od njih postal vegetarijanec, postopoma začne hraniti

---

<sup>21</sup> To ne pomeni, da ta udeleženec takrat uživa enake jedi kot jih drugi člani družine. Ker se sicer hrani presno, je za “enakost” jedi dovolj že, če ob obisku restavracije je običajno, kuhano hrano.



bolj zelenjavno in mesojedci jedo meso le še kot prilogo in ne več kot glavno živilo v obroku. Pri tem seveda ne gre pozabiti, da ima navada shranjevanja kosila in pripravljanje hrane, ki se lahko pogreva, ter uživanje enake hrane tudi praktična razloga - varčevanje s časom in denarjem.

Udeleženci verjamejo, da je kakovost kosila v vzročni zvezi s količino časa, ljubezni in skrbi, ki so bili vloženi v njegovo pripravo. Pokazalo se je, da je simbolični pomen družinskega kosila močan, morda celo najpomembnejši zaviralni dejavnik kuhanja z uporabo industrijsko obdelanih živil in industrijsko pripravljenih jedi.

“To je stara vzgoja, se čutem dolžna to nardit za družino, se matram cel dan, potem me še ošvrcajo, da ni kej dobru, ampak jest vseenu to naprej rinem. ‘Pa zakej ni domač kruh? Kej ne moreš spečt doma kruha?’, rečejo vsi. To je ohromno enga dela in mene, še bolj kot me moti kuharija, moti posoda potem. Sej mam stroj, ma kej dam lahko noter?”(Anica, frizerka, 50 let)

“*Pr n's se ne kuha en dan vnaprej, pa vsak dan delam, pa delam tud ob nedeljah, pa pridem domov, je poldne in pol, če jemat govejo župo skuhano. Nč uno z vrečke Knorr, jest jih bi odpraula s Knorr, sam niso zadovolni. Enkrat sem kupla njoke, une z vrečke, zmrznjene, in so rekli: ‘D'nes si mislla, da nas boš tko hitr odpraula, o ne, kr nesi p'si, nej jih jej.’ In pol nima smisla, pol ne kupujem zmrznjenga.*”(Zora, poslovođkinja v trgovini, 43 let)

Videti je, da potrebujejo ljudje vedno dober (in ne nujno pravi) razlog za uživanje industrijsko pripravljene hrane oz. za kuhanje z njeno pomočjo. Uživajo oz. uporabljajo jo, ko jim primanjkuje časa za kuhanje doma in volje zanj, npr. na dopustu ali, ko je doma samo del družine, “včasih pozimi zapaše tisti posebni okus juh z vrečke”, in nekateri tudi za seznanjanje s tujimi kuhinjami. Celó če najdejo zanjó sprejemljiv razlog, jih mučijo občutki krivde, od tistih, povezanih z zdravjem, do onih, povezanih z odnosi v družini. Industrijsko pripravljena hrana vsebuje preveč umetnih živilskih dodatkov in veliko premalo ljubezni. Najini podatki kažejo, da

ljudje najpogosteje kupujejo zamrznjeno zelenjavo, juhe v vrečki (zlasti gobovo), zamrznjene izdelke iz testa, kot so npr. njoki, svaljki ipd. zamrznjeno testo in zamrznjene slaščice, zlasti rogljičke. Velika večina pa jih je odločno zanikala, da kupujejo industrijsko pripravljene glavne jedi.

### Neofobičnost

Odkrili sva, da je marsikoga strah nove, neznane hrane. Ne kupijo je zato, ker ne vedo, če jim bo všeč okus, ker ne vedo, kako bi jo pravilno pripravili, ker menijo, da *“pri otrokih ne moreš eksperimentirat”*, ker ne vedo, kaj je v novem živilu užitno in kaj ni, in tudi, ker ne vedo, kako bi jo pravilno zaužili. Radi bi, da bi jih trgovci poučili, kako ravnati z eksotičnimi živili:

*“Mene pa neki moti pr tem eksotičnem sadju, recmo. Tm vidš sadje vse sorte, ampak js ga ne znam niti prpraut niti pojest. K bi mi un vsaj svetvau, sej sem pa ke najdeš kšn člank, sam js tist založim in takrat jasno tud prbližn ne vem, kaj pa kako nardit. Un ti tist podvali, kar ti, in jasno, te vsa vola mine, da bi kr kol probu. Ne vem no, mau pogrešam to, un k prdaja, nej bi vsaj mau svetvau. Al ga olupm, al ga razrežm, kva je užitn, a so peške kle užitne al niso. Moram reč, da, če točno ne vem, kaj pa kako, ne kupm. Sej zgleda lepo, pa bi poskusla, sam zakaj bi, če ne vem, kaj nej z njemu nardim.”* (Mojca, 33 let, dipl. inž. geodezije)

Seveda so tudi taki, ki imajo radi novosti v prehranjevanju, vendar je želja po preskušanju novosti marsikdaj omejena na preskušanje v znanem kulinaricnem okolju, kot je npr. nov okus jogurta, nova vrsta salame ipd., kjer ne morejo veliko zgrešiti. Posamezniki praviloma novosti ne pokušajo zavzeto zato, ker se jim zdi, da bi, če jim nova hrana ne bi bila všeč, in bi jo morali zavreči, lahkomiselnost pripravili denar. To ne velja samo za tiste, ki imajo denarja malo, ampak tudi za tiste, ki ga imajo dovolj. Videti je, da želijo ljudje z denarjem za hrano ravnati gospodarno.

### Denarne zadeve

Udeleženci so precej zaposleni s tem, kako najti ravnotežje

med ceno in kakovostjo. Potreba po občutku, da si gospodaren pri nakupovanju hrane, je izrazita tako pri moških kot pri ženskah, ne glede na njihove dohodke. To se ujema z ugotovitvami Daniela Millerja (1997), ki je raziskoval nakupovanje v Severnem Londonu tako, da je udeležence raziskave osebno spremljal po nakupih. Ugotovil je, da je želja po gospodarnem nakupovanju živil ena od treh temeljnih lastnosti vsakdanjega nakupovanja.<sup>22</sup> Vendar pa vsota denarja, ki jo zapravimo za hrano, sploh ni povezana z občutkom gospodarnosti. Njegove udeleženke in udeleženci so imeli občutek, da so gospodarni, če so bodisi kupili tri izdelke za ceno dveh, trgovinsko blagovno znamko, pocenjen izdelek, dražji izdelek, a boljše kakovosti, ali majhne količine, da jim hrana ni ostajala. Večja ko je ponudba, več načinov si lahko izmislimo, da opravičimo svoje trošenje ali zapravljanje kot varčevanje. Miller (1997) zato pravi, da je paradoksalno, da gremo v trgovino z namenom, da bomo v njej zapravili denar in odidemo iz nje prepričani, da smo ga pravzaprav prihranili.

V najinih skupinskih pogovorih so posamezniki in posameznice navajali sofisticirane strategije, da za razumno ceno dobijo kar se da kakovostno hrano. Nekateri vsaj deloma prakticirajo primerjalno nakupovanje – da bi privarčevali, obišejo več trgovin in kupijo izdelek tam, kjer je najcenejši, ali pa kupujejo hrano v tujini. Iz gospodarnih vzgibov so posamezniki naklonjeni tudi akcijskim prodajam, ki jih spremljajo pokušnje izdelkov. Izdelek namreč lahko poskusijo, ne da bi tvegali, da bi lahkomišelnost zapravljali denar, če jim ne bi bil všeč njegov okus, pri promocijskih izdelkih so tudi cene ugodne. Naleteli sva še na mnenje, da imajo proizvajalci, ki vlagajo veliko sredstev v oglaševanje in akcijske prodaje, prav gotovo kakovostne izdelke, saj se jim stroški promocije sicer ne bi izplačali.

Trgovinske blagovne znamke izbirajo zelo selektivno, izdelke praviloma poskusijo, a jih ocenijo tako, da njihovo kakovost primerjajo z izdelkom, ki ga isti proizvajalec trži pod lastno blagovno znamko. Če menijo, da je kakovost prve slabša, je ne kupijo več.

---

<sup>22</sup> Drugi dve sta razvijanje/obnavljanje odnosov z ljubljenimi osebami prek izbiranja izdelkov in kupovanja priboljškov (ki so ponavadi sladkarije) zase in za otroke.

Nekateri celo menijo, da uporabljajo proizvajalci dve proizvodni liniji, na eni naj bi polnili izdelke slabše kakovosti za trgovinske blagovne znamke, na drugi pa kakovostne izdelke lastne blagovne znamke. Da bi za določeno ceno posamezniki kupili kar se da dobro blago, uporabljajo tudi druge strategije. Ena od udeleženk pokaže pred nakupom mletega mesa, kateri kos mesa želi, in zahteva, da mesar pred mletjem očisti stroj. Samo tako je lahko prepričana, da dobi tisto, kar je plačala. Pogosta strategija je izbiranje mlečnih izdelkov s čim daljšim rokom trajanja:

“Sama tud ne maram starga, rajš mam jogurt tisti dan, k pride al pa naslednji, kukr pa čez en teden, dva dni pred iztekom roka, ker posebno ti navadni jogurti, imajo tisto tekočino gor. Tist ni več ...” (Zora, poslovodkinja v trgovini, 43 let)

Druge vrste skrbi sva opazili pri udeležencih, ki imajo ali so imeli izkušnje z brezposelnostjo ali nizkimi dohodki. Te skrbi, da jim bo zmanjkalo denarja za nakup kakovostne, torej zdrave in polnovredne hrane za otroke:

“Jes sem bla brezposelna, priznam, ampak prežvet z eno plačo, s stroški, ki so stanovanjski ... Kupiš hrano, ki ti jo fond, k ga maš omogoča, moraš zbekslat in vmes moraš poskrbet, da je zdrava hrana zarad otrok, k se razvijajo. In gledaš predvsem na to, da omogočš čim več zdrave prehrane na tist fond, k ga maš. Mislim, da je bolj umetnost, kako si iz stvari, če je maš mal, narest neko kvalitetno hrano, da je polnovredna, predvsem za razvijajoče otroke.” (Polona, poslovna sekretarka, 34 let)

## Telo

V primerjavi z drugimi skupinami skrbi, povzročča skrb za telo največ občutkov krivde – zaradi izpuščanja obrokov, zlasti zajtrka, zaradi uživanja hrane pozno zvečer, stoje, zaradi prenajedanja, uživanja prigrizkov, sendvičev, skratka “*junk fooda*”, kot mu pravijo udeleženci. Vse to po njihovem mnenju vodi v preveliko telesno težo, s katero se zelo obremenjujejo. Nekateri svojo preveliko težo raje kot z vrsto in količino zaužite hrane povezujejo z dednimi

dejavniki in s stanjem duha, kajti *“psiha tudi svoje prinese”*. Kljub temu, da poznajo nutricionistično zapoved o več manjših obrokih dnevno, se jih večina zaradi prevelike telesne teže odreka večerji, o prerazporeditvi dnevni obrokov pa ne razmišljajo.

Odkrili sva tudi prepričanje, da ima telo svojo lastno modrost. Da komunicira z njihovo zavestjo, da jim pove, kdaj so jedli prav ali narobe, oziroma, kdaj jim primanjkuje določenih snovi: *“Jaz ne vem ali bom jedel jabolka, hruške ali kaj drugega. Poslušam organizem – pogledam v hladilnik in počakam, katero sadje bo organizem zbral.”* (Anže, učitelj, 45 let). Zato se jim zdi pomembno uživati hrano, ki je v skladu z njihovimi *“naravnimi”* telesnimi potrebami.

Obremenjenost s telesom in telesno težo ne vodi v korenite spremembe prehranjevanja, ampak v glavnem v simbolične, kot so občasne kratkotrajne diete, npr. hujšanje z luno, ki mu sledi prenažanje, uživanje mešanic iz kisa in vode, ker naj bi kis raztapljal telesno maščobo, uživanje *“lahkih”* mlečnih izdelkov (*“saj to pa lahko, to je pa skoraj voda”*), kombiniranje vina in pršuta, ker naj bi vino raztapljalo maščobo iz pršuta, nakup AMC ali podobne posode, v kateri pa še naprej kuhajo z oljem tako kot v starih posodah ... Edina skupina v najini raziskavi, ki ni le zaskrbljena zaradi telesne teže, ampak zanjo (zelo) skrbi, so bili študentje in študentke. Svoje telo dojemajo skrajno dualistično in mehanicistično. Obravnavajo ga kot stroj, v katerem domujejo. **Oni** so intelekt, duša, **telo** pa je le orodje, ki jim služi za udejanjanje volje. Zato so pozorni, s čim bodo napolnili **telo**, da bodo potem **oni** bolje delovali. Nekateri razumejo odrekanje hrani, ob kateri sicer uživajo, ali občasne čistilne diete (npr. post, diete z zeljem ipd.) predvsem kot sredstvo za krepitev duha in volje.

### Skrbi zaradi mikrobiološke oporečnosti živil

Udeleženci so omenjali strah pred mikrobiološko oporečnimi živilmi, a ne zelo zavzeto. Navajali so dvome glede higiene v restavracijah, delikatesah in mesnicah v povezavi z neurejenostjo osebja in s postanostjo živil, ki so izpostavljena oksidaciji in bakterijam (npr. v solatnih barih). V povezavi s solatnimi bari in vnaprej pripravljenimi jedmi v delikatesah sva opazili tudi nelagodje nekaterih, da bi se drugi, zlasti tujci, dotikali njihove hrane. A v tem primeru gre za t. i. strah pred medosebno kontaminacijo (Rozin

in sod., 1993), za odpor zaradi simbolične onesnaženosti, ki se kaže kot strah pred mikrobi. Vprašanja, kot je strah pred okužbo s salmonelami in drugimi mikroorganizmi niso odpirali. Videti je, da s tega vidika precej zaupajo proizvajalcem in trgovcem. Veliko večji problem se jim zdi stara hrana. Večina jih pred nakupom preveri rok uporabnosti izdelkov in to je ena od najpogostejših strategij, s katero mislijo, da se učinkovito varujejo pred zastupitvijo s hrano.

## BSE

O BSE so vsi živahno razpravljali, čeprav jih je veliko trdilo, da zaradi njene nevarnosti niso spremenili svojih prehranjevalnih navad, tudi na višku prehranskih afer ne. Drugi so govedino prenehali uživati le za kratek čas. Ponavljajoče mnenje je bilo, da majhna količina zaužite govedine ni smrtonosna. Videti je, da tveganje razumejo na statistični način: to je, da je verjetnost okužbe s povzročiteljem Creutzfeld Jakobove bolezni premosorazmerna s količino zaužite govedine oz. s pogostostjo njenega uživanja.

“Jaz moram priznati, da strašno radi smo jedli goveji rep narejen v omaki. Kokr sladico. Včasih sem šla v trgovino, sem vse pobrala, vse kar je bilo v (ime kraja) v trgovin, je blo moje, tolk kolk sem dobila. Zdaj sem pa večkrat vzela samo eno, si mislim, morda je res kdo bolan od tega, ... je tudi treba, čeprav so me tudi prepričali bližnji, da ni vse ... je taka kontrola. Je več nevarnosti, če bi šla na kmetijo kupt kej taku na črno, pa tudi to nardimo, tudi zdej. V trgovini je že vse pregledano. Samo je pa tolk tega blo u medijih, da sem kar razmislila mal. Mal razmisli človek, vse vpliva ...”  
(Smiljana, knjigovodkinja, 44 let)

Hkrati pa možnost okužbe s povzročiteljem CJB dojemajo kot oddaljeno in abstraktno nevarnost, ki jih ne ogroža neposredno in hkrati verjamejo, da je nevarnost zanje manjša kot za druge. Poglejmo dva primera:

“Taka v bistvu abstraktna nevarnost, ko veš, da to nekje obstaja, mi ne gre nikol do živga, mi nismo takrat čist nič zmanjšal porabe mesa ... To je mal tiste obrambe: ‘Sej

men se pa to ne more zgoditi.' Če je pa konkretno rečeno, ta in ta izdelek s tem in tem datumom, potem jasno, da ga ne bom jedel. "(Anže, učitelj, 45 let)

"*Takrat pred šestimi leti, se mi je zdelo: 'Aha to majo spet tile Angleži probleme, tako kot so se aristokratje med sabo preveč ženil, pa so bli potem mal čudni, tako so se mogoče živali, ker so na otoku, mal preveč med seboj ... In potem tudi to, kadar kol se kakšna stvar na svetu zgodi, takoj naši ponavadi pohitijo in rečejo: 'Ne, ne, ne, pri nas pa tega ni.'* Potem, ko je pa pri nas do tega prišlo, pa moram rečt, da me pravzaprav sploh ni preveč ganilo, kljub temu, da je bilo relativno blizu (njegovega domačega kraja)."(Matjaž, učitelj, 35 let)

Zanimiva je tudi ugotovitev, da so udeleženci v vseh skupinah poudarjali vlogo medijev kot nadzornikov industrije. S tem ko o BSE govorijo, vplivajo na strožji notranji in zunanji nadzor industrije.

"*Tistkr 't, k govorijo po televiziji, tistkr 't najbl brez skrbi rab' m. Res. Ker pojačajo kontralo in pr uvozu in naši in je več analiz. Ne vem, tistkr 't najbl brez skrbi. In se mi zdi prav napačno mišljenje, da takrat: 'Zdej pa ne bom več jeu.'*"(Zora, poslovodkinja v trgovini, 43 let)

Druge strategije za omejevanje nevarnosti so: kupovanje mesa od lokalnega kmeta ali mesarja, prenehanje uporabe določenih izdelkov, ki vsebujejo goveje ekstrakte (npr. jušnih kock, juh v vrečki) in vdanost v usodo, ali kot je rekel Jože (študent, 22 let): "*Mal sem se pokrižu in sem jedu naprej.*"

## Etika

V diskusijah je beseda pogosto nanesla na potrebo po pomoči slovenskemu gospodarstvu z nakupovanjem slovenskih izdelkov. Ta tema je bila izpostavljena predvsem v skupinah iz ruralnih okolij, kjer se je lokalna industrija znašla v ekonomskih težavah ali je celo propadla.

"Ampak sem rekla, zakaj ne bi dala našim zaslušt. Mi gre tak na živce, da naše trgovine propadajo največ

zaradi tega, ker je tolk tega uvoza pa tega. Zakaj bi naši proizvajalci propadali? Saj ne bom jaz nič rešila s tem, sam pač tak študiraš.”(Majda, šivilja, 49 let)

“Včasih so zelo hodil v Avstrijo, ker je bilo velik cenej gor. Vem, da sem šla js enkrat gor, pa smo nakupil tistga kofeta, čokolad, pa papir za stranišče, smo šle domov, me je blo pa sram, k smo vlekle ... joj, sem rekla, nikol več ne grem gor. Pocen je bilo, sam se mi je tolk za mal zdel, smo nesle tist riž pa take stvari, k jih pri nas glih tako dobiš za tak denar. Ves denar je tako šel v Avstrijo. Zamal se mi je zdel, da sem gor kupila tisti papir, da sem dol nesla cele vrečke, ko bi lahko pri nas tist gnar stil, pa ne da smo ga gor nosil. Sam enkrat sem šla v Avstrijo, pa sem rekla: ‘Nikol več!’ Sam enkrat, res.” (Jožica, upokojena tovarniška delavka, 59 let).

Potrošniški etnocentrizem je bil v skupinah iz urbanega okolja skrit za izjavami o tem, da je slovensko vino res dobro vino, in da je nesmiselno kupovati drugega, da so izdelki slovenskega izvora boljšega okusa, da so bolj zdravi, bolj naravni, strožje kontrolirani ipd.

V to skupino sodijo tudi pomisleki glede trpljenja živali, ki se jih goji za prehrano. V zvezi s tem so pogosto omenjali, da je bolje čim manj razmišljati, ker “*meso vendarle moramo jesti*”. Opazili pa sva, da udeleženci v splošnem zmanjšujejo porabo mesa. Zanimivo je tudi, da alternativni režimi prehranjevanja (npr. vegetarijanstvo, presnojedstvo) pri udeležencih niso toliko povezani z etičnimi in ekološkimi pomisleki, kot so s skrbjo za zdravje.

### Namizna estetika in lepo vedenje za mizo

Skrbi, povezane z vprašanji, kako pripraviti mizo, kako postreči hrano in kako otrokom privzgojiti lepo vedenje za mizo, so bile pogosto izražene, zlasti pri udeležencih, ki živijo s partnerjem in/ali imajo družino. To prizadevanje je bilo usmerjene bodisi vase bodisi navzven. V prvem primeru so udeleženci opozorili na pomembnost lepo pogrnjene mize, pravilno izbranih kozarcev, spretnosti rokovanja s priborom itd. za svoj lastni užitek, npr.



“Vino je lepo spit in ga je lepo spit iz ta pravga kozarca. Pr nas, če se pije teran, mora bit glaž od terana, ne sme bit glaž od belga. In taku delamo, meni je užitek spit, ne samo kadar glih kak člouk pride, iz lepga glaža, meni je glih taku užitek, kadar sem sama, spit en glaž vina iz unga lepga glaža, za mojo dušo.”(Nevenka, kuharica, 47 let)

V drugem primeru pa so poudarili pomen lepega vedenja zaradi družbenega ocenjevanja, npr.:

“Mi smo že otroke, ko so bli še majhni, naučil, da so imeli vsi spodaj plitu krožnik, pa za juho navrh ... Že z majhnega so meli na mizi nož, tud, če ga niso rabli, samo, da so s tem zrasli. Jaz vem, da ko smo mi rasli, tega ni blo. Da jaz, ko sem šla prvič v družbo nekam jest, ko so tam bla finesa, k so ljudje tm jeli z levo roko, jaz nisem bila več lačna, k pač nisem znala. Taku je blo, s kmetov smo prišli. *In že takrat sem rekla, jes moje otroke bom navadla, da bojo znali za mizo sed't, da bodo vedli kaj morjo prej uzet ...*” (Nevenka, kuharica, 47 let)

## Zdravje

Skoraj vse skrbi, ki sva jih omenjali do sedaj, so implicitno ali eksplicitno povezane z zdravjem. Vsi udeleženci so zaskrbljeni zaradi zdravja, zlasti pa tisti, ki so že imeli resnejše zdravstvene težave bodisi sami bodisi so jih imeli njihovi bližnji. Ne glede na to, kako dobro skrbijo za zdravje, skoraj vsi menijo, da zanj ne naredijo dovolj. Z načrtovanjem zdrave diete začnejo navadno, ko se soočijo s kakšnim problemom, npr. preveliko telesno težo, nečisto kožo, slabim počutjem, previsokim holesterolom ipd. Hkrati so izpostavili, da jih k razmišljanju o hrani z vidika zdravja silijo tudi mediji, ki so polni nasvetov o zdravem prehranjevanju, o nadzorovanju telesne teže ipd.

Udeleženci raziskave verjamejo, da imajo dobre osebne navade čudodelno moč varovanja pred večino (hudih) boleznimi. Ena od njih je uživanje toliko zelenjave in sadja, kot je to le mogoče (med sadje z magično močjo sodijo jabolka), sledijo še uživanje zadostne količine

navadne vode, medu, nekateri so omenjali pomen raznovrstnosti - jesti vse po malem, izogibati se kuhanju na živalski maščobi, uživanje sezonske hrane, rednost obrokov, ipd. Zelo veliko jih je poudarilo pomen vsaj enega toplega obroka na dan.

Veru v dobre navade dobro ponazarja izjava:

*“Jest najrajši pijem vodo, jaz, ko vstanem zjutraj, si grem zobe umiti in se napijem vode pod pipo. To je moje zdravilo. Jest jo spijem, mogoče pol litra. Zobe si umijem, denem roke taku (naredi skodelico) in pijem vodo. Ogromno vode. Jest nč ne mešam s sokom, pa imam vse za mešat, ma najrajši pijem vodo. Najrajši. Ma jo res ogromno spijem.”*(Angela, upokojenka, 52 let)

Tudi skrb za zdravje je, tako kot skrb za telesno težo, marsikdaj le simbolična. Videti je, da so se udeleženci pripravljani odpovedati le nekaterim živilom – npr. podeželske gospodinje so pogosto omenjale, da v imenu zdravja ne kuhajo več na svinjski masti, ampak na rastlinskem olju, drugi so se odpovedali sladkarijam zaradi kalorij, a ne tudi vinu ipd. Pogosto so izpostavljali, da nenehno lovijo ravnotežje med zdravo in nezdravo hrano in slabimi ter dobrimi navadami, saj se v celoti nezdravim stvarjem pač ne da izogniti, ali ni vredno odpovedati.

### Zaključki

V primerjavi z raziskovalnimi izsledki, ki sva jih predstavili uvodoma, so najini skupinski razgovori odkrili tudi kulturno-vrednotne vidike skrbi in ne le zaskrbljenost zaradi varnosti hrane in skrb za zdravo prehrano ter telesno težo, o katerih poročajo zahodne raziskave. Udeleženci in udeleženke raziskave so samodejno omenjali prizadevanja za družinska kosila, pomen lepega vedenja za mizo, potrošniški etnocentrizem itn. K temu je zagotovo prispevala tudi tehnika posrednega, delno strukturiranega pogovora.

Udeleženci in udeleženke so izrecno izpostavili le tiste vidike in skrbi, ki so pogosti v medijskih razpravah. Šele nadaljnji, poglobljeni pogovor je razkril ostale, implicitne, latentne skrbi. Glede prvih, “velikih” tem, so sicer zaskrbljeni, a z njimi upravljajo predvsem tako, da se od njih distancirajo. To so teme, o katerih se razpravlja v javnosti, v medijih in ne posežejo v posameznikovo

zasebnost. Skupina kulturno-vrednotnih skrbi pa v zasebnost globoko zareže, marsikdaj celo izhaja iz nje. Razcepu med "velikimi", javnimi temami, in "majhnimi", zasebnimi, sledijo tudi strategije za upravljanje s skrbmi. Ker so tveganja, ki so povezana s prvimi, strašljiva in nenadzorljiva, so z vidika navadnih ljudi, ki verjamejo, da ne morejo vplivati na proizvajalce in uradne organe, nedelovanje ali pa simbolične spremembe povsem racionalne. Zelo dejavni pa so pri upravljanju s kulturno-vrednotnimi skrbmi. Ker jih skrbi preživetje slovenske živilske industrije, kupujejo slovenske prehrabene izdelke; ker si prizadevajo ustreči svojim družinskim članom, ne kupujejo industrijsko pripravljene hrane; ker imajo radi lepo pogrnjeno mizo, izberejo ustrezen kozarec za vsako pijačo ipd.

Od tega pravila odstopa skrb za zdravje in telo, kjer gre za nenehno premikanje po kontinuumu med samonadzorovanjem in askezo na eni strani in kršenjem nutricionističnih zapovedi in hedonizmom na drugi. O lovljenju ravnotežja med zdravo in nezdravo prehrano poročajo mnoge raziskave. Ljudje menijo, da se je na eni strani treba prehranjevati disciplinirano, da bi bili zdravi in vitki, na drugi strani pa si je treba tudi privoščiti, se sprostiti, uživati življenje, ker ti hrana, ki je morda nezdrava, a dobra, dobro dene. Skrajno skrbno prehranjevanje se jim zdi enako slabo kot skrajno brezskrbno (Lupton, 1996, s. 148).

Zanimiva je še ena ugotovitev, ki je ne moreva poplošiti, a videti je, da so mladi daleč najbolj indoktrinirani z zdravim prehranjevanjem in čvrstim, zmogljivim telesom, ki jim rabi tudi za manifestiranje svojega intelekta. Na eni strani so usmerjeni v storilnost, svoje telo razumejo kot stroj, ki naj brezhibno deluje, na drugi strani pa so najbolj dovzetni za (vzhodnjaška) poduhovljena razumevanja sveta, ki propagirajo celostno občutenje telesa in duha ter enost posameznika z naravo.

## Viri

Beardsworth, A. in T. Keil (1997). *Sociology on the Menu*. London in New York: Routledge.

Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19 (6), 937-953.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27 (2), 275-292.

Fischhoff, B., P. Slovic in S. Lichtenstein (1982). Lay Foibles and Expert Fables in Judgments about Risk. *The American Statistician*, 36 (3), 240-255.

Herrmann, R. (1996). Misinterpreting expressions of consumer concern about food safety. *Consumer Interests Annual*, 42, 311-315.

Herrmann, R. (1998). Comparing Alternative Question Forms for Assessing Consumer Concerns. *The Journal of Consumer Affairs*, 32 (1), 13-29.

Kirk, F. L. S., D. Greenwood, J. E. Cade1 in A. D. Pearman (2002). Public perception of a range of potential food risks in the United Kingdom. *Appetite*, 38 (3), 189-197.

Lindeman M. in K. Stark (1999). Personality Correlates of Food Choice Motives Among Young and Middle-aged Women. *Appetite*, 33 (1), 141-161.

Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage.

Goode, J., A. Beardsworth, C. Haslam, T. Keil in E. Sherratt (1995). Dietary Dilemmas: Nutritional Concerns of the 1990s. *British Food Journal*, 97 (11), 1-13.

Miller, D. (1998). *A Theory of Shopping*. Cambridge: Polity Press.

Mooney, K. M. in L. Walbourn (2001). When College Students Reject Food: Not Just a Matter of Taste. *Appetite*, 36 (1), 41-50.

Murcott, A. (1982). On the social significance of the cooked dinner in South Wales. *Social Science Information*, 21 (4-5), 667-696.

Murcott, A. (1983). "It is a pleasure to cook for him.": Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households. V Gamarnikow, E., D. Morgan, J. Purvis in D. Taylorson (ur.), *The Public and the Private*. London: Heineman Educational Books.

Rozin, P., J. Haidt in C. R. McCauley (1993). Disgust. V Lewis, M., in Haviland, J. M. (ur.), *Handbook of Emotions*. New York in London: The Guilford Press.

Tivadar, Blanka (2001): *Družbeno strukturiranje*

*prehranjevalnih vzorcev*. Neobjavljeno doktorsko delo. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.

Tivadar, B. (2002a). Od goriva za telo do pripomočka za samouresničevanje: vzorci prehranjevanja v Sloveniji. *Družboslovne razprave*, 18, (39), 151-178.

Tivadar, B. (2002b). The explanatory power(lessness) of age as a healthy diet factor. V Tivadar, B. in P. Mrvar (ur.) *Flying over or falling through the cracks? Young people in the risk society*. Ljubljana: Office for Youth of the Republic of Slovenia.

Schafer, E., R. B. Schafer, G. L. Bultena in E. O. Hoiberg (1993). Safety of the US Food Supply: Consumer Concerns and Behavior. *Journal of Consumer Studies and Home Economics*. 17, 137 - 144.

*Slovar slovenskega knjižnega jezika*. (1995). Ljubljana: DZS.

Slovic, P. (1987). Perception of Risk. *Science*, 236, 380-285. (Ponatisnjeno v Slovic, P. (2000), (ur.) *The Perception of Risk*. London: Earthscan.)

Wandel, Margareta (1994). Understanding Consumer Concern About Food-related Health Risks. *British Food Journal*, 96 (7), 35-40.

*Izvirni znanstveni članek, prejet avgusta 2002.*

## **Zahvala**

Iskreno se zahvaljujemo vsem udeleženkam in udeležencem raziskave, ki so z nama velikodušno delili svoja razmišljanja, izkušnje in skrbi.

